



**REGOLAMENTO
TROFEO
MIGLIORE
PROFESSIONISTA
LADY CHEF**



*Lady
Chef*

MARIANA EPURE

1° Classificata - Migliore Professionista Lady Chef 2021



**CAMPIONATI
della
CUCINA
Italiana**
DUEMILA22



All'interno della manifestazione

**BEER & FOOD
ATTRACTION**
THE EATING OUT EXPERIENCE SHOW

organizzato da:

**ITALIAN
EXHIBITION
GROUP**
www.italianexhibitiongroup.com

REGOLAMENTO

FINALE NAZIONALE

TROFEO MIGLIORE PROFESSIONISTA LADY CHEF

I CAMPIONATI DELLA CUCINA ITALIANA 2022 - Esposizione Culinaria aperta a cuochi e professionisti e allievi iscritti alla FIC, nell'anno in corso, operanti in Italia e/o all'estero. L'iniziativa è alla 6° edizione.

Il Concorso è una Competizione ufficiale organizzata dalla Federazione Italiana Cuochi e riconosciuta dalla Worldchefs - Società Mondiale degli Chef.

SONO AMMESSI ALLE ISCRIZIONI

SOLO ED ESCLUSIVAMENTE TESSERATI FIC 2022

Per qualsiasi informazione riguardante i campionati della Cucina Italiana 2022, siete pregati di consultare il sito www.fic.it o contattarci per e-mail a: concorsi@fic.it

Per info tecniche o legate agli elaborati gastronomici da presentare in gara scrivere a: infocampionati@fic.it

All'interno della manifestazione

BEER&FOOD
ATTRACTION
THE EATING OUT EXPERIENCE SHOW

organizzato da:

ITALIAN
EXHIBITION
GROUP
Providing the future

FOSTER
love food reduce waste



PREMESSA

La Federazione Italiana Cuochi indice la finale nazionale del "Trofeo Migliore professionista Lady Chef".

Alla finale potranno partecipare tutte le Lady professioniste iscritte nell'anno in corso, che accederanno, una per regione, dopo aver superato le selezioni regionali del Trofeo (organizzate dalle Unioni Regionali della Federazione Italiana Cuochi), che prevedono, a loro volta, preselezioni su base provinciale (organizzate dalle Associazioni Provinciali della Federazione Italiana Cuochi). Il Trofeo dedicato alle Lady prevede un'unica categoria: Cucina calda, rivolta alle concorrenti singole. La Lady Chef che parteciperà alla finale nazionale riceverà in omaggio la giacca ufficiale dei Campionati.

La riduzione degli sprechi alimentari è una priorità sia europea che globale. In Europa lo spreco alimentare costa 143 milioni di euro all'anno: il 12% di questa somma proviene dalla ristorazione. Vi è dunque un urgente bisogno di sensibilizzare le persone a prevenire e a ridurre lo spreco.

Consapevole dell'importanza di questo tema, nell'ambito delle attività promosse nel campo della riduzione dello spreco alimentare e della promozione della sostenibilità nella ristorazione, la Federazione Italiana Cuochi - FIC è impegnata come partner del progetto europeo LIFE Foster che ha come obiettivo ridurre gli sprechi alimentari nella ristorazione.

In coerenza con questo impegno e, in aggiunta all'attenzione che da sempre riserva alla sostenibilità in cucina, la Federazione Italiana Cuochi - FIC ha deciso di introdurre nell'edizione 2022 dei Campionati un premio speciale dedicato alla riduzione dello spreco alimentare.

A tal fine, è stato inserito tra il criterio: "Prevenzione dei rifiuti e sostenibilità" nelle linee guida che la giuria adotterà per la valutazione.

I concorrenti saranno dunque esaminati per la loro capacità di prevenire, ridurre e/o riutilizzare gli eventuali scarti durante le fasi di preparazione, esecuzione e impiattamento.

NORME GENERALI

GIORNI E ORARI DI APERTURA

I Campionati della Cucina Italiana 2022 si svolgeranno da **Domenica 20 Febbraio 2022 a Mercoledì 23 Febbraio 2022.**

Il Trofeo FIC Migliore Professionista Lady Chef si svolgerà **Domenica 20 Febbraio 2022.**

LA MANIFESTAZIONE È APERTA GIORNALMENTE

Per i concorrenti l'apertura e dalle 7:00 chiusura a fine premiazione.

