



Associazione Provinciale Cuochi Etnei

I° Concorso di cucina a squadre per il sud
in seno alla Manifestazione Expo Food & Wine che si terrà dal 29/11 al 01/12/2014
alle "Ciminiere" Catania



1 - NORME GENERALI

La 1° edizione della gara a squadre con il tema "La cucina mediterranea" è aperta a squadre di cuochi professionisti senior e junior operanti nel sud Italia e iscritti alle Associazioni Provinciali e Regionali aderenti alla FIC.

La manifestazione prevede:

-un concorso di cucina **CALDA** a squadre in formula show cooking .
la squadra composta da quattro elementi dovrà preparare i piatti in una postazione di show-cooking interagendo con un presentatore che di volta in volta farà spiegare agli chef i piatti in preparazione.

2 - GIORNI ED ORARI DI APERTURA

La gara, si svolgerà il 1 dicembre in occasione della 1° edizione della Manifestazione "Expo Food & Wine" presso il complesso fieristico "Le Ciminiere" di Catania

La gara avrà i seguenti orari:

-Per i concorrenti, ingresso riservato, apertura ore 9.00

L'organizzazione si riserva il diritto di cancellare la manifestazione, di posticipare o di modificarne la durata o gli orari di apertura.

3 - CONDIZIONI PER PARTECIPANTI

Alla manifestazione è ammessa la partecipazione di:

SQUADRE in rappresentanza di associazioni del sud Italia riconosciute dalla FIC.

La squadra deve risultare composta da:

Chef caposquadra ?

Due chef

Un commis

4 - Iscrizione

L'ISCRIZIONE , redatta sullo stampato ufficiale deve essere inviata al seguente recapito:

e-mail assocuochietnei@tiscali.it

per eventuali chiarimenti

cell. 3492911057 Vincenzo Mannino

cell. 3332149712 Seby Sorbello

TERMINE ULTIMO PER LA REGISTRAZIONE 22/11/2014

L'organizzazione confermerà, a tutti i concorrenti, l'ammissione al concorso.

SEDE Via Delle Ginestre 1 95019, Zafferana Etnea (CT) ☎ +39 333 2149712 - +39 349 2911057

✉ assocuochietnei@tiscali.it | 🌐 www.cuochietnei.it - CF : 90029760874



Associazione Provinciale Cuochi Etnei

All'organizzazione vanno tutti i diritti derivanti dall'uso delle ricette, delle foto e dei filmati, delle preparazioni in concorso.

L'organizzazione declina ogni responsabilità per eventuali danni o smarrimenti di piatti, argenteria ed ogni altro oggetto di valore utilizzato nel concorso.

5 - CONCORSO CALDO

Il concorso caldo è aperto alle SQUADRE.

L'organizzazione mette a disposizione dei partecipanti al Concorso Caldo un "laboratorio a vista" provvisto di impianti ed attrezzature convenzionali. Pentolame di base. Tutto il restante materiale dovrà essere portato dai concorrenti.

I laboratori non sono dotati di attrezzature minute e particolari (stampi, cornetti per le glasse, bocchette da pasticceria, grembiuli, canovacci, ecc..), ne sono provvisti di piatti speciali, o di porcellane particolari, per le quali ogni "squadra" deve provvedere autonomamente.

In allegato planimetria e attrezzature a disposizione in postazione show-cooking

Ogni Squadra, devono consegnare, prima della gara al Capo della Giuria, una copia delle ricette presentate in Concorso, redatte per quattro o per sei porzioni, (corredate da eventuali foto).

SQUADRE

Hanno precedenza di accoglienza le squadre senior.

Le squadre regionali hanno la precedenza sulle squadre provinciali e queste ultime sulle squadre locali.

Sarà giudizio dell'organizzazione, tenuto conto delle proprie esigenze, aumentare o diminuire il numero dei team che potranno essere accolti.

Ogni Squadra deve presentare un menù composto da tre portate, compreso il dessert e realizzato per 4 persone, 3 (tre) per la giuria 1 (una) per l'esposizione. La presentazione deve avvenire "al piatto" ed in porzioni singole.

Nel Concorso caldo a squadre tutte le preparazioni devono essere effettuate nei laboratori all'interno del Centro Fieristico. E' ammesso l'uso di materie prime già pulite e porzionate, ma non cotte o confezionate. E' altresì ammesso l'uso di prodotti preconfezionati che richiederebbero lunghi tempi di lavorazione (brodi, fondi di cucina, alimenti già marinati).

Le squadre partecipanti al concorso caldo devono provvedere in modo autonomo a tutti gli approvvigionamenti loro necessari, compresi i vini.

