



Botton d'or



XI edizione concorso riservato a giovani cuochi all'inizio della loro carriera

Concorso caldo a squadre

Il tema del concorso è la sostenibilità. Il menu dovrà essere elaborato sulla base degli ingredienti indicati nel paniere. Saranno particolarmente apprezzate le soluzioni che utilizzano ingredienti con un buon rapporto qualità/prezzo e un basso impatto ambientale

1 - Condizioni per la partecipazione

Il concorso è rivolto agli allievi delle scuole e degli istituti professionali, iscritti alla Federazione Italiana Cuochi, organizzati in squadre di cinque elementi (quattro titolari più una riserva che deve essere presente pur rimanendo in panchina) ognuno dei quali sarà responsabile di una portata. Il team dovrà essere accompagnato da un docente tecnico della scuola che comunque non potrà intervenire in alcun modo durante la competizione. **La partecipazione è gratuita. E' previsto un rimborso spese di € 200,00 a squadra.** La domanda di partecipazione (vedi modello allegato) dovrà essere corredata dal menu completo di ricette (specificando correttamente: titolo, ingredienti e dosi per 30 persone, specifiche degli ingredienti e metodo di esecuzione, disegno e foto dell'allestimento del piatto). Il costo della materia prima utilizzata deve essere massimo 7 (sette) euro a persona.

2- Paniere

Il menu deve obbligatoriamente contenere tutti gli ingredienti del paniere facendo attenzione che ogni ricetta ne contenga almeno uno pena l'esclusione dal concorso. Gli ingredienti sono: il maiale, la ricotta di pecora, la trota, il riso Carnaroli e le erbe aromatiche.

3 - Date e Scadenze

Prima fase: La domanda di iscrizione, redatta utilizzando l'apposito modulo allegato, dovrà pervenire all'Associazione Cuochi Brianza o all'Associazione Cuochi di Milano e Provincia entro e non oltre giovedì 31 gennaio 2013 (farà fede la data del timbro postale). È possibile effettuare le iscrizioni anche direttamente presso le rispettive sedi previo appuntamento telefonico.





Seconda fase: Il comitato tecnico verificherà la congruenza delle ricette al bando. L'organizzazione confermerà l'ammissione al concorso e la data assegnata per la finale. Il comitato ha la facoltà di escludere dalla competizione chi non avrà rispettato i termini previsti dal bando.

Terza fase: Si terrà presso i padiglioni dell'esposizione Lariofiere di Erba (CO) nel corso della manifestazione per professionisti del settore ristorazione RISTOREXPO2013 dal 17 al 20 febbraio.

Le squadre selezionate presenteranno i loro menu nel corso delle giornate della manifestazione sopra citata. I piatti da esposizione, con scopo puramente espositivo e pubblicitario, andranno preparati in anticipo, gelatinati secondo le regole della WACS, e presentati entro le ore 9.00 del giorno assegnato. Per la presentazione predisporre i cavalierini con il nome del piatto e il logo della scuola e n 12 copie del menu presentato su cartoncino con i riferimenti della scuola e il nome della squadra. Ogni Squadra deve consegnare, prima della gara all'organizzazione, una copia dell'iscrizione completa di ricette e fotografie dei piatti.

Competizione:

Dalle ore 8.00 alle ore 9.00 preparazione della mise en place e controllo della performance delle attrezzature. Questa fase dovrà essere effettuata esclusivamente dai quattro membri della squadra. Alle ore 9.00 la giuria valuterà la mise en place. Solo in seguito si potrà iniziare a cucinare. Il menu, realizzato per 30 persone, andrà servito ai commensali a partire dalle ore 12.30. Le materie prime, le pentole e l'utensileria saranno a carico delle scuole partecipanti. I complementi di servizio (acqua, vino, pane) sono a carico dell'organizzazione.

La brigata di sala è organizzata dall'AMIRA. Non è consentito portare la propria brigata di sala, ne il vino.

Le attrezzature di cucina base (4 piastre elettriche, 1 forno termo ventilato, 1 frigorifero, 1 abbattitore, 1 lavandino e 2 tavoli) verranno fornite dall'organizzazione.

Si precisa che:

Alla manifestazione, competizione e premiazione, si partecipa in perfetta divisa da cuoco (giacca di colore bianco, cappello da cuoco in carta, pantaloni da cuoco, grembiule bianco) che deve essere mantenuta per tutta la giornata.