Per i visitatori Domenica, Lunedì e Martedì apertura ore 10:00, chiusura ore 18:30, il Mercoledì chiusura ore 17:30.

CERIMONIA DI PREMIAZIONE GIORNALIERA

La cerimonia di premiazione **giornaliera** avverrà indicativamente a partire dalle ore 17:30 presso il palco centrale.

CERIMONIA DI CHIUSURA

La cerimonia di **chiusura con** premiazione dei "Campioni Italiani" **che si conseguiranno solo con medaglia d'oro** è prevista il giorno Mercoledì 23 Febbraio per tutte le categorie di gara al termine della premiazione giornaliera.

CONTATTI

SEGRETERIA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI
Piazza delle Crociate, 15 - 00162 Roma

Tel: 06 4402178 - 06 44202209 - Fax: 06 44246203

e-mail: concorsi@fic.it

INFORMAZIONI

Per info generali e sull'iscrizione al concorso scrivere a: concorsi@fic.it all'attenzione di Valeria.

Per info tecniche o legate agli elaborati gastronomici da presentare in gara scrivere a: infocampionati@fic.it.

Le domande riguardanti la parte tecnica e gli elaborati gastronomici verranno raccolte dalla segreteria FIC suddivise per categoria ed ogni settimana verranno date le risposte tenendo le domande anonime sul sito www.fic.it nella casella **FAQ** (*Frequently Asked Questions*) Domande e relative risposte che i concorrenti faranno con maggior frequenza.

L'oggetto dell'email dovrà avere le seguenti informazioni: Nome e Cognome, + rif. Categoria, Programma e associazione. L'email servirà solo a raccogliere le domande e non darà risposte dirette ai concorrenti. I concorrenti sono pregati di consultare la casella FAQ prima di porre una domanda in quanto potrebbe essere già presente la risposta sul sito www.fic.it.

CHI PUÒ PARTECIPARE

Alla finale del Campionato Italiano Migliore Professionista Lady Chef potranno partecipare tutte le lady iscritte alla FIC nel 2022 e qualificate dopo una selezione Provinciale e Regionale, andrà in finale una sola Lady per Regione.

ACCREDITAMENTO E PASSAGGI IMPORTANTI DA FARE UNA VOLTA ENTRATI IN FIERA

- Arrivo in fiera ore 7:00 per accreditamento presso la segreteria FIC e ritiro del numero di entrata nella postazione.
- Questa operazione potrebbe essere anticipata per una parte dei concorrenti la sera prima (**l'organizzazione si riserva il diritto di comunicarlo ai concorrenti anticipatamente**).
- Ritiro Giacca FIC ufficiale dei Campionati della cucina Italiana 2022 presso FIC store.
- Incamminarsi verso la postazione assegnata per l'incontro con il gruppo giuria.

ABBIGLIAMENTO E CONDIZIONI DI BASE DEI PARTECIPANTI

Ai partecipanti verrà fornita in omaggio dalla FIC una sola giacca ufficiale dei Campionati Italiani 2022, anche se parteciperà a più Competizioni.

Le misure delle giacche per i concorrenti andranno indicate sulla scheda di iscrizione.

La giacca dei Campionati verrà consegnata, presso FIC Store, una volta effettuato l'accREDITAMENTO all'interno della fiera. Tutti i partecipanti hanno l'obbligo di indossare, durante la gara e al momento della premiazione, la giacca ufficiale dei Campionati Italiani 2022, pantaloni neri, scarpe nere antinfortunistiche e cappello da cuoco bianco, non si possono indossare orecchini, scarpe da ginnastica, orologio, monili ed altro fuori ordinanza come da regole HACCP e Codice Deontologico FIC; per cui chi non veste con l'abbigliamento corretto non potrà partecipare alla gara e di conseguenza alla premiazione.

Il concorrente ha l'obbligo di ritirare il premio assegnato vestendo gli abiti professionali come indicazioni riportate. E' possibile trovare maggiori informazioni all'interno di ogni singolo programma.

CONCORRENTI AMMESSE ALLE RELATIVE CATEGORIE

Sono ammessi alle iscrizioni solo ed esclusivamente tesserati FIC 2022.

REGISTRAZIONE E PRENOTAZIONE

Con la partecipazione ai Campionati, i concorrenti accettano il regolamento e le sue Condizioni.

