



Organizzatore ufficiale



1° Concorso dell'A.P.C.T. per la cucina made in Sicily

2° Edizione Master Chef Student degli alberghieri di Trapani e provincia

(La cucina proiettata nell'era dell'Expo 2015)



Federazione italiana cuochi



Unione Regionale
Cuochi Siciliani

Per info e dettagli inviare la candidatura alle seguenti email: austero.prof@libero.it - info@trapanicuochi.it

1° Concorso dell'A.P.C.T. per la cucina made in Sicily

(La cucina proiettata nell'era dell'Expo 2015)

REGOLAMENTO E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

PARTECIPANTI

Possono partecipare al concorso fino a 8 allievi/e di cucina che frequentano regolarmente il terzo o quarto anno del vostro istituto, gli allievi/e dovranno essere allenati o seguiti da docenti di cucina dello stesso istituto.

Nell'eventualità le adesioni di partecipazione superano il numero previsto dal bando, la commissione dell'A.P.C.T. si riserva di analizzare le ricette, effettuando una pre-selezione basata sulle stesse pervenute. L'A.P.C.T. si impegnerà ad inviare preventivamente la comunicazione dell'esito per la partecipazione al concorso.

La finalità di questo concorso è quella di promuovere e diffondere la cultura alimentare, enogastronomica mediterranea proiettata nel XXI Secolo, valorizzare le professionalità del settore creando un confronto sul tema dell'EXPO 2015, inoltre di creare per la prima volta in assoluto il junior chef team Sicilia occidentale.

I concorrenti dovranno confermare l'iscrizione o inviare il modulo d'iscrizione e le ricette dattiloscritte in ogni loro parte come indicato sopra, entro e non oltre il giorno 30 Marzo 2015, via e-mail in formato word o pdf :

austero.prof@libero.it - info@trapanicuochi.it

Gli ingredienti occorrenti per la realizzazione della ricetta ed eventuali altri oneri, sono a totale carico dei concorrenti della stessa scuola.

L'insediamento della GIURIA avverrà alle ore 09,00 del 00/04/2015

Gli orari potranno subire variazioni per cause non imputabili agli organizzatori.

COMPORAMENTO DEI CONCORRENTI

Gli allievi/e dovranno presentarsi in divisa completa (pena l'esclusione)

Ciascun concorrente dovrà provvedere a procurarsi canovacci, grembiuli, coltelli, batteria minuta, sacchetti tipo sac a poche per le glasse, etc, tutto il resto sia grande attrezzatura che macchinari industriali verranno messi a disposizione dello stesso Istituto

Gli utensili di cucina verranno consegnati, salvo quelli particolari per i quali dovranno provvedere direttamente i concorrenti, all'inizio della competizione.

Dopo aver completato il proprio turno di gara, gli allievi/e per agevolare i concorrenti successivi dovranno ripulire la CUCINA e dovranno restituire eventuali utensili presi in prestito.

*** Atteggiamenti errati in cucina.**

Durante la delicata fase di trasformazione degli alimenti dovranno essere rispettate le norme di HCCP con particolare attenzione e pulizia . **Non rispettare questi criteri determina una penalità che va sottratta dal punteggio finale .**

Terminare in ritardo

Determina fino a -1 punto ogni 5 min.

Scarti eccessivi

Può determinare fino a - 10 punti dal punteggio finale

Pulire le mani addosso o nel grembiule (è gradito di colore bianco)

Può determinare fino a - 20 punti dal punteggio finale

Non sanificare dopo ogni passaggio . O prima di iniziare il servizio . Avere addosso orecchini , anelli o. qualsiasi cosa possa creare una contaminazione batterica.

Può determinare fino a -15 punti dal punteggio finale.

Mettere nello stesso tagliere Pesce crudo e verdure crude. Assaggiare con le mani . Cucinare senza il corretto abbigliamento , non fare la differenziata .

Può determinare fino -20 punti dal punteggio finale .

Preparare un menù diverso da quello presentato Alla giuria

Può determinare fino a - 50 punti dal punteggio finale .

La cucina verrà messa a disposizione dei concorrenti, dopo il sorteggio che avverrà alle ore 09,30.

Gli orari devono essere rigorosamente rispettati, in caso contrario si renderà impossibile il corretto giudizio della giuria e lo svolgimento del programma dell'organizzazione. I partecipanti che non osserveranno le indicazioni del presente regolamento potranno essere allontanati e non ammessi allo svolgimento del concorso.

REGOLAMENTO

Art.1 L'organizzazione

Associazione Provinciale Cuochi Trapanesi con la collaborazione dell'istituto ospitante.....

Art.2 Le finalità

Le finalità del concorso sono quelle di stimolare la creatività degli studenti nell'elaborazione di un piatto caldo o freddo, allo stesso tempo di valorizzare le ricette dello scenario mediterraneo .

Il concorrente di cucina dovrà realizzare un piatto a scelta fra finger food, antipasto, primo, secondo,main course.

Art.3 La partecipazione

Il Concorso è riservato agli alunni/e frequentanti il terzo o quarto anno dei servizi enogastronomici - settore cucina.