È ammesso l'uso di materie prime già pulite ma non porzionate (es: verdure lavate, polame eviscerato, carni disossate ma non rifilate). Sono ammesse le marinature ma non le cotture. Non è ammesso l'uso di materie prime già cotte o lavorate (es: verdure tornite, filetti spadellati), è altresì ammesso l'uso di prodotti preconfezionati, che richiedono lunghi





tempi di lavorazione (es: brodi e fondi di cucina). Tuttavia per garantire l'imparzialità i commissari di cucina verificheranno che i materiali siano conformi al bando di concorso e non già completamente elaborati. I commissari hanno facoltà di impedire l'utilizzo di prodotti non conformi. **La violazione delle Regole di MISE EN PLACE prevedono una penalizzazione fino al 10% dei punti della sezione.**

Per quanto non espressamente indicato i criteri di valutazione fanno espresso riferimento ai criteri e regolamenti WACS (World Association of Chefs Societies - www.wacs2000.org)

4- Criteri di valutazione e punteggi per portata

MISE-EN-PLACE : PUNTI 0-10

Capacità di predisporre e ordinare le attrezzature; rispetto dei programmi e degli orari stabiliti; pulizia e ordine durante le fasi di lavorazione e al termine del servizio; corretta manipolazione e conservazione degli alimenti all'arrivo e durante il servizio; rispetto delle norme igieniche e corretta organizzazione dello smaltimento dei rifiuti.

PREPARAZIONE PROFESSIONALE: PUNTI 0-30

Capacità di organizzare il proprio lavoro e di collaborare, rispetto dei tempi di esecuzione, corretta manipolazione e cottura degli alimenti; efficacia delle tecniche impiegate, corretta composizione del piatto dal punto di vista nutrizionale e della sostenibilità ambientale; corretto calcolo delle grammature e delle porzioni, utilizzo conveniente degli alimenti e gestione corretta dello scarto, gestione corretta dei consumi energetici.

PRESENTAZIONE: PUNTI 0-20

Disposizione pulita ed ordinata dei cibi nel piatto, senza guarnizioni non alimentari; uso di tecniche di confezionamento efficienti in funzione del servizio; uso di piatti e porcellane igienicamente corretti ed adatti ad esaltare il cibo in essi contenuto, chiara identificabilità dell'ingrediente principale, porzioni adeguate.

GUSTO: PUNTI 0-40

Aspetto estetico ed impatto cromatico piacevole ed elegante; gusto, profumo ed apparenza devono essere in armonia tra loro; uso adeguato dei condimenti e delle salse e corretta, piatti e presentazione coerenti al piatto di presentazione esposto in vetrina.

5- Clausole

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 materiali, le attrezzature di proprietà dei singoli, o della scuola, ed eventuali danni a terzi.

Premiazione

La premiazione si terrà il giorno 20 febbraio 2013 a partire dalle ore 16.00
Dicembre 2012

Comitato tecnico: Giovanni Guadagno, Domenico Virgilio, Moreno Nesi, Cesare Chessorti, Fabrizio Venditti, Alberto Somaschini





**ASSOCIAZIONE CUOCHI
di MILANO E PROVINCIA**
Via Alex Visconti 24/B - 20151
MILANO
Tel. e Fax. 02 33911787
milanocuochi@tin.it –
www.milanocuochi.it

**DOMANDA
d'ISCRIZIONE**
**XI edizione concorso
riservato a giovani
cuochi all'inizio della
loro carriera**

**ASSOCIAZIONE CUOCHI
BRIANZA**
Via Giuseppe Verdi 77 - 20831
SEREGNO - MB - Cell. 329
8297620
info@cuochibrianza.it -
cuochibrianza.it

da inviare entro e non oltre il 31 gennaio 2013 alle sedi sopra specificate

Denominazione Istituto		
Via/Piazza	CAP	Città - Provincia
Telefono e Fax		
Indirizzo di posta elettronica		@
Nominativo docente incaricato		cellulare
	firma del docente	
Presenta la squadra denominata		
Ricetta		antipasto
Ingrediente del paniere		
Nome	Cognome	
Luogo di nascita	Data di nascita / /	Cellulare
Via/Piazza		Città e CAP
	firma del concorrente	





Ricetta		primo
Ingrediente del paniere		
Nome	Cognome	
Luogo di nascita	Data di nascita / /	Cellulare
Via/Piazza		Città e CAP
		firma del concorrente
Ricetta		secondo e contorno
Ingrediente del paniere		
Nome	Cognome	
Luogo di nascita	Data di nascita / /	Cellulare
Via/Piazza		Città e CAP
		firma del concorrente
Ricetta		dessert
Ingrediente del paniere		
Nome	Cognome	
Luogo di nascita	Data di nascita / /	Cellulare
Via/Piazza		Città e CAP
		firma del concorrente
Nome Cognome - Quinto Componente - Riserva		
Luogo di nascita	Data di nascita / /	Cellulare
Via/Piazza		Città e CAP
		firma del concorrente

Visto il Dirigente Scolastico (TIMBRO E FIRMA)

Data _____

