



## Associazione Provinciale Cuochi Etnei

Concorso di cucina calda a squadre  
in seno alla Manifestazione Expo Food & Wine che si terrà dal 28/11 al 30/11/2015  
alle "Ciminiere" Catania



### 1 - NORME GENERALI

La 2° edizione della gara a squadre con il tema "La cucina è salute" è aperta a squadre di cuochi professionisti senior e junior operanti e iscritti nelle Associazioni Provinciali e Regionali aderenti alla FIC.

La manifestazione prevede:

-un concorso di cucina **CALDA** a squadre in formula cooking show.

La squadra composta da quattro elementi dovrà preparare i piatti in una postazione di cooking-show interagendo con un presentatore che di volta in volta farà spiegare agli chef i piatti in preparazione.

### 2 - GIORNI ED ORARI DI APERTURA

La gara, si svolgerà il 30/11/2015 in occasione della 2° edizione della Manifestazione "Expo Food & Wine" presso il complesso fieristico "Le Ciminiere" di Catania

La gara avrà i seguenti orari:

- Per i concorrenti, ingresso riservato, apertura ore 8.30

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

### 3 - CONDIZIONI PER PARTECIPANTI

Alla manifestazione è ammessa la partecipazione di:

**SQUADRE** in rappresentanza di associazioni riconosciute dalla FIC.

La squadra deve risultare composta da:

Chef caposquadra

Due chef

Un commis

### 4 - Iscrizione

L'iscrizione, redatta sullo stampato ufficiale deve essere inviata al seguente recapito:

e-mail [assocuochnetnei@tiscali.it](mailto:assocuochnetnei@tiscali.it)

per eventuali chiarimenti

cell. 3492911057 Vincenzo Mannino

cell. 3332149712 Seby Sorbello

**TERMINE ULTIMO PER LA REGISTRAZIONE 23/11/2015**

SEDE Via Delle Ginestre 1 95019, Zafferana Etnea (CT) ☎ +39 333 2149712 - +39 349 2911057

✉ [assocuochnetnei@tiscali.it](mailto:assocuochnetnei@tiscali.it) | 🌐 [www.cuochnetnei.it](http://www.cuochnetnei.it) - CF : 90029760874



## Associazione Provinciale Cuochi Etnei

L'organizzazione confermerà, a tutti i concorrenti, l'ammissione al concorso.

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 eventuali danni o smarrimenti di piatti, argenteria ed ogni altro oggetto di valore utilizzato nel concorso.

### 5 - CONCORSO CALDO

Il concorso caldo è aperto alle SQUADRE.

L'organizzazione mette a disposizione dei partecipanti al Concorso Caldo un "laboratorio a vista" provvisto di impianti ed attrezzature convenzionali. Pentolame di base. Tutto il restante materiale dovrà essere portato dai concorrenti.

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 "squadra" deve provvedere autonomamente.

In seguito alle squadre ammesse verrà mandata planimetria e attrezzature a disposizione in postazione cooking-show.

Ogni Squadra, devono consegnare, prima della gara al Capo della Giuria, una copia delle ricette presentate in Concorso, redatte per quattro o per sei porzioni, (corredate da foto).

#### SQUADRE

Hanno precedenza di accoglienza le squadre senior.

Le squadre regionali hanno la precedenza sulle squadre provinciali e queste ultime sulle squadre locali.

Sarà giudizio dell'organizzazione, tenuto conto delle proprie esigenze, aumentare o diminuire il numero dei team che potranno essere accolti.

Ogni Squadra deve presentare un menù composto da tre portate, starter, main course, dessert e realizzato per 5 persone, 4 (quattro) per la giuria e membro squadra 1 (una) per l'esposizione. La presentazione deve avvenire "al piatto" ed in porzioni singole.

