

Competizione organizzata dalla **FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI**
riconosciuta Worldchef.

All'interno della manifestazione

 **FoodAttraction**
FOOD PER L'HORECA E NUOVI
FORMAT DI RISTORAZIONE

 **BeerAttraction**

organized by
**ITALIAN
EXHIBITION
GROUP**
A Division of
Bosch Rexroth Italia S.p.A.



CAMPIONATI
della
CUCINA
Italiana
2019



16 FEBBRAIO
2019
RIMINI

CONTEST RAGAZZI SPECIALI

**REGOLAMENTO E LINEE GUIDA
PER IL CONCORSO**

**CONTEST
RAGAZZI
SPECIALI**

IN COLLABORAZIONE CON



insieme a Voi

DIPARTIMENTO
SOLIDARIETÀ EMERGENZE



CONTEST RAGAZZI SPECIALI



Concorso Culinario dedicato ad alunni degli istituti alberghieri con "Programmazione Differenziata".

La *Federazione Italiana Cuochi* in collaborazione con il *Dipartimento Solidarietà ed Emergenze FIC (DSE)* indice due concorsi rivolti ad alunni degli Istituti Professionali per i Servizi d'Ospitalità Alberghiera con "Programmazione Differenziata". I concorsi si svolgeranno nei giorni 16 febbraio 2019 nell'area dei Campionati della Cucina Italiana presso Igepo Fiera Rimini - manifestazione Beer Attraction - Food Attraction.

L'organizzazione, attraverso i concorsi, si propone per i ragazzi partecipanti di incoraggiare un'esperienza extra scolastica che possa rappresentare, per un verso, una reale applicazione dell'apprendimento e della didattica tecnica impartita a scuola e, per altro verso, un momento di crescita personale attraverso il confronto e la partecipazione in attività fondamentali per successivi percorsi nel mondo professionale.

La FIC e il DseFIC ritengono infatti che i percorsi personali di integrazione, accompagnando gli specifici itinerari didattici, debbano rappresentare un obiettivo primario dell'intero settore professionale. Per questi motivi le competizioni è state pensate all'interno di un contesto altamente qualificato come quello dei Campionati della cucina Italiana, più estesa competizione nazionale dedicata alla cucina, assegnando ad esso l'attenzione che merita, su palco centrale della manifestazione e sotto la supervisione della medesima giuria internazionale dei campionati. Non solo un'esperienza per mettersi alla prova, ma anche un momento per i team di confronto e dialogo con le maestranze professionali di ogni categoria.



NORME GENERALI

Ai concorsi possono iscriversi gratuitamente, attraverso apposita scheda, gli allievi del 3°/4°/5° anno degli indirizzi enogastronomia - settore cucina - con "Programmazione Differenziata", e un loro compagno di scuola. I concorsi prevedono infatti la partecipazione di un Team di 2 persone per concorso (un ragazzo del 4°/5° anno con programmazione differenziata e un suo collega di scuola). I Team di allievi dovrà essere accompagnato da un insegnante/tutor dell'istituto di provenienza, il quale potrà sostenere i ragazzi nel coordinamento delle attività; inoltre, se al momento del concorso vorrà presenziare nella postazione di gara, dovrà necessariamente indossare la divisa da cuoco (giacca bianca, pantaloni neri e scarpe nere).

ORARI DI GARA

La gara sarà divisa in due batterie mattina e pomeriggio (sarà cura dell'organizzazione avvertire qualche giorno prima in quale batteria gareggeranno i ragazzi), tempi sono stabiliti nei modi seguenti:

Prima batteria

- Arrivo in fiera ore 08:30 per accreditamento ritiro giacca e numero di entrata per la gara
- Incontro con la Giuria ed assegnazione degli orari delle prove: ore 09:00
- Inizio competizione ore 10:00

Seconda batteria

- Arrivo in fiera ore 12:30 per accreditamento ritiro giacca e numero di entrata per la gara
- Incontro con la Giuria ed assegnazione degli orari delle prove: ore 13:00
- Inizio competizione ore 14:00



CERIMONIE DI PREMIAZIONE e PUNTEGGI

La cerimonia di premiazione avverrà nella medesima giornata a partire dalle ore 17:30 circa nell'area premiazioni: **Tutti i partecipanti riceveranno un particolare riconoscimento e il diploma di partecipazione al concorso.**

INFORMAZIONI

Per ulteriori informazioni sui dati tecnici delle ricette (es. grammature, scelte ingredienti ecc.) scrivere a: infocampionati@fic.it.