La partecipazione è completamente gratuita.

Ogni concorrente dovrà inviare il modulo di adesione e la scheda tecnica, entro e non oltre il 30/03/2015 via e-mail in formato word o pdf : austero.prof@libero.it - - info@trapanicuochi.it

nella scheda tecnica preferibilmente elaborata con l'ausilio di programmi informatici(word o pdf) dovranno inserire: ricetta del piatto che si intende preparare, specificando correttamente: titolo, ingredienti e dosi, specifiche degli ingredienti e metodo di esecuzione, elenco degli utensili e dell'attrezzatura necessari, note,curiosità e storia della ricetta, foto del piatto.

Art.4 La prova

La prova finale si terrà presso i laboratori dell'istituto d'appartenenza nella giornata del 00/04/ 2015 a partire dalle ore 9:30,dopo i sorteggi che regoleranno le batterie . I candidati dovranno presentarsi già dalle ore 09:00 per la registrazione obbligatoria e per l'ufficialità della propria partecipazione al concorso .

Ogni candidato avrà a disposizione un tempo massimo di 60 minuti per la preparazione del proprio elaborato + 5 minuti per la presentazione e spiegazione.

Nel rispetto delle norme igienico-sanitarie previste dalle vigenti leggi, ogni candidato dovrà realizzare la propria ricetta per due(2) persone più uno(1) piatto da esposizione quindi per un totale di 3 piatti.

La presentazione deve avvenire "al piatto" e in porzioni singole/monoporzioni,rispettando le misure(peso,dimensione)attenendosi agli standard da concorso.

I piatti singoli per il servizio(modello standard segna posto 33 dm Ø) saranno forniti dall'Istituto ospitante .

Art.5

CRITERI DI VALUTAZIONE (della giuria)

La giuria seguirà tutte le fasi di preparazione sino al momento della degustazione.

Criterio di giudizio: la giuria assegnerà un punteggio ad ogni squadra e/o partecipante tenendo conto del modo di lavorare, della pulizia, dell'equilibrio dietetico, della presentazione e del gusto.

Mise en place e pulizia

0 – 20 punti

Preparazione del materiale in modo da lavorare agevolmente durante il servizio.

Capacità di attenersi ai programmi ed agli orari dettati

Tecniche accurate e massima pulizia durante la lavorazione

Corretta preparazione professionale

0 – 30 punti

- Corretta preparazione di base del cibo in accordo con la moderna arte culinaria, le vigenti norme igieniche e le indicazioni della dietetica attuale

Disposizione e presentazione

0 – 20 punti

- Disposizione esatta e pulita, senza guarnizioni artificiali.
- Preparazione che non implicino eccessiva perdita di tempo.
- Scelta dei piatti ideali per rendere le pietanze esteticamente appetibili ed esaltarne il contenuto.

Aspetto estetico e sapore

0 – 20 punti

- Aspetto estetico ed impatto cromatico
- Il cibo deve mantenere il suo caratteristico sapore.
- I condimenti devono esaltare il gusto tipico della pietanza.

Dossier

- Il miglior dossier di presentazione della ricetta.

0 – 10 punti

Il massimo punteggio raggiungibile per la competizione è di 100 punti

La Commissione di cucina avrà il compito di vigilare sul buon andamento delle prove.

Penalità

Oltre ad irregolarità segnalate dai Commissari di Cucina sono previste penalità tecniche, vedi * **ATTEGGIAMENTI**

ERRATI

L'uso del telefonino è inoltre severamente proibito (pena squalifica del partecipante).

L'uso di semilavorati o prodotti preconfezionati è vietato.

Art.6 La giuria

La giuria sarà composta dal Dirigente Scolastico , da componenti dell'APCT.

La giuria è l'unico organo competente a giudicare la prova finale; il suo giudizio è inappellabile e insindacabile.

Art.7 La premiazione

A fine gara alcuni componenti della giuria resteranno a disposizione dei concorrenti per eventuali chiarimenti. La premiazione di tutti gli allievi/e avverrà a fine gara, con la consegna di un attestato di partecipazione e la futura comunicazione di poter far parte del junior chef team Sicilia occidentale.

Città , 00/00/2015

DIRIGENTE SCOLASTICO

Presidente dell'APCT

Chef MATTEO GIURLANDA

Coordinatore del concorso

Prof. PAOLO AUSTERO

MODULO D'ISCRIZIONE

1° Concorso dell'A.P.C.T. per la cucina made in Sicily

(La cucina proiettata nell'era dell'Expo 2015)

00/04/2015

Istituto ?

ALLIEVO/A

Cognome

nome

luogo di nascita

data di nascita

Telefono abitazione _____ altro telefono _____

L'allievo/a parteciperà col seguente PIATTO:

_____ / _____

_____ / _____

I partecipanti accettano il regolamento sollevando l'APCT. e gli organizzatori da eventuali responsabilità civile, penale ed amministrativa per eventuali danni a cose ed a persone riportate dal concorrente

Data _____

Firma per accettazione

N.B. Modulo d'iscrizione e regolamento, possono essere consultati dal sito www.trapanicuochi.it

