



REGOLAMENTO - Sezione PASTICCERIA INDIVIDUALE - Categoria PROFESSIONISTI (PP) e ALLIEVI (PA)

## Tema: GLI ORTAGGI IN PASTICCERIA

### 1. NORME GENERALI

- Il concorso è aperto a tutti i Pasticceri Allievi e Professionisti, operanti nel territorio nazionale.

Il tema del Concorso è “ **GLI ORTAGGI IN PASTICCERIA** ”

- Il concorso prevede la preparazione e la presentazione di un dolce “a tema”, includa come ingredienti caratterizzanti quelli tipici della Puglia, **oltre che l'abbinamento ad un vino, distillato o spumante prodotto nel territorio della Regione Puglia.**

### 2. GIORNO ED ORARI DI APERTURA

- Il concorso si svolgerà il **22 ottobre 2019** presso **LO SMERALDO RICEVIMENTI – Canosa di Puglia (BT)**
- Ore 8:30 - Ingresso con Registrazione dei concorrenti, consegna ricettari e assegnazione posto di lavoro. 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 NOME e FOTO REALISTICA del DOLCE /TORTA, scheda tecnica, valori nutrizionali, piccola relazione sulle qualità salutistiche della ricetta, food cost, cenni storici.**
- Sul Ricettario **NON DEVE ESSERE INDICATO IL NOMINATIVO DEL CONCORRENTE**, pena esclusione dello stesso.
- Ore 09:00** – Ufficializzazione dell'ordine d'uscita.
- Ore 09:30** - Inizio della gara.
- L'organizzazione si riserva il diritto di cancellare la manifestazione, di posticipare o di modificare la durata o gli orari di apertura.

### 3. ISCRIZIONE

- La partecipazione è gratuita per i soci FIC 2019**, i quali dovranno indicarne il numero sul modulo d'iscrizione.
- L'iscrizione deve essere correttamente redatta sul modulo cartaceo ufficiale o sul 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 tramite 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 PASTICCERE) **fornita dall'organizzazione** oltre che con il cappello da cuoco (no bandana), pantaloni neri, grembiule bianco, non sono ammesse divise con loghi diversi da quelli ufficiali, pena l'esclusione.

### 4. IL CONCORSO

- Il concorso è aperto a concorrenti singoli **ALLIEVI e PROFESSIONISTI** come da prefazione.

### 5. ALLIEVI

- Realizzazione e presentazione di un dolce a tema “**GLI ORTAGGI IN PASTICCERIA**” del tipo “**TORTA**” **diametro max 18/20 cm. in 2 esemplari (1 per la giuria e 1 per l'esposizione).**  
I fondi devono essere portati già pronti per l'assemblaggio.
- Presentazione con assemblaggio in loco di una **PIECE ARTISTICA in ZUCCHERO O CIOCCOLATO a tema avente base/supporto cm. 80 x 80 max / altezza libera.**

### 6. PROFESSIONISTI

- Realizzazione e presentazione di un dolce a tema “**GLI ORTAGGI IN PASTICCERIA**” del tipo “**TORTA**” **diametro max 18/20 cm. in 2 esemplari (1 per la giuria e 1 per l'esposizione).**
- realizzazione e presentazione di una **PIECE ARTISTICA in ZUCCHERO o CIOCCOLATO a tema “GLI ORTAGGI NELLA PASTICCERIA”** avente base/supporto **cm. 80 x 80 max / altezza libera;**
- presentazione di un **PRALINA a piacere (già realizzata) contestuale e facente parte integrante della PIECE ARTISTICA;**
  - I concorrenti dovranno realizzare sul posto i loro elaborati e la consegna alla giuria avverrà in tempo massimo di 90 minuti.**
  - Un incaricato assegnerà un numero di partecipazione, senza indicazione del nome del concorrente subito dopo verrà effettuata la valutazione a giudizio insindacabile della giuria.**
  - Ogni concorrente deve provvedere in modo autonomo agli approvvigionamenti necessari per la realizzazione del dolce.
  - Tutte le spese per la partecipazione alla competizione saranno a carico dei partecipanti.
  - Non ci saranno rimborsi d'alcun genere.
  - Tutte le preparazioni dovranno essere eseguite nei laboratori preposti dall'organizzazione all'interno del laboratorio di pasticceria del LO SMERALDO Ricevimenti, in modo autonomo.
  - L'organizzazione, si riserva il diritto di penalizzare in caso di inosservanze delle norme H.A.C.C.P. e delle norme igienico



sanitarie standard.

- L'organizzazione mette a disposizione dei partecipanti un laboratorio di pasticceria provvisto d'impianti e attrezzature convenzionali base e cioè tavoli, forno, fuochi, planetaria, abbattitore, frigo TP e TN. E' consigliabile portarsi le proprie attrezzature e minuterie.
- 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 (pan di spagna, sfoglia, biscotti, fondi di pasticceria, ect.).

## 5. CRITERI DI VALUTAZIONE

- Corretta applicazione delle norme igieniche - Pt. max 10

### TORTA

- Presentazione ricettario - Pt. max 10
- Presentazione del dolce - Pt. max 10
- Utilizzo dei prodotti tipici, esecuzione ricetta e innovazione - Pt. max 20
- Composizione e gusto del dolce - Pt. max 10

### PIECE ARTISTICA

- Presentazione - Pt. max 10
- Elaborazione, grado di difficoltà - Pt. max 10

### PRALINA (solo per i Professionisti)

- Composizione e gusto della praline - Pt. max 10

### ABBINAMENTO ENOLOGICO

- Scelta del miglior vino del territorio in abbinamento alla ricetta proposta - punti max 10

### LINGUA INGLESE

- Implementazione ed esposizione in lingua INGLESE del proprio RICETTARIO - Pt. max 10

**TOTALE DEI PUNTI 100 (Allievi) – 110 (Professionisti) - Non sono ammessi mezzi punti**

## 6. 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 qui riportati.
- Le decisioni della Giuria sono definitive ed inappellabili; non sono ammessi ricorsi.

## 7. PREMI E RICONOSCIMENTI

- Il concorso prevede la premiazione dei primi tre classificati.
- **1° classificato TROFEO “ERACLIO D’ORO” + Corso CAST ALIMENTI (di 3 gg. x Allievi) (di 2 gg. x i Professionisti)**
- **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.

### 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 della Associazione Cuochi e Pasticceri B.A.T..**
- **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 alberghiere: Segreteria ACP BAT 349.4284083 (Giacinto Damato)