

L'Associazione Provinciale Cuochi di Como e RistorExpo
Vi invita alla 1° edizione
Concorso Interregionale Cucina Calda
Lardo ai Giovani



4/6 marzo 2019

c/o Centro espositivo Lariofiere

RistorExpo – Viale Resegone – 22036 Erba (CO)

La partecipazione è aperta a:

- allievi iscritti ai corsi di istruzione e formazione professionale per il conseguimento delle qualifiche professionali, del diploma tecnico professionale

L'obiettivo generale del progetto consiste nella elaborazione di un piatto di riso, per valorizzare la propria creatività in ricette di propria innovazione

I nostri sponsor e partner

PARTECIPANTI

Concorso aperto per singolo allievo e un helper

Il concorrente dovrà cucinare un (1) kg di riso, dovrà presentare la propria opera per la presentazione e tre assaggi per la giuria deve avvenire “al piatto”, e il restante in assaggi per il pubblico in piatti e forchette monouso

Ogni concorrente dovrà presentare agli organizzatori (giudici) prima della sua performance tre copie della ricetta

Il piatto per la presentazione sarà messo in esposizione con la relativa targhetta con esatta dicitura del piatto e dell’allievo e scuola di appartenenza(cavaliere) .

Norme Generali

L’organizzazione mette a disposizione dei partecipanti:

-un laboratorio a vista provvisto di impianti convenzionali di base

Piastre a induzione, lavandino

- un kg di riso Carnaroli, brodo di carne e brodo vegetale.

Il concorrente dovrà provvedere in modo autonomo a tutti i restanti approvvigionamenti (anche tipologia di riso diverso) e attrezzatura necessari alla ricetta.

I nostri sponsor e partner



SONO AMMESSI:

- Verdure sbucciate, lavate ma non tagliate tornite o porzionate,
- Insalate sfogliate, lavate ma non tagliate e mischiate.
- Carni disossate ma non parate o porzionate.
- Pesce eviscerato, decapitati ma non sfilettati (eccetto pesci di grande pezzatura come tonno, spada, ricciola ecc....)
- Fondi, brodi pronti ma non ridotti e conditi
- Le decorazioni, cialde ecc. devono essere elaborate sul posto

Le Competenze Helper

- **Helper** (assistente); gli assistenti possono svolgere solo funzione di scarico e scarico materiali. Da quando inizia la gara può rimanere vicino al concorrente per un aiuto al lavaggio e al riordino degli strumenti di lavoro e il riordino della postazione fine gara. Non possono manipolare derrate alimentari e dare assistenza all'impattamento.

I Tempi sono stabiliti nei modi seguenti

- Arrivo un'ora prima della gara (che verrà comunicata dall'organizzatore) al ricevimento concorsi e consegnare copie delle ricette
- La gara prevede un'ora di tempo, suddiviso in 10 minuti per il controllo dei prodotti (devono garantire le normative Haccp sia confezionamento e trasporto).
35 minuti per cucinare e 15 minuti per pulizia e riassetto postazione.
- Il ritardo entro 5 minuti sarà quantificato con una decurtazione di 3 punti oltre un punto pare ad ogni minuto (oltre ai cinque)
- A fine gara prima o dopo la premiazione i giudici sono a disposizione per il Feedback a richiesta del concorrente, previo appuntamento al desk associazione cuochi di Como o segreteria concorsi

I nostri sponsor e partner

CRITERI DI VALUTAZIONE DEL CONCORSO

MISE EN PLACE

punti 10

Rispetto delle norme igieniche
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 e ordine durante le fasi di lavorazione

PREPARAZIONE PROFESSIONALE

punti 25

Corretta manipolazione e conservazione degli alimenti
Corretta cottura degli alimenti
Corretto uso delle grammature e delle porzioni
Tecniche impiegate e la loro efficacia
Corretta impostazione della ricetta

SERVIZIO

punti 5

Disposizione pulita ed ordinata dei cibi nel piatto senza guarnizioni artificiali (non edibili)
Uso di tecniche di confezionamento efficaci che non comportano inutile perdita di tempo
Uso di piatti e porcellane sobri ed adatti ad esaltare il cibo in essi contenuto
Capacità di rispettare i tempi assegnati per il servizio

ASPETTO ESTETICO

punti 10

Aspetto estetico ed impatto cromatico piacevole ed elegante
Buona presentazione in armonia di colori
Giusta appetibilità, che invoglia alla degustazione

GUSTO

punti 50

Sapore gradevole ed in armonia con il tipo di alimento impiegato
Uso corretto dei condimenti

I nostri sponsor e partner

Punteggi e premi

P. 100 medaglia d'oro e menzione

P 99 - 90 medaglia d'oro

P 89 – 80 medaglia d'argento

P 79 – 70 medaglia di bronzo

P 69 – 50 diploma d'onore

P 49 - < attestato di partecipazione

Primo assoluto miglior punteggio finale **Trofeo Ristorexpo LARDO AI GIOVANI**

Per motivi di organizzazione

i premi devono essere ritirati dagli interessati e **in divisa completa da cuoco con cappello**

Modo d'iscrizione

La domanda d'iscrizione, redatta utilizzando l'apposito modulo allegato, dovrà pervenire presso la sede dell'Associazione Provinciale Cuochi di Como entro il 23 febbraio 2018.

Per esigenze di servizio di carattere organizzativo le domande presentate oltre tale data non saranno prese in considerazione salva conferma degli organizzatori

L'iscrizione è gratuita .

Ogni partecipante deve accedere presso il desk dell'Associazione Cuochi di Como. per la registrazione e assegnazione della postazione

Per ulteriori informazioni

www.cuochicomo.it

info@cuochicomo.it

cesarechessorti@gmail.com

Per informazioni Cesare Chessorti 340 3403296

I nostri sponsor e partner



Scheda d'iscrizione CONCORSO INTERREGIONALE " LARDO AI GIOVANI "

3/4/5/6 MARZO 2019

COMPILARE TUTTI I DATI IN STAMPATELLO

Nome		Cognome	
Via/Piazza	CAP	Città - Provincia	
Data di nascita		Cellulare	
Indirizzo di posta elettronica			
@			
Nome del piatto			
tel. _____		Indirizzo e-mail _____	

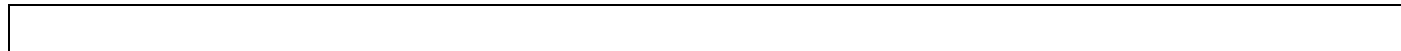
Sbarrare: il giorno - categoria - opera

3 domenica - 4 lunedì - 5 martedì - 6 mercoledì

Consento che i dati sopra riportati siano conservati nelle memorie informatiche e cartacee dell'Associazione Provinciale cuochi di Como e che vengano da lei utilizzati, nel rispetto del D.lgs. 196/03. n. 675 sulla riservatezza, per inviarmi informazioni o comunicazioni sulle sue attività.

La domanda di partecipazione al concorso dovrà essere corredata da: Denominazione dei piatti.
- Non saranno accettate iscrizioni non complete della documentazione richiesta.
- Causa spazio limitato il numero dei concorrenti sarà contenuto dando precedenza ai primi iscritti Nominativo Istituto o centro di Formazione **con timbro per approvazione di frequenza dell'alunno**

Firma



I nostri sponsor e partner

