

# Associazione Cuochi Baresi



**MOLFETTA 6 MARZO 2018**

**TEMA:**

**ANTIPASTO - con l'utilizzo dei prodotti tipici della Puglia - Sezione cucina**

**DESSERT AL PIATTO - con l'utilizzo dei prodotti tipici della Puglia - Sezione pasticceria**

La finalità di questo concorso è quella di promuovere e diffondere la cultura alimentare, enogastronomica del territorio e valorizzare le nuove leve del settore.

## **REGOLAMENTO GENERALE**

### **1. NORME GENERALI**

- L'Associazione Cuochi Baresi con il patrocinio dell'Unione Regionale Cuochi Puglia e la collaborazione dell'Istituto Alberghiero di Molfetta organizza l' VIII edizione del Memorial "Sergio de Gennaro"
- Il concorso è aperto a tutti gli alunni che frequentano il III° o IV° o V° anno degli istituti alberghieri statali o istituti paritari o regionali e privati della regione Puglia e ai soci allievi iscritti alla Federazione Italiana Cuochi.
- Il tema del concorso è

**ANTIPASTO - con l'utilizzo dei prodotti tipici della Puglia - Sezione cucina**

**DESSERT AL PIATTO - con l'utilizzo dei prodotti tipici della Puglia - Sezione pasticceria**

- **SEZIONE CUCINA** – Ogni concorrente partecipante dovrà preparare un antipasto, che contenga almeno un prodotto tipico della Puglia.
- **SEZIONE PASTICCERIA** -Ogni concorrente partecipante dovrà preparare un dolce al piatto che contenga almeno un prodotto tipico della Puglia.

## 2. GIORNO ED ORARI DI APERTURA

- **La manifestazione si svolgerà il giorno 6 MARZO 2018, presso**  
**L'ISTITUTO ALBERGHIERO DI MOLFETTA – Corso Fornari, 1 - Molfetta**
- **La gara si svolgerà dalle ore 9,00 del 6 marzo 2018.**
- I posti sono limitati e il comitato organizzativo si riserva di ammettere al concorso in base alla data d'iscrizione
- 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**
- L'iscrizione, redatta sullo stampato ufficiale deve pervenire esclusivamente per via telematica entro il **28 Febbraio 2018** al seguente recapito [info@assocuochibaresi.it](mailto:info@assocuochibaresi.it).
- I concorrenti dovranno provvedere alla redazione delle ricette e relative schede tecniche complete di grammature precise degli ingredienti, calcolo dei nutrienti e del food cost. Questa documentazione dovrà essere prodotta, a carico del concorrente, **in 6 copie** stampate e rilegate e consegnata al desk di segreteria organizzativa del concorso all'atto dell'accreditamento il giorno di partecipazione alla competizione. La mancata consegna della documentazione causerà una decurtazione di punti da parte della Giuria.
- L'organizzazione confermerà a tutti i concorrenti l'ammissione al concorso e gli orari loro assegnati.
- 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 in perfetta divisa ufficiale da cuoco (giacca di colore bianco, 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 come da prefazione.
- **I concorrenti dovranno preparare: 6 piatti di cui uno da esposizione**
- **I piatti di presentazione adeguatamente gelatinati dovranno essere esposti con relativa scheda tecnica indicante il nome del piatto e gli ingredienti utilizzati prima dell'inizio del concorso entro e non oltre le ore 10.00.**
- il concorrente provvederà autonomamente a tutte le derrate di cui ha bisogno per realizzare il piatto e negli orari previsti.
- I tempi sono stabiliti nei modi seguenti:  
Ingresso ore 8.30 – Registrazione dei concorrenti  
Alle ore 9.00 – Ufficializzazione dell'ordine d'uscita.
- Ad ogni concorrente verrà assegnato un tempo massimo di 50 minuti per l'elaborazione del piatto e 10 minuti per il ripristino della postazione.
- Tutte le preparazioni dovranno essere servite al piatto individuale, eseguite nei laboratori preposti dall'organizzazione all'interno della cucina dell'Istituto Alberghiero di Molfetta, in modo autonomo.
- L'organizzazione, si riserva il diritto di penalizzare in caso di inosservanze delle norme haccp e delle norme igieniche sanitarie standard.
- L'organizzazione mette a disposizione dei partecipanti un laboratorio di cucina provvisto d'impianti e attrezzature convenzionali base e cioè tavoli, forno e fuochi. È doveroso 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.

## **SONO AMMESSI**

- Verdure sbucciate, lavate ma non tagliate o porzionate.
- Insalate sfogliate, lavate ma non mixate.
- Fondi, brodi pronti ma non ridotti e conditi.
- Pasta sfoglia cruda e cotta, biscuit, meringhe, non tagliate e porzionate. Puree di frutta non zuccherate, frutta sbucciata ma non tagliata o tornita, frutti secchi sgusciati.
- Le decorazioni, es. cialde, devono essere elaborate sul posto.
- Gli impasti pronti con tempo di riposo comprovato.
- È altresì ammesso l'uso di prodotti preconfezionati che richiedono lunghi tempi di lavorazione, alimenti già marinati o con cotture lunghe.
- È preferibile fare delle preparazioni di cucina espressa.
- Tutte le preparazioni dovranno pervenire al momento della gara stoccate, etichettate per la tracciabilità e trasportate come richiesto da normative sanitarie.

## **È fatto divieto dell'utilizzo di materie prime nelle confezioni originali che riportano immagini pubblicitarie**

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 materiale non idoneo da parte dei concorrenti.