L'iscrizione, dovrà essere effettuata compilando in ogni sua parte il modulo di registrazione on-line presente nel sito FIC (www.fic.it).

TERMINE ULTIMO PER LA REGISTRAZIONE DELLE CONCORRENTI 06/02/2022

L'iscrizione al concorso va compilata attraverso le modalità descritte in questo regolamento entro il **6 febbraio 2022**, ed è intesa come accettazione delle condizioni del regolamento.

CONFERMA DI PARTECIPAZIONE

Nel caso di mancata partecipazione da parte del concorrente, non sarà possibile restituire la quota d'iscrizione versata se la comunicazione avverrà dopo il **10/02/2022**.

Non accettare queste linee guida, porterà alla squalifica.

Ogni concorrente iscritto a questa categoria deve esibire un documento di riconoscimento valido comprovante anche l'età anagrafica, su richiesta del Capo Giuria, pena l'esclusione dal concorso.

QUOTE DI PARTECIPAZIONE

Le quote di partecipazione sono stabilite nel seguente modo:

Singoli

Trofeo migliore professionista Lady Chef: € 80,00 a partecipante;

VERSAMENTO

Il versamento della quota d'iscrizione dovrà essere effettuato tramite bonifico bancario:

c/c intestato a FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

INTESA SANPAOLO

IBAN - IT571 03069 05060 1000 0006 1709

COD. BIC: BCITITMM (solo per bonifici Esteri)

Causale: Nome e cognome / Squadra + rif. Categoria, Programma e Associazione.

La scheda di partecipazione, inviata alle Unioni regionali, deve essere compilata e spedita via mail a **associativo@fic.it** allegando obbligatoriamente il riscontro (ricevuta) del pagamento.

***Attenzione:** Le domande di iscrizione prive di riscontro del versamento della quota vengono considerate come non pervenute.*

COSA COMPRENDE LA QUOTA DI PARTECIPAZIONE

Per i concorrenti singoli: accesso con proprio mezzo all'interno della fiera per il tempo dedicato al carico e scarico materiali materiali (con cauzione di € 100,00 da versare alla Fiera e che verranno restituiti all'uscita), ingresso in fiera per 1 concorrente e 1 accompagnatore per una giornata; diploma di partecipazione.

Nel caso di cancellazione della manifestazione, o di mancata accettazione della domanda d'iscrizione, la quota di partecipazione versata, sarà restituita per intero ai concorrenti.

In omaggio a tutti i concorrenti la giacca dei Campionati della Cucina Italiana.

PARCHEGGI

Sono a disposizione aree di parcheggio della Fiera a pagamento.

CASA FIC

L'organizzazione ha il piacere di ospitare, per una (1) cena i concorrenti presso Casa FIC -> Hotel Continental- Viale Amerigo Vespucci, 40 - Rimini.

DIRITTI DELL'ORGANIZZAZIONE

All'organizzazione vanno tutti i diritti derivanti dall'uso delle ricette, delle foto e dei filmati, delle preparazioni in concorso.

DIRITTI FOTOGRAFICI

L'organizzatore (così come la stampa invitata dall'organizzazione) ha il diritto di fotografare, filmare, pubblicare (es.

su rivista "Il Cuoco", social o altro) o utilizzare per scopi federativi, le foto dei lavori e/o video dei partecipanti.

POINT FOTOGRAFICO

Dopo il riordino della cucina il concorrente dovrà recarsi presso il point fotografico con divisa in ordine compresa di cappello, i propri piatti gelatinati e il relativo cartellino di riconoscimento identificativo.

Riposizionamento dei piatti gelatinati in esposizione con il relativo cartellino di riconoscimento identificativo. La violazione di questo punto è punita dal Presidente di Giuria con il 5% di detrazione dei punti accumulati.

DIRITTI DELL'ORGANIZZAZIONE IN CASO DI CAMBIAMENTI

L'organizzazione si riserva il diritto di cancellare la manifestazione, di posticipare o di modificarne la durata o gli orari di apertura o qualsiasi tipo di cambiamento tecnico.

RESPONSABILITÀ

L'organizzazione declina ogni responsabilità per eventuali danni o smarrimenti di piatti, argenteria ed ogni altro oggetto di valore utilizzato nel concorso. Il Promotore non si assume alcuna responsabilità per materiali personali in mostra od altri oggetti di valore. I concorrenti stessi sono responsabili delle proprie attrezzature.

