



REGOLAMENTO - Sezione CUCINA CALDA INDIVIDUALE - Categoria PROFESSIONISTI (CP) e ALLIEVI (CA)

## Tema: PATATA PUGLIESE, SPEZIE ED INNOVAZIONE

### 1. NORME GENERALI

- Il Concorso è a partecipazione **INDIVIDUALE** ed è aperto a tutti i Cuochi Professionisti ed Allievi iscritti alla F.I.C. .
- La finalità del Concorso è quella di promuovere e diffondere la cultura alimentare, enogastronomica del territorio e valorizzare le professionalità affermate ed emergenti del settore.  
Il concorrente dovrà realizzare uno "**STARTER** (gr. 180/200) o una **MAIN COURSE** (gr. 240/260)" che includa come ingredienti caratterizzanti quelli tipici richiamati nel tema, indicando, con apposita scheda tecnica le origini e le caratteristiche specifiche nella descrizione della ricetta, che sarà completata in tutte le sue parti compresi i cenni storici e la descrizione del piatto per cui è stata pensata, **oltre che l'abbinamento ad un vino che il concorrente riterrà più indicato in relazione al piatto proposto.**
- 2. **TEMA DEL CONCORSO:** " **Patata pugliese** (patata di Zapponeta, san Ferdinando, Polignano, Sieglinde, etc.), **spezie** (zenzero, noce moscata, etc.) **ed innovazione**".  
**ATTENZIONE !!! NON vanno utilizzati prodotti tipo la patata viola o dolce, rosmarino o erbe aromatiche.**

### 3. GIORNO ED ORARI DI APERTURA

- Il Concorso si svolgerà il **22 ottobre 2019** presso **LO SMERALDO RICEVIMENTI – Canosa di Puglia (BT)**
- A partire dalle ore **8:30**, i concorrenti già iscritti, **potranno registrarsi ufficialmente al Concorso** consegnando **le 7 copie del RICETTARIO (6 in ITALIANO e 1 in INGLESE), in formato CARTACEO, con il NOME DEL PIATTO** indicato nella Scheda d'iscrizione, con una **FOTO realistica del PIATTO, scheda tecnica, valori nutrizionali, piccola relazione sulle qualità salutistiche della ricetta, food cost, cenni storici.**
- **Il concorrente dovrà essere in grado di argomentare anche in lingua INGLESE il contenuto del proprio ricettario (votazione da 1 a 10).**  
**Sul Ricettario NON DEVE ESSERE INDICATO IL NOMINATIVO DEL CONCORRENTE, pena esclusione dello stesso.**
- La gara avrà inizio **dalle ore 9:00 circa e comunque non prima della chiusura delle operazioni di registrazione.**
- L'organizzazione si riserva il diritto di cancellare la manifestazione, di posticipare o di modificare la durata o gli orari di apertura.

### 4. ISCRIZIONI

- **La partecipazione è gratuita per i soci FIC 2019, i quali dovranno comunicarne il numero sul modulo d'iscrizione.**
- L'iscrizione deve essere correttamente redatta sullo modulo cartaceo ufficiale o sul il form on-line, pubblicati sulla pagina web dedicata al Concorso (<https://eracliodoro.acpbat.it>) e deve pervenire esclusivamente per via telematica entro e non oltre il **10 ottobre 2019, nella modalità riportata sul sito ufficiale del Concorso.**
- **L'organizzazione confermerà a tutti i concorrenti l'ammissione al concorso e gli orari loro assegnati via E-MAIL.**
- Nel caso di cancellazione della manifestazione, o di mancata accettazione della domanda d'iscrizione, si provvederà a darne tempestiva comunicazione.
- 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 i piatti, l'argenteria ed ogni altro oggetto di valore utilizzato per il concorso ed eventuali danni a terzi.
- Alla manifestazione si partecipa con la divisa ufficiale **GIACCA da CUOCO (fornita dall'organizzazione), oltre che con il cappello da cuoco (no bandana), pantaloni neri, grembiule bianco (non forniti dall'organizzazione).**  
**Non sono ammesse divise con loghi diversi da quelli ufficiali, pena l'esclusione.**

