



REGOLAMENTO - Sezione PASTICCERIA INDIVIDUALE - Categoria ALLIEVI (PA)

1. NORME GENERALI

- Il concorso è aperto a tutti gli Studenti e Pasticceri Allievi under 24 iscritti alla FIC per l'anno 2024 .

Tema: “ SUA MAESTA’ LA MANDORLA ED I FRUTTI DELL’AUTUNNO”

- Il concorso prevede la preparazione e la presentazione di un dolce “a tema”, che includa come ingredienti caratterizzanti quelli indicati dal tema, **oltre che l'abbinamento ad un vino, distillato o spumante.**

2. GIORNO ED ORARI DI APERTURA

- Il concorso si svolgerà il **26 NOVEMBRE 2024** presso l'**IISS “Aldo Moro” – Margherita di Savoia (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 **6 copie del Ricettario (5 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 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 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 **20 NOVEMBRE**, 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 BIANCA** o quella ufficiale del proprio **ISTITUTO ALBERGHIERO**, pantaloni neri e scarpe nere con suola antiscivolo.
- 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.**

IL CONCORSO

“ SUA MAESTA’ LA MANDORLA ED I FRUTTI DELL’AUTUNNO”

COSA REALIZZARE:

1. Realizzazione e presentazione di un dolce a tema del tipo **“TORTA”** diametro max **18/20 cm.** in 2 esemplari (1 per la GIURIA + 1 per l' ESPOSIZIONE)
2. Presentazione di una **STRUTTURA ARTISTICA (PIECE)**, precedentemente preparata e da **ASSEMBLARE IN LOCO**, interamente commestibile (senza ausilio di supporti in legno, acciaio, polistirolo...), **realizzata in ZUCCHERO o CIOCCOLATO**, a tema libero, che vada ad integrarsi col dolce realizzato, **avente base/ supporto cm. 80 x 80 max / altezza libera.**
3. Le basi per il dolce che richiedono maggior tempo di cottura possono (a discrezione del concorrente) essere portate già pronte.
 - **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 dipasticceria dell'IISS “Aldo Moro” – Margherita di Savoia (BT) in maniera autonoma.
 - 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.
 - **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 dei partecipanti un laboratorio di pasticceria provvisto d'impianti e attrezzature convenzionali base e cioè tavoli, forno, fuochi, planetaria, abbattitore, frigo TP/TN come da lista qui di seguito riportata:
 - Affettatrice a gravità o a piano dritto
 - Abbattitori di temperatura a positivo e negativo
 - 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
- 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**

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 - Non sono ammessi mezzi punti

6. LA GIURIA

- La Giuria è composta da una commissione di esperti, formata da **3 Giudici di Pasticceria, 1 Enologo, 1 Docente di Lingua Inglese.**
- 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” + Voucher per un Corso di formazione professionale presso CAST ALIMENTI.**
- 2° classificato MEDAGLIA + gadget/abbigliamento professionale
- 3° classificato MEDAGLIA + gadget/abbigliamento professionale
- **A tutti i partecipanti saranno rilasciati ATTESTATI di merito e di partecipazione e tessera ACP BAT FIC 2025.**
- La premiazione avverrà entro le ore 18.00 del 26 novembre 2024.

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 dolci su piatti da buffet.
- Non è ammesso l'uso di zoccoli realizzati in materia non commestibile.
- Non è ammesso l'uso di tovaglioli in stoffa o in carta, tranne che per accompagnare le preparazioni fritte.
- La preparazione deve risultare corretta e confezionata con le tecniche di pasticceria più appropriate.
- I dolci 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, salustica 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 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)