LABORATORI E ATTREZZATURE PER LA COMPETIZIONE CALDA

L'organizzazione mette a disposizione dei partecipanti al Concorso Caldo un "laboratorio a vista" provvisto di impianti ed attrezzature convenzionali di base; piatti in porcellana, pentolame e mini attrezzature.

Sarà cura dell'organizzazione pubblicare sul sito www.fic.it i laboratori e l'elenco del materiale messo a disposizione dei concorrenti prima della competizione.

È consigliabile pensare e creare le ricette in base all'attrezzatura "Standard" messa a disposizione dell'organizzazione all'interno dei laboratori.

I laboratori NON sono dotati di attrezzature minute e particolari (stampi, cornetti per le glasse, bocchette da pasticceria, grembiuli, canovacci, ecc.), ne sono provvisti di piatti speciali, o di porcellane particolari, per le quali ogni concorrente, ove necessari, dovrà provvedere autonomamente.

È inoltre possibile richiedere al magazzino solo con il documento di identità e cauzione di Euro 50,00 ulteriore attrezzatura disponibile fino ad esaurimento scorte. L'organizzazione non può garantire attrezzatura extra oltre a quella messa a disposizione all'interno dei laboratori per tutti i Team o concorrenti.

Le attrezzature dovranno essere riconsegnate al responsabile preposto al termine della dimostrazione. Eventuali ammanchi saranno addebitati ai concorrenti responsabili.

DIRITTO DELL'ORGANIZZAZIONE RIGUARDO L'ATTREZZATURA EXTRA

L'organizzazione si riserva il diritto di non garantire attrezzatura extra oltre a quella messa a disposizione all'interno dei laboratori per tutti i Team o concorrenti.

ATTREZZATURA PERSONALE DEI CONCORRENTI

Si potranno portare all'interno dei laboratori, ad esclusione delle attrezzature già presenti, n° 1 scanbox elettrico ed un numero massimo di 3 pezzi di, attrezzature elettriche 220V che non dovranno andare in contrasto con le attrezzature dei Partner FIC.

I concorrenti che decideranno di portare da casa dell'attrezzatura extra anche non elettrica, dovranno tener conto che quest'ultima non dovrà entrare in contrasto con i partner FIC.

RICETTE

Ogni concorrente deve consegnare prima della gara, al presidente di Giuria, una copia della ricetta presentata in concorso, redatta per quattro porzioni, corredata da foto.

La ricetta deve essere scritta compilando il modulo scaricabile sul sito www.fic.it e corredata da foto del piatto; queste dovranno pervenire 15 giorni prima dell'inizio dei Campionati Italiani, ovvero entro il 06/02/2022 all'indirizzo e-mail: concorsi@fic.it.

PIANO HACCP

Ogni concorrente Singolo, avrà l'obbligo di fornire al responsabile indicato dalle giurie il piano di autocontrollo della gestione del cibo e HACCP per la somministrazione di alimenti.

La mancata presentazione dell'apposito modulo comporta la conseguente esclusione del concorrente. Il modulo sarà scaricabile on-line sul sito www.fic.it, al momento della registrazione.

MATERIE PRIME

Le materie prime per l'esposizione, le decorazioni e il servizio sono a carico dei concorrenti e dovranno rispettare rigorosamente le norme HACCP per il loro trasporto ed attestarle nel piano di autocontrollo.

Non sono ammesse materie prime alimentari nella confezione originale con marchi o loghi.

Le preparazioni portate all'interno della competizione, dovranno essere confezionate ed etichettate per una tracciabilità secondo le normative igienico-sanitarie. Nessun alimento, al di fuori di quelli introdotti in cucina al controllo della giuria nella mattina, potrà essere portato all'interno delle cucine durante la gara. Ogni alimento introdotto durante il corso della competizione comporta 3 punti di penalità sul punteggio totale. Nelle ricette, delle selezioni e della finale dovrà essere inserito obbligatoriamente il pomodoro **Cirio Alta Cucina**, scegliendo tra i seguenti prodotti: **Datterini, Pelati, Rustica, Supercirio, Polparicca, Fior di filetti da pelati**.

L'organizzazione metterà a disposizione dei concorrenti i prodotti della Cirio Alta Cucina, unicamente il giorno della gara.

