

REGOLAMENTO - Sezione CUCINA CALDA INDIVIDUALE - Categoria ALLIEVI

Tema: “Carni e verdure autunnali”

L'ACP BAT organizza il Concorso ERACLIO D'ORO con la finalità di promuovere e diffondere la cultura alimentare, enogastronomica del territorio e valorizzare le professionalità affermate ed emergenti del settore.

Il Concorso è a partecipazione **INDIVIDUALE** ed è aperto a tutti gli Studenti degli Istituti Alberghieri che frequentano le classi 3[^], 4[^] e 5[^] ed ai Cuochi under 24 iscritti alla FIC per l'anno in corso.

Il Concorso si svolgerà il **MARTEDI 26 NOVEMBRE** presso l'IISS “Aldo Moro” – Margherita di Savoia (BT)

ISCRIZIONE

- **La partecipazione è GRATUITA per gli STUDENTI degli ALBERGHIERI che dovranno comunicare l'Istituto di provenienza e per gli CHEF under 24 iscritti FIC 2024 che dovranno comunicare il numero di tessera FIC 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://eraccliodoro.acpbat.it>) e dovrà pervenire entro e non oltre **MERCOLEDI 20 NOVEMBRE**, ESCLUSIVAMENTE PER VIA TELEMATICA.
- **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 BIANCA o quella ufficiale del proprio ISTITUTO ALBERGHIERO, pantaloni neri, scarpe nere.**
- **L'organizzazione fornirà a tutti i concorrenti GREMBIULE e TOQUE con i loghi ufficiali dell'ERACLIO D'ORO e ACP BAT. Non sono ammesse divise con loghi di aziende commerciali, pena l'esclusione.**

PROGRAMMA

- **08:30 - INIZIO REGISTRAZIONE** dei **CONCORRENTI** già iscritti con procedura telematica e consegna delle **6 copie** del **RICETTARIO (5 in ITALIANO e 1 in INGLESE)**, in formato **CARTACEO**, che riporti il **NOME DEL PIATTO** indicato nella Scheda d'iscrizione, una **FOTO** realistica del **PIATTO**, **SCHEDA TECNICA**, **TABELLA DEI VALORI NUTRIZIONALI**, **FOOD COST**, **BREVE RELAZIONE SULLE QUALITÀ SALUTISTICHE DELLA RICETTA**, **CENNI STORICI**.
Sul Ricettario NON DEVE ESSERE INDICATO IL NOMINATIVO DEL CONCORRENTE, pena esclusione dello stesso.
- **09:30 - INIZIO GARA**
- **13:00 - COFFEE BREAK**
- **14:00 – RIPRESA GARA**
- **17:00 – PROCLAMAZIONE E PREMIAZIONE VINCITORI**
- **18:00 – BUFFET E BRINDISI FINALE**

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

PREMI E RICONOSCIMENTI

- Il concorso prevede la premiazione dei primi tre classificati.
- **1° classificato TROFEO “ERACLIO D'ORO” + Voucher per un Corso di formazione professionale 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 e la tessera ACP BAT FIC 2025.**
- **La premiazione avverrà entro le ore 18.00 del 26 novembre 2024.**

IL CONCORSO

COSA REALIZZARE:

1. Una **MAIN COURSE** (gr. 240/260)" che includa **OBBLIGATORIAMENTE** come **INGREDIENTI CARATTERIZZANTI** quelli richiamati dal tema **“Carni e verdure autunnali”**, 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.

**Vanno utilizzate solo carni di origine BOVINA o SUINA o CAPRINA o OVINA
accompagnati da 2 CONTORNI in DIVERSE CONSISTENZE.**

2. **ABBINAMENTO ENOLOGICO: il Concorrente dovrà obbligatoriamente proporre un VINO in abbinamento al piatto preparato.**
3. **RICETTARIO IN LINGUA INGLESE: il Concorrente dovrà presentare anche 1 Ricettario in lingua inglese** ed essere capace di discuterla con il/la Docente presente in Giuria, che assegnerà specifica votazione **da 1 a 10**.

- I concorrenti dovranno preparare in totale **5 piatti di cui 1 per esposizione (NON GELATINATO)**.
- 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**;
- Il piatto di presentazione dovrà essere **ASSEMBLATO** in cucina ed esposto con apposita targhetta indicante **SOLO il NOME DEL PIATTO e NUMERO DI GARA**, così come indicato nella scheda d'iscrizione, prima dell'inizio del concorso;
- **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 **DISSOSSATE, PARATE, ma NON MARINATE e/o PORZIONATE (pezzo intero) o MACINATE**.
- **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 dovranno avvenire in cucina davanti ai Giudici Commissari di Cucina che potranno appurare con domande specifiche le tecniche e le tecnologie utilizzate.
- 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.
- **Tutte le preparazioni dovranno essere servite al piatto singolo, eseguite nei laboratori preposti dall'organizzazione all'interno delle cucine del I'ISS "Aldo Moro" – Margherita di Savoia (BT), 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.

LISTA ATTREZZATURE A DISPOSIZIONE DEI CONCORRENTI

- **Abbatitori di temperatura a positivo e negativo**
- **Affettatrice a gravità o a piano dritto**
- **Bilancia elettronica**
- **Camera di lievitazione**
- **Congelatore**
- **Cutter**
- **Forni a convenzione, con cottura a vapore**
- **Forni a microonde**
- **Forno statico per panificazione**
- **Frigoriferi a temperatura positiva**
- **Macchina per la produzione del ghiaccio**
- **Macchine per stendere gli impasti elettrica con trafilè per tagliatelle.**
- **Macchina per il sottovuoto**
- **Mantecatore per gelato con programma pastorizzazione**
- **Mixer ad immersione solo misura grande**
- **Piani cottura a gas**
- **Piastre singole ad induzione**
- **Planetarie da banco**
- **Roner per la cottura a bassa temperatura a sonda**
- **Roner per la cottura a bassa temperatura a vasca**
- **Scalda piatti a vetrina**

LA GIURIA

- La Giuria è composta da una commissione di esperti, formata da **3 Giudici di Cucina, 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.

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 in abbinamento alla ricetta proposta.**

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

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)