

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

Tema: “La Carne: valorizzazione dei tagli “poveri”, e riduzione degli sprechi.

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 appropriato al piatto proposto.**

!!! ATTENZIONE !!!

Vanno utilizzati solo SECONDI (es. coppa, punta, reale, spalla, fiocco, carré) e TERZI TAGLI (es. collo, biancostato, muscolo, garetto, ossibuchi, testina) di carni di origine BOVINA, SUINA, OVINA e CAPRINA

!! NON VANNO UTILIZZATE carni di QUINTO QUARTO e FRATTAGLIE !!
!! NON VANNO UTILIZZATE carni EQUINE, AVICOLE o POLLAME e SELVAGGINA !!

2. DATA ED ORARI

- Il Concorso si svolgerà il **01 FEBBRAIO 2023** 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.

3. ISCRIZIONI

- **La partecipazione è gratuita per i soci FIC 2023, 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 **22 GENNAIO 2023, 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.

4. IL CONCORSO

- I concorrenti dovranno preparare in totale **5 piatti di cui 1 da esposizione gelatinato.**
- **Il piatto di presentazione adeguatamente gelatinato dovrà essere ASSEMBLATO in cucina ed esposto con apposita targhetta 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.
- **E' ammesso l'uso di prodotti preconfezionati che richiederebbero lunghi tempi di lavorazione (brodi, fondi di cucina né salati né legati).**
- **E' ammesso l'uso di carni DISSOCCATE, PARATE, ma NON MARINATE e/o PORZIONATE (pezzo intero).**
- **E' ammessa la preventiva MATURAZIONE o la PARZIALE COTTURA di quei pezzi di carne che necessitano di LUNGHE COTTURE non compatibili con i tempi a disposizione di ciascun concorrente.** Il completamento della cottura e la porzionatura del pezzo di carne dovrà avvenire in cucina davanti ai Giudici Commissari di Cucina che potranno appurare con domande specifiche le tecniche e le tecnologie utilizzate.

5. 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.

6. LA GIURIA

- La Giuria è composta da una commissione di esperti, formata da **3 Giudici, 1 Enologo, 1 Docente di Lingua Inglese**.
- La Giuria ha il compito di valutare ogni singola preparazione nel rispetto delle indicazioni e dei punteggi riportati in regolamento.
- 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 “ERACCHIO D’ORO” + Corso CAST ALIMENTI.**
- 2° classificato Medaglia + gadget/abbigliamento professionale
- 3° classificato Medaglia + gadget/abbigliamento professionale
- A tutti i partecipanti saranno rilasciati diplomi di merito e di partecipazione.
- La premiazione avverrà alle ore 19.00 del 01 febbraio 2023.

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 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.
- 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)