Eccezione per il piatto gelatinato per il quale il concorrente dovrà provvedere gli ingredienti autonomamente.

PRODOTTI DA RICHIEDERE ALL'ORGANIZZAZIONE PER IL GIORNO DELLA COMPETIZIONE

I prodotti obbligatori della Cirio Alta Cucina per il giorno della competizione andranno richiesti da parte del concorrente in concomitanza dell'invio della ricetta, queste dovranno pervenire 15 giorni prima dell'inizio dei Campionati Italiani, ovvero entro il **06/02/2022** all'indirizzo e-mail concorsi@fic.it Specificando la tipologia e la quantità dei prodotti richiesti, scegliendo tra **Datterini, Pelati, Rustica, Supercirio, Polparicca, Fior di filetti da pelati** (possono essere utilizzati anche più di una tipologia).

PIATTI PER LA COMPETIZIONE

L'organizzazione si riserva di informare celermente tutti i concorrenti singoli ove si dia, attraverso i partner FIC, l'opportunità di fornire nella competizione specifiche porcellane e serie di piatti idonei per la presentazione in gara del concorso "singoli". (Sarà cura dell'organizzazione pubblicare prima della competizione sul sito www.fic.it i piatti messi a disposizione).

PIATTO DA ESPOSIZIONE

Il piatto da esporre, ha scopo puramente pubblicitario e deve rispecchiare fedelmente gli elaborati della competizione.

Il piatto da esposizione non dovrà essere gelatinato.

GIURIA INTERNAZIONALE

La giuria internazionale è composta da giudici professionisti accreditati Worldchefs, affiancati da collaboratori e commissari di gara. Con la partecipazione ai Campionati, i concorrenti accettano il regolamento e le sue Condizioni. Ogni giorno, rappresentanti della giuria saranno a disposizione dei partecipanti per domande sul proprio programma.

La decisione dei giudici è definitiva e inappellabile.

VALUTAZIONE

I Feedback della gara verranno comunicati prima della premiazione da due componenti della giuria e solo con i piatti gelatinati.

TEMA E SVOLGIMENTO DEL CONCORSO

Il primo piatto nella cucina italiana con il pomodoro Cirio.

Il piatto dovrà essere un Primo piatto. Tutti gli ingredienti utili alla composizione del piatto sono a carico esclusivo del concorrente, tranne il pomodoro Cirio Alta Cucina.

COSA SI INTENDE PER PRIMO PIATTO

Un primo piatto è solitamente una preparazione a base di riso, pasta, gnocchi, creme o zuppe. La preparazione può essere asciutta o anche brodosa come zuppe o minestre. Può essere consumato con forchetta o cucchiaio.

PRODOTTI OBBLIGATORI

È fatto obbligo l'utilizzo di due prodotti che dovranno essere messi in evidenza, attorno al quale verrà concepita e realizzata la pietanza:

- Pomodoro Cirio Alta Cucina, scegliendo tra i seguenti prodotti: **Datterini, Pelati, Rustica, Supercirio, Polparicca, Fior di filetti da pelati** (possono essere utilizzati anche più di una tipologia).
- Un prodotto tipico del territorio di provenienza della Lady Chef (Farà riferimento la regione di tesseramento alla FIC).

Ogni concorrente in sede di gara dovrà presentare le 3 porzioni della propria ricetta + 1 piatto da esposizione fatto sul posto non gelatinato. Totale 4 piatti. Tutti gli ingredienti utili alla composizione del piatto sono a carico esclusivo del concorrente, tranne il pomodoro Cirio Alta Cucina.

SONO AMMESSI

- Verdure sbucciate, lavate ma non tagliate, tornite o porzionate, ad eccezione di vegetali con presenza di semi che potranno essere rimossi.
- Insalate sfogliate, lavate ma non mischiate.
- Carni disossate ma non parate o porzionate. Gli ossi si possono portare già tagliate in piccoli pezzi.
- I pesci eviscerati, decapitati ma non sfilettati. (eccetto pesci di grande pezzature come tonno - ricciola ecc...)
- Crostacei e molluschi scottati ma non sgusciati.
- Fondi, brodi pronti ma non ridotti e conditi.
- Pan di spagna, 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, zucchero, cioccolato, cialde devono essere elaborate sul posto.