### 5. IL CONCORSO

- **I concorrenti dovranno preparare in totale 6 piatti di cui 1 da esposizione gelatinato.**
- **Il piatto di presentazione adeguatamente gelatinato dovrà essere esposto con apposita targhetta (cavalotto) indicante SOLO il NOME DEL PIATTO, così come indicato nella scheda d'iscrizione, prima dell'inizio del concorso.**
- Ogni concorrente deve provvedere in modo autonomo agli approvvigionamenti necessari per la realizzazione della ricetta. Tutte le spese per la partecipazione alla competizione saranno a carico dei partecipanti. Non ci saranno rimborsi d'alcun genere.
- Orari: ore **8:30** – Ingresso Registrazione dei concorrenti, consegna ricettari e assegnazione postazione di lavoro.  
ore **9:30** – Ufficializzazione dell'ordine d'uscita.
- Ad ogni concorrente verrà assegnato un posto di lavoro per la preparazione iniziale dell'elaborato e un **tempo massimo totale di 45 minuti di cui 35 minuti per l'elaborazione finale del piatto e 10 minuti per il ripristino della postazione.**
- Tutte le preparazioni dovranno essere servite al piatto singolo, eseguite nei laboratori preposti dall'organizzazione all'interno della cucina del **LO SMERALDO Ricevimenti**, in maniera autonoma.
- **Obbligatoria l'esibizione dell'ATTESTATO DI FORMAZIONE DEL PERSONALE ALIMENTARISTA in corso di validità.**
- **L'organizzazione, si riserva il diritto di penalizzare in caso di inosservanze delle norme HACCP e delle norme igieniche sanitarie standard previste dalla vigente normativa.**
- L'organizzazione mette a disposizione un laboratorio di cucina provvisto d'impianti e attrezzature convenzionali base e cioè tavoli, forno e fuochi. È consigliabile ed è consentito portare le attrezzature e minuterie proprie. Le attrezzature della struttura ospitante utilizzate durante la gara dovranno essere riconsegnate al responsabile preposto in ordine e pronte per il concorrente successivo.
- I laboratori non sono dotati di attrezzature minute e particolari, ne sono provvisti di piatti speciali o porcellane particolari, per le quali ogni concorrente deve provvedere in modo autonomo in caso di utilizzo.
- È ammesso l'uso di materie prime già pulite e porzionate, ma non cotte o confezionate; è altresì ammesso l'uso di prodotti preconfezionati che richiederebbero lunghi tempi di lavorazione (**brodi, fondi di cucina non salati, alimenti già marinati**).



## 6. CRITERI DI VALUTAZIONE

### A. MISE – EN – PLACE E PULIZIA – punti max 10

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; rispetto delle norme igieniche.

### B. PREPARAZIONE PROFESSIONALE –punti max 10

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 della ricetta ed efficacia delle tecniche impiegate.

### C. SERVIZIO – punti max 10

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.

### D. ASPETTO ESTETICO –punti max 10 - Impatto cromatico piacevole ed elegante

### E. GUSTO – punti max 40

Sapore gradevole ed in armonia con il tipo di alimento impiegato; uso corretto dei condimenti; corretta elaborazione delle preparazioni.

### F. LINGUA INGLESE - punti max 10 - Implementazione ed esposizione in lingua inglese del proprio RICETTARIO.

### G. ABBINAMENTO ENOLOGICO - punti max 10 - Scelta del miglior vino del territorio in abbinamento alla ricetta proposta.

**TOTALE DEI PUNTI 100 - Non sono ammessi mezzi punti.**

## 7. LA GIURIA

- La Giuria è composta da una commissione di esperti, formata da **5 Giudici**.
- La Giuria ha il compito di valutare ogni singola preparazione nel rispetto delle indicazioni e dei punteggi riportati in codesto regolamento.
- Le decisioni della Giuria sono definitive ed inappellabili; non sono ammessi ricorsi.

## 8. PREMI E RICONOSCIMENTI

- Il concorso prevede la premiazione dei primi tre classificati.
- **1° classificato TROFEO “ ERACLIO D’ORO” + Corso CAST ALIMENTI (di 2 gg.)**
- 2° classificato Targa + gadget/abbigliamento professionale
- 3° classificato Targa + gadget/abbigliamento professionale
- A tutti i partecipanti saranno rilasciati diplomi di merito e di partecipazione.
- La premiazione avverrà alle ore 19.00 del 22 ottobre 2019.

### 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:

- Non è ammesso presentare cibi su piatti da buffet.
- Non è ammesso gelatinare il fondo del piatto delle preparazioni pensate calde e presentate fredde.
- Non è ammesso l'uso di zoccoli realizzati in materia 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 ingombrati 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.
- Le quantità considerate per realizzare le preparazioni devono corrispondere al tema del concorso e alle esigenze di un'alimentazione moderna, salutistica e corretta.

### AVVERTENZE

- L'Associazione Cuochi e Pasticceri B.A.T. declina ogni responsabilità, ai singoli partecipanti, per eventuali danni a cose o persone che non dipendono direttamente dall'organizzazione.
- La partecipazione alla competizione implica l'automatica accettazione, in ogni sua parte, del presente regolamento, nonché le eventuali variazioni che, previa tempestiva comunicazione, ad esse potranno essere apportate dagli organizzatori.
- Per qualsiasi chiarimento riguardante il presente regolamento non esitate a chiamare i referenti dell'ACP BAT.
- La partecipazione al concorso non comporta alcun vincolo o impegno di qualsiasi natura al di fuori delle condizioni della partecipazione previste dal presente regolamento.

**Per informazioni ed eventuali prenotazioni pernottamenti : Segreteria ACP BAT 349.4284083 (Giacinto Damato)**