Le informazioni di carattere organizzativo su orari, modalità di partecipazione, accesso in fiera per i due concorrenti e il loro tutor, convenzioni sugli alloggi, sono presenti sulla brochure informativa dei campionati sul sito www.fic.it.

Per la partecipazione occorre compilare on-line la scheda d'iscrizione che verrà pubblicata sul sito www.fic.it entro e non oltre il 13 gennaio 2019 (fino ad esaurimento posti).

Per i concorrenti è prevista la giacca omaggio dei Campionati e l'ospitalità di Casa FIC per la cena del 15 o del 16 febbraio. Le misure delle giacche per i concorrenti andranno indicate sulla scheda d'iscrizione.

Per ulteriori info contattare la segreteria FIC

Tel: **064402178 - 0644202209**

E-mail: concorsi@fic.it



CONCORSO CUCINA CALDA

L'organizzazione mette a disposizione dei partecipanti le postazioni di un "laboratorio a vista" provvisto di impianti ed attrezzature convenzionali di base (libero-point con piastre induzione, forno ed abbattitore di temperatura, microonde, una serie di piatti da esposizione in porcellana, pentolame, mini attrezzature di base). I concorrenti, ove sia necessario, provvederanno autonomamente per eventuali altre attrezzature specifiche. I laboratori non sono dotati di attrezzature minute e particolari (stampi, cornetti per le glasse, bocchette da pasticceria, grembiuli, canovacci, ecc.) o di porcellane sussidiarie, per le quali ogni concorrente singolo, ove necessiti, dovrà provvedere autonomamente.

Le attrezzature dovranno essere riconsegnate al responsabile preposto al termine della dimostrazione. Sarà cura dell'organizzazione fornire a richiesta ulteriori informazioni sui materiali a disposizione dei concorrenti.

- Ogni team partecipante presenterà la ricetta di uno starter (antipasto) con identità o ingredienti della cucina mediterranea, completo di eventuali salse e/o decorazioni.
- Il team di due concorrenti realizzerà della ricetta n°4 porzioni, per le degustazioni della giuria.
- La presentazione deve avvenire "al piatto" ed in porzioni singole.
- Ogni coppia concorrente deve consegnare prima della gara, al presidente di Giuria, una copia della ricetta presentata, redatta per quattro porzioni, corredata ove possibile da eventuale foto.
- Il concorso avrà una durata complessiva di 60 minuti: 50 minuti per realizzare e servire le porzioni e 10 minuti per il riordino della postazione. **La gara sarà divisa in due batterie mattina e pomeriggio** (come indicato precedentemente).
- Le preparazioni devono essere effettuate in loco nel laboratorio durante il tempo assegnato.
- A disposizione delle postazioni è prevista una dispensa di base con i prodotti primari: sale, pepe, varie qualità di olio, aceti, burro, spezie, erbe aromatiche, verdure di base, agrumi, ecc.

MATERIE PRIME

Il partecipante al concorso caldo deve provvedere in modo autonomo agli approvvigionamenti ed ingredienti necessari all'esecuzione della ricetta, comprese le decorazioni dell'elaborato o eventuali specifici supporti che non rientrino nelle dotazioni fornite. A riguardo i partecipanti dovranno

rispettare le norme HACCP per il loro trasporto delle derrate. Es. Le preparazioni portate all'interno della competizione, dovranno essere confezionate (sottovuoto) ed etichettate per una tracciabilità secondo le normative igienico sanitarie.