**La squadra dovrà obbligatoriamente usare i seguenti prodotti:**

**Starter – broccolo verde siciliano**

**main course – vino marsala**

**dessert – pistacchio di Bronte**

Nel Concorso caldo a squadre tutte le preparazioni devono essere effettuate nei laboratori all'interno del Centro Fieristico. E' ammesso l'uso di materie prime già pulite e porzionate, ma non cotte o confezionate. E' altresì ammesso l'uso di prodotti preconfezionati che richiederebbero lunghi tempi di lavorazione (brodi, fondi di cucina, alimenti già marinati).

SEDE Via Delle Ginestre 1 95019, Zafferana Etnea (CT) ☎ +39 333 2149712 - +39 349 2911057

✉ [assocuochietnei@tiscali.it](mailto:assocuochietnei@tiscali.it) | 🌐 [www.cuochietnei.it](http://www.cuochietnei.it) - CF : 90029760874



## Associazione Provinciale Cuochi Etnei

Le squadre partecipanti al concorso caldo devono provvedere in modo autonomo a tutti gli approvvigionamenti loro necessari, compresi eventuali vini.

**I tempi sono stabiliti nei modi seguenti:**

**ogni squadra avrà a disposizione un ora per completare il menù e rassettare la postazione.**

Ingresso ai laboratori per la squadra n°1 ore 09:30 di seguito le altre squadre

Attenzione: non sono ammessi collaboratori che in qualsiasi modo possano interferire allo svolgimento della competizione. **La Giuria decurerà il 5% di ogni singolo programma se ci sono collaboratori durante lo svolgimento della competizione.**

### CRITERI VALUTAZIONE DEL “CONCORSO”

- ➔ **Mise-en-place e pulizia, punti 0-25** 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; efficacia delle tecniche impiegate.
- ➔ **Preparazione professionale, punti 0-25** 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 del menù per le squadre; corretta impostazione della ricetta (per i concorrenti singoli).
- ➔ **Disposizione e presentazione, punti 0-25** 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.
- ➔ **Aspetto estetico e sapore, punti 0-25** aspetto estetico ed impatto cromatico piacevole ed elegante; sapore gradevole ed in armonia con il tipo di alimento impiegato ; uso corretto dei condimenti ; capacità di spiegare il piatto e proprietà di linguaggio; • non sono ammessi mezzi punti.

### Giuria

I membri della Giuria sono esperti designati dall' **APCE**.

La Giuria è composta da una commissione, formata da più Giudici

### PREMI E RICONOSCIMENTI

Il Concorso prevede i seguenti premi:

**TITOLO DI SQUADRA CAMPIONE della II° EXPO FOOD & WINE**

### PREMI

I premi sono assegnati ai concorrenti sulla base delle valutazioni e dei verdetti espressi dalla Giuria. Le premiazioni hanno luogo, al termine della giornata; i concorrenti devono partecipare in divisa ufficiale.



## Associazione Provinciale Cuochi Etnei

### 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:

Nel “**concorso CALDO**” non è ammesso presentare cibi su piatti da buffet.

- Non è ammesso l'uso di “zoccoli” realizzati in materiale 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 ingombrati 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 la tecnica culinaria più appropriata.
- I cibi devono avere un aspetto naturale e gustoso.
- 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”.
- Le fette di carne devono essere disposte ordinatamente, e comunque in modo da facilitare sempre il servizio o il consumo.
- I cibi devono essere confezionati e disposti con cura e precisione in modo da rendere il servizio, o il consumo, il più agevole possibile.
- La Giuria tiene in considerazione le tradizioni culturali ed i costumi dei partecipanti.
- Tutte le preparazioni devono rispettare pienamente il tema della gara.

Ulteriori chiarimenti

- 1) I piatti possono essere presentati alla giuria anche uno alla volta
- 2) Tempi per le squadre, 10 minuti prima miche en place, 50 minuti per il confezionamento dei piatti, 10 minuti riordino.

# Associazione Provinciale Cuochi Etnei