NON SONO AMMESSI

- Materie prime alimentari nella confezione originale con marchi o loghi. Ad eccezione del **Pomodoro Cirio Alta Cucina**.
- Impasti di lungo riposo dovranno essere comprovati. 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 loghi e/o 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 e verificheranno all'ingresso in postazione l'idoneità e la salubrità degli alimenti trasportati, pena l'eliminazione dal concorso.

ITEMPI SONO STABILITI NEI MODI SEGUENTI

- Due settimane prima dei Campionati verrà divulgata una tabella suddivisa per giornate, concorrenti e ordine di partenza della competizione per ogni singolo concorrente, gli orari e i partecipanti saranno abbinati con un'estrazione a sorte, tutto questo ha la finalità di poter distribuire i flussi di entrata alla Fiera per non creare

assemblamenti non idonei in un periodo di restrizioni a causa della pandemia da Covid 19.

- Arrivo in Fiera un'ora prima della competizione (come orari nella suddetta tabella) per accreditamento e ritiro numero di entrata nei box di gara.
- Inizio competizione giornaliera ore 8:00.
- La durata del concorso è di 60 minuti, i tempi sono stabiliti nei modi seguenti: 5 minuti per sistemarsi, 45 min. per la preparazione, cottura e l'allestimento del piatto. Dieci minuti per la pulizia e il riordino della cucina. In partenza di batteria il concorrente firmerà il modulo con la lista del materiale messo a disposizione dall'organizzazione e al termine della prestazione il concorrente riconsegnerà il materiale pulito.
- Il ritardo dopo i 45 minuti di prova sarà quantificato con la decurtazione di un punto pari ad ogni minuto fino ad un massimo di 5, allo scadere del 5° minuto di ritardo l'elaborato verrà tolto e non giudicato.
- Dopo il riordino della cucina il concorrente dovrà recarsi presso il point fotografico con divisa in ordine compresa di cappello, il proprio piatto gelatinato e la relativa targhetta di riconoscimento identificativo.
- Riposizionamento del piatto gelatinato in esposizione con relativa targhetta di riconoscimento identificativo.
- Dopo la gara prima, delle premiazioni, verrà comunicato da parte dei giudici il feedback solo ed esclusivamente con il piatto da esposizione.

CRITERI DI VALUTAZIONE

MISE EN PLACE E PULIZIA

10 punti

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.

PREPARAZIONE PROFESSIONALE

20 punti

Corretta manipolazione e conservazione degli alimenti; corretta cottura degli alimenti (carni, pesci, verdure, ecc.); corretto uso delle grammature e delle porzioni; efficacia delle tecniche impiegate; corretta impostazione della ricetta (per i concorrenti singoli).

SERVIZIO

5 punti

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; capacità di rispettare i tempi assegnati per il servizio.

PREVENZIONE DEI RIFIUTI E SOSTENIBILITÀ

5 punti

Capacità di gestire, utilizzare e/o conservare eventuali rifiuti

ASPETTO ESTETICO

10 punti

Aspetto estetico ed impatto cromatico piacevole ed elegante, deve essere di buona presentazione, armonia di colori, giusta appetibilità, che invoglia alla degustazione.

GUSTO

50 punti

Sapore gradevole ed in armonia con il tipo di alimento impiegato; uso corretto dei condimenti.

Non sono ammessi mezzi punti.

Totale 100 punti

PUNTEGGI E PREMI

Il punteggio è così assegnato e distribuito:

- 100 punti medaglia d'oro con diploma e menzione.
- 99,99 a 90,00 punti medaglia d'oro con diploma.
- 89,99 a 80,00 punti medaglia d'argento con diploma.
- 79,99 a 70,00 punti medaglia di bronzo con diploma.
- 69,99 a 60,00 punti diploma.

In base al punteggio conseguito, saranno assegnate le coppe, per il primo, secondo e terzo posto.

PREMI SPECIALI

E' previsto il premio:

- **CIRIO ALTA CUCINA** per la migliore e più originale interpretazione del pomodoro in conserva.
- **Life Foster**: per la capacità di gestire, utilizzare e/o conservare eventuali rifiuti.



FIERA DI RIMINI
Ingresso SUD - Via Emilia, 155
47921 Rimini (RN)



Federazione Italiana Cuochi
Piazza delle Crociate 15 | 00162 ROMA
+39 06. 4402178 | +39 06. 44202209
www.fic.it
concorsi@fic.it | infocampionati@fic.it