I tempi sono stabiliti nei modi seguenti:

ogni squadra avrà a disposizione un ora per completare il menù

Ingresso ai laboratori per la squadra n1 ore 09:50 di seguito le altre squadre

Associazione Provinciale Cuochi Etnei

Attenzione: non sono ammessi collaboratori che in qualsiasi modo possano interferire allo svolgimento della competizione. **La Giuria decurerà il 5% di ogni singolo programma se ci sono collaboratori durante lo svolgimento della competizione.**

CRITERI VALUTAZIONE DEL “CONCORSO”

- ➔ **Mise-en-place e pulizia, punti 0-25** Capacità di organizzare il proprio lavoro, rispetto dei tempi d'esecuzione, capacità di predisporre e riordinare le attrezzature; rispetto dei programmi e degli orari stabiliti; pulizia ed ordine durante le fasi di lavorazione; efficacia delle tecniche impiegate.
- ➔ **Preparazione professionale, punti 0-25** Corretta manipolazione e conservazione degli alimenti, rispetto delle norme igieniche; corretta cottura degli alimenti (carni, pesci, verdure, ecc.); corretto uso delle grammature e delle porzioni; corretta impostazione del menù per le squadre; corretta impostazione della ricetta (per i concorrenti singoli).
- ➔ **Disposizione e presentazione, punti 0-25** disposizione pulita ed ordinata dei cibi nel piatto senza guarnizioni artificiali; uso di tecniche di confezionamento efficaci che non comportino inutile perdita di tempo; uso di piatti e porcellane sobri ed adatti ad esaltare il cibo in essi contenuto.
- ➔ **Aspetto estetico e sapore, punti 0-25** aspetto estetico ed impatto cromatico piacevole ed elegante; sapore gradevole ed in armonia con il tipo di alimento impiegato ; uso corretto dei condimenti ; capacità di spiegare il piatto e proprietà di linguaggio; • non sono ammessi mezzi punti.

Giuria

I membri della Giuria sono esperti designati dalla **APCE**.

La Giuria è composta da una commissione, formata da più Giudici

PREMI E RICONOSCIMENTI

Il Concorso prevede i seguenti premi:

TITOLO DI SQUADRA CAMPIONE della I° EXPO FOOD & WINE

MEDAGLIA e DIPLOMA assegnati secondo i criteri qui descritti:

punti 100	medaglia d'oro con Menzione
punti 90-99	medaglia d'oro
punti 80-89	medaglia d'argento
punti 70-79	medaglia di bronzo
punti 01-69	diploma



Associazione Provinciale Cuochi Etnei

I premi e le medaglie sono assegnati ai concorrenti sulla base delle valutazioni e dei verdetti espressi dalla Giuria.

Le premiazioni hanno luogo, al termine della giornata; i concorrenti devono partecipare in divisa ufficiale.

DISPOSIZIONI INTERNAZIONALI

I criteri di valutazione e le tecniche di giudizio utilizzati per valutare le preparazioni in concorso, rispettano quelle fissate per i “Concorsi Internazionali” analoghi. Tali regole stabiliscono quanto segue:

Nel “**concorso CALDO**” non è ammesso presentare cibi su piatti da buffet.

- Non è ammesso l'uso di “zoccoli” realizzati in materiale non commestibile; i crostini e crostoni di pane, sono ammessi.
- Non è ammesso l'uso di tovaglioli in stoffa o in carta, tranne che per accompagnare le “preparazioni fritte”. -I bordi dei piatti, non devono essere ingombri dai cibi, per evitare il senso di disordine e di scarsa considerazione dell'igiene, che ne deriverebbe.
- La preparazione deve risultare corretta e confezionata con le tecniche culinarie più appropriate.
- I cibi devono avere un aspetto naturale e gustoso.
- I vegetali devono risultare tagliati o torniti in modo uniforme.
- I sughi di carne o di verdura devono caratterizzare il piatto.
- La frutta utilizzata come guarnizione, deve risultare piccola, o tagliata finemente.
- La carne deve risultare tagliata correttamente, in modo pulito e regolare; le carni rosse devono risultare cotte “al punto”.
- Le fette di carne devono essere disposte ordinatamente, e comunque in modo da facilitare sempre il servizio o il consumo.
- I cibi devono essere confezionati e disposti con cura e precisione in modo da rendere il servizio, o il consumo, il più agevole possibile.
- La Giuria tiene in considerazione le tradizioni culturali ed i costumi dei partecipanti.
- Tutte le preparazioni devono rispettare pienamente il tema della gara.

Associazione Provinciale Cuochi Etnei