Sono ammessi:

- Verdure sbucciate, lavate ma non tagliate o porzionate
- Insalate sfogliate, lavate ma non mixate.
- Carni disossate ma non parate o porzionate
- Le ossa si possono portare già tagliate in piccoli pezzi.
- I pesci eviscerati, decapitati ma non sfilettati.
- Crostacei molluschi scottati ma non sgusciati.
- Fondi, brodi pronti ma non ridotti e conditi
- Puree di frutta non zuccherate, frutta sbucciata ma non tagliata o tornita, frutti secche sgusciati
- Le decorazioni: es. cialde, vegetali ecc., devono essere elaborate sul posto.
- Gli impasti pronti di lungo riposo comprovati (es. pasta sfoglia)
- E' altresì ammesso l'uso di prodotti preconfezionati che richiedono lunghi tempi di lavorazione alimenti (es. già marinati, o con cotture lunghe).
- È preferibile fare delle preparazioni di cucina espressa

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

PUNTEGGI

L'attribuzione dei primi tre posti per gli elaborati presentati sarà assegnata dalla giuria esclusivamente agli istituti di provenienza, seguendo i medesimi criteri internazionali adottati nelle competizioni della categoria "Cucina Calda" (vedi bando partecipazione dei Campionati della Cucina Italiana).

Mis en place e pulizia	punti 10
Preparazione Professionale	punti 25
Servizio	punti 5
Aspetto estetico	punti 10
Gusto	punti 50

Non sono ammessi mezzi punti.

Totale punteggio 100



CONCORSO CUCINA FREDDA "ANTIPASTO TIPICO ALL'ITALIANA"

L'organizzazione mette a disposizione dei partecipanti le postazioni di un "laboratorio a vista" provvisto di impianti ed attrezzature convenzionali di base (affettatrici, microonde, taglieri, piatti di portata e un tavolo di cm120 x cm130 da allestire a cura del Team). I concorrenti, ove sia necessario, provvederanno autonomamente per eventuali altre attrezzature specifiche. I laboratori non sono dotati di attrezzature minute e particolari (stampi, cornetti per le glasse, bocchette da pasticceria, grembiuli, canovacci, ecc.) o di porcellane sussidiarie, per le quali ogni concorrente singolo, ove necessari, dovrà provvedere autonomamente.

Le attrezzature dovranno essere riconsegnate al responsabile preposto al termine della dimostrazione. Sarà cura dell'organizzazione fornire a richiesta ulteriori informazioni sui materiali a disposizione dei concorrenti.

- Ogni team partecipante presenterà un vassoio per 8 persone + una porzione singola al piatto.
- La presentazione deve avvenire "al vassoio", con interpretazione libera, ed una in singola porzione per la giuria.
- Ogni coppia concorrente deve consegnare prima della gara, al presidente di Giuria, una copia della ricetta presentata, redatta per otto porzioni, corredata ove possibile da eventuale foto.
- I concorrenti dovranno essere preparati a spiegare alla giuria la tipicità, provenienza e storicità dei prodotti utilizzati.
- Il concorso avrà una durata complessiva di 90 minuti per la composizione finale del vassoio e 30 minuti per servire le otto porzioni; a fine servizio avranno 15 minuti di tempo per il riordino della postazione. **La gara sarà divisa in due batterie mattina e pomeriggio (come indicato precedentemente).**
- I prodotti dovranno essere affettati, tagliati e disposti sul vassoio negli spazi a disposizione.

MATERIE PRIME

Il partecipante al concorso caldo deve provvedere in modo autonomo agli approvvigionamenti ed ingredienti necessari all'esecuzione del vassoio, comprese le decorazioni dell'elaborato o eventuali specifici supporti che non rientrino nelle dotazioni fornite. A riguardo i partecipanti dovranno rispettare le norme HACCP per il loro trasporto delle derrate. Es. Le preparazioni portate all'interno della competizione, dovranno essere confezionate (sottovuoto)

ed etichettate per una tracciabilità secondo le normative igienico sanitarie.

Sono ammessi:

- Salumi
- Formaggi
- Carni e pesci marinati
- Verdure cotte.
- Ortaggi sott'aceto o sott'olio.
- Marmellate e mostarde.
- Pane e/o grissini.
- Frutta fresca
- Ortaggi crudi puliti e lavati.

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

PUNTEGGI

L'attribuzione dei primi tre posti per gli elaborati presentati sarà assegnata dalla giuria esclusivamente agli istituti di provenienza, seguendo i medesimi criteri internazionali adottati nelle competizioni della categoria "Cucina Calda" (vedi bando partecipazione dei Campionati della Cucina Italiana)

Mis en place e pulizia	punti 10
Preparazione Professionale	punti 25
Servizio	punti 15
Aspetto estetico	punti 10
Gusto	punti 40

Non sono ammessi mezzi punti. **Totale punteggio 100**