

Associazione Cuochi Baresi



MOLFETTA 6 MARZO 2017

TEMA:

RICETTA ORIGINALE DELLA TRADIZIONE PUGLIESE - Sezione cucina calda

I DOLCI DELLA TRADIZIONE PUGLIESE INTERPRETATI NEL DESSERT AL PIATTO - 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 la VII 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
RICETTA ORIGINALE DELLA TRADIZIONE PUGLIESE - Sezione cucina calda
(ricetta autentica) mirata al recupero della tradizione.

I DOLCI DELLA TRADIZIONE PUGLIESE INTERPRETATI NEL DESSERT AL PIATTO - Sezione pasticceria

- **SEZIONE CUCINA** – Ogni concorrente partecipante dovrà preparare un piatto della tradizione pugliese (ricetta autentica) mirata al recupero della tradizione.
- **SEZIONE PASTICCERIA** -Ogni concorrente partecipante dovrà preparare un dolce al piatto che contenga elementi che rispecchiano i dolci tipici della tradizione pugliese.

2. GIORNO ED ORARI DI APERTURA

- La manifestazione si svolgerà il giorno 6 MARZO 2017, presso
L'ISTITUTO ALBERGHIERO DI MOLFETTA sede succursale – ss16 località 1^a cala.
- La gara si svolgerà dalle ore 9,00 del 6 marzo 2017.
- 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 **1 Marzo 2017** al seguente recapito info@assocuchibaresi.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: 4 piatti di cui uno da esposizione gelatinato.**
- **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 30 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.
- 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 (brodi, fondi di cucina non salati, alimenti già marinati, creme e salse dolci, basi di pasticceria).

CRITERI VALUTAZIONE DEI PROGRAMMI CALDI INDIVIDUALI

MISE EN PLACE

PUNTI 10

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;

PREPARAZIONE PROFESSIONALE

PUNTI 25

Corretta manipolazione e conservazione degli alimenti, rispetto delle norme igieniche; corretta cottura degli alimenti (carni, pesci, verdure, ecc.); corretto uso delle grammature e delle porzioni; corretta impostazione della ricetta ed efficacia delle tecniche impiegate

SERVIZIO

PUNTI 5

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 stare nei tempi stabiliti;

ASPETTO ESTETICO

PUNTI 10

Impatto cromatico piacevole ed elegante;

GUSTO

PUNTI 50

Sapore gradevole ed in armonia con il tipo di alimento impiegato; uso corretto dei condimenti; corretta elaborazione delle preparazioni esposte in vetrina.

Non sono ammessi mezzi punti.

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 Coppa "Memorial S. de Gennaro"
- 2° classificato Targa
- 3° classificato Targa
- A tutti i partecipanti saranno rilasciati diplomi di merito e di partecipazione.
- 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:

Segreteria ACB 080.3382374 - info@assocuochibaresi.it

Furio Nicola 3512162230 - Nicola Samarelli 394805501