## **CRITERI VALUTAZIONE DEL CONCORSO**

- **MISE EN PLACE E ORGANIZZAZIONE DEGLI ALIMENTI: 0- 10 PUNTI**
  - **CORRETTA PREPARAZIONE PROFESSIONALE, IGIENE, ORGANIZZAZIONE POSTO DI LAVORO: 0-25 PUNTI**
  - **RISPETTO DEL TEMPO ASSEGNATO: 0-5 PUNTI**
  - **PRESENTAZIONE: 0-10 PUNTI**
  - **GUSTO: 0-50**
- TOTALE PUNTI 100**

## **6. LA GIURIA**

- La Giuria è composta da una commissione di esperti, formata da **5 (cinque) Giudici e 2 (due) commissari di gara**.
- La Giuria ha il compito di valutare ogni singola preparazione nel rispetto delle indicazioni e dei punteggi riportati in codesto regolamento.
- Le decisioni della Giuria sono definitive ed inappellabili; non sono ammessi ricorsi.
- Al termine della manifestazione la Giuria resterà a disposizione dei partecipanti per approfondimenti sui piatti

## 7. PREMI E RICONOSCIMENTI

Il concorso prevede la premiazione dei primi tre classificati per le due sezioni.

- 1° classificato Medaglia d'Oro - Coppa "Memorial S. de Gennaro"
- 2° classificato Medaglia d'Argento
- 3° classificato Medaglia di Bronzo
- A tutti i partecipanti saranno rilasciati diplomi di merito e di partecipazione.

**All'allievo che avrà ottenuto il punteggio più alto tra le due sezioni (Cucina e Pasticceria) sarà assegnato un CORSO DI FORMAZIONE GRATUITO organizzato da METRO ACADEMY, con modalità che saranno comunicate successivamente.**

La premiazione avverrà alla fine della gara.

### 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.

**L' Associazione Cuochi Baresi**

**Per informazioni: Furio Nicola 3512162230 - Nicola Samarelli 3394805501**

**Email- [info@assocuochibaresi.it](mailto:info@assocuochibaresi.it)**



# Associazione Cuochi Baresi

MODULO D'ISCRIZIONE MEMORIAL 'S. DE GENNARO' VIII EDIZIONE – 6 MARZO 2018

Io sottoscritto.....

Nato a \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_

residente in via.....

Città.....Pr.....

CAP.....Tel.....Cell.....

Indirizzo mail.....

FREQUENTANTE L'ISTITUTO \_\_\_\_\_

CLASSE \_\_\_\_\_ ANNO \_\_\_\_\_

**CHIEDO di essere ammesso al concorso gastronomico per allievi**

**MEMORIAL 'S. DE GENNARO' VIII EDIZIONE**

Nella sezione \_\_\_\_\_

con il piatto \_\_\_\_\_

Accetto incondizionatamente il regolamento e tutte le regole in esso contenute.

FIRMA del concorrente e del genitore o tutor se minorenne con copia C.I. o numero di

tessera e data di rilascio \_\_\_\_\_

Firma del Concorrente e dei genitori se minorenne

\_\_\_\_\_

C. I. del Genitore N \_\_\_\_\_ Rilasciata il \_\_\_\_\_ dal Comune \_\_\_\_\_

**DICHIARAZIONE DI MAN LEVA E DI CONSENSO**

Il Sottoscritto: Cognome \_\_\_\_\_ Nome \_\_\_\_\_

Data e luogo di nascita \_\_\_\_\_

ABITANTE IN Via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_ (CITTA') \_\_\_\_\_

C.F. \_\_\_\_\_ N. Carta di riconoscimento \_\_\_\_\_

CAP \_\_\_\_\_ Città \_\_\_\_\_

Tel \_\_\_\_\_ cell \_\_\_\_\_

E mail \_\_\_\_\_

- 1) Autorizza l'Associazione Cuochi Baresi e i loro rappresentanti a pubblicare quanto ceduto gratuitamente anche sul sito web [www.assocuochibaresi.it](http://www.assocuochibaresi.it), facebook, siti on line, giornali, riviste e media e mezzi di promozione
- 2) l'Associazione Provinciale Cuochi Baresi e i loro rappresentanti a ritirare il materiale pubblicato, dal sito web, in qualsiasi momento, per motivi interni e organizzativi
- 3) Autorizza, l'Associazione Cuochi Baresi e i loro rappresentanti all'utilizzo di tutto il materiale fotografico, riprese d'immagine in video e quant'altro possa essere utile all'associazione per diffondere eventi e/o dimostrazioni e /o manifestazioni e/o riunioni e/o incontri ecc. (TV, stampa, web, ecc.).
- 4) Dichiara di assumersi qualsiasi responsabilità civile, amministrativa e penale derivante da atti propri diretti o indiretti che possano avvenire prima, durante e dopo la dimostrazione e /o manifestazione e/o riunione e/o incontro e che in nessun modo debbano essere imputati l'Associazione Cuochi Baresi e i loro rappresentanti e ai loro Responsabili.
- 5) Autorizza l'Associazione Cuochi Baresi al trattamento dei dati personali, per i quali garantiremo la massima riservatezza, viene effettuato nel rispetto di quanto stabilito dalla D.L. 196/03 sulla tutela dei dati personali. I dati non saranno diffusi a terzi e potrà essere richiesta in qualsiasi momento la modifica o la cancellazione.

Firma allievo \_\_\_\_\_ Firma del genitore se minorenne \_\_\_\_\_

C.I. numero \_\_\_\_\_

Data...../...../.....

**Da inviare entro e non oltre il 1 MARZO 2018 a [info@assocuochibaresi.it](mailto:info@assocuochibaresi.it)**