



SELEZIONI PER FORMAZIONE **DELLA SQUADRA CUOCHI A.C.B.**

L'associazione Cuochi Baresi sta procedendo a formare il TEAM COOKS A.C.B., con l'intento di avere una propria squadra cuochi che la rappresenti nelle manifestazioni, nelle attività associative, nella formazione e l'aggiornamento dei propri iscritti, per eventuali dimostrazioni sponsorizzate da aziende, oltre che per gare sia Regionali che Nazionali.

Il Consiglio direttivo dell'A.C.B. intende aprire e dare l'opportunità a tutti gli iscritti di poter partecipare alle selezioni ed in virtù di quanto deliberato in consiglio si è approntato un regolamento atto ad espletare le selezioni.

REGOLAMENTO

I candidati che intendono presentarsi per la selezione della TEAM COOKS A.C.B. dovranno presentare un menù di tre portate a tema libero pensato caldo e presentato freddo: **FINGER FOOD presa a dito, STARTER "antipasto", MAIN COURSE "secondo piatto.**

- 1. I piatti dovranno essere portati già assemblati e gelatinati, disposti sul tavolo espositivo con i cavalieri senza alcun riferimento del candidato ma descrittivi della portata;**
- 2. il candidato dovrà presentare con le schede tecniche di ogni portata: eventuali cenni storici o filosofia dello Chef, caratteri organolettici, food cost, scheda H.A.C.C.P. , della produzione e del trasporto.**

I candidati per la pasticceria dovranno invece portare: una selezione di tre praline, una torta moderna e un dessert a piatto. Attuare gli stessi criteri come sopra per la presentazione.

La giuria potrà procedere anche all'assaggio del piatto a campione.

Consigli e suggerimenti:

a) Sono considerati aspetti pregevoli e perciò elementi qualificanti:

- Originalità ed innovazione;
- Quantità e numero di alimenti e di contorni, corretto;
- Porzioni adeguate,
- Colori e sapori, combinati correttamente;
- Aspetto naturale ed appetitoso;
- Alimenti presentati correttamente gelatinati o comunque correttamente arrangiati per l'esposizione.

b) Sono considerati aspetti sgradevoli e perciò elementi penalizzanti:

-Utilizzo di ingredienti non commestibili;

- piatti e vassoi sovraccarichi;

-Marchiare, o pubblicizzare, o identificare il proprio piatto, presentato prima del passaggio della giuria;

-Utilizzare fiori o ornamenti in plastica;

-Utilizzare stoviglie, o porcellane danneggiate, argenteria ossidata, ecc.;

-Utilizzare piatti e vassoi non indicati per quel tipo di servizio;

-Decorare in modo ordinario, con foglie di prezzemolo o di lattuga;

-Evitare che eventuali penne, o eventuali peli, presenti nei piatti contenenti selvaggine non spennate o non spellate, stiano a contatto del cibo;

-Posizionare il cibo sui bordi del piatto o del vassoio;

-Utilizzare coloranti alimentari in modo eccessivo;

-La preparazione deve risultare corretta e confezionata con le tecnica culinaria più appropriata.

-I cibi devono avere un aspetto naturale e gustoso.

-L'uso di addensanti artificiali è consentito solo per le "creme", le "salse emulsionate".

-I vegetali devono risultare tagliati o torniti in modo uniforme.

-I sughi di carne o di verdura devono caratterizzare il piatto.

-La frutta utilizzata come guarnizione, deve risultare piccola, o tagliata finemente.

-La carne deve risultare tagliata correttamente, in modo pulito e regolare; le carni rosse devono risultare cotte "al punto".

-Con i "pesci" deve essere utilizzata "gelatina chiara di pesce"; con le "carni bianche, rosse e la selvaggina" deve essere utilizzata "gelatina di carne".

-I vegetali presenti nei piatti dei programmi, possono risultare anche poco cotti, per essere meglio conservati

-I piatti presentati in gelatina, devono risultare privi di sgocciolature e di sbavature.

-I cibi devono essere confezionati e disposti con cura e precisione in modo da rendere il servizio, o il consumo, il più agevole possibile.

-lo Starter non deve mai essere come quantità superiore al Main Course.

-La Giuria tiene in considerazione le tradizioni culturali ed i costumi dei partecipanti.

-Tutte le preparazioni devono rispettare pienamente il tema della categoria per la quale sono in concorso.