

PROFESSIONISTI DEL FUORI CASA  
**RistorExpo**



L'Associazione Provinciale Cuochi di Como e RistorExpo  
Vi invita alla 19° edizione  
Concorso Interregionale **ARTE IN CUCINA RISTOREXPO**



**CONCORSO  
INTERREGIONALE  
ARTE IN CUCINA**

*TROFEO*  
"Angelo Bosetti"  
"Miglior commis 2020" RistorExpo"  
"Le sei mani D'oro 2020" Pasticceria RistorExpo"  
"Artistica Pasticceria"

**ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI COMO**

**8/11 marzo 2020**

*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, del diploma di maturità
- allievi, di età inferiore ai 25 anni, iscritti a percorsi IFTS e ITS

***L'obiettivo generale del progetto è la promozione dei prodotti del proprio territorio, per valorizzare e difendere la cultura della propria tradizione***

# Concorso Interregionale “Arte in Cucina” “ Migliore commis 2020”RistorExpo

Lunedì 9 - Martedì 10 – Mercoledì 11- Marzo 2020

## ALLIEVI SINGOLI

**Programma** - Un secondo piatto (main-course) di una porzione composto:  
elemento principale, verdure, carboidrati, salsa.

Tutti i piatti devono contenere almeno un prodotto del proprio territorio, i piatti anche pensati caldi vanno presentati freddi e gelatinati

(esposizione della ricetta con denominazione del piatto completa, più una breve relazione del prodotto del territorio)

**Presentare solo un’opera dalle quattro opzioni**

**A1 - una main-course di pesce di sua scelta  
oppure**

**A2 - una main-course di carne con salsa e contorno  
oppure**

**A3 - una main-course vegetariano. (completo di vitamine, proteine, carboidrati )  
Oppure**

**A4 – una main-course della dieta mediterranea**

# “Le sei mani D’oro pasticceria 2020” RistorExpo

Lunedì 9 - Martedì 10 - Mercoledì 11- Marzo 2020

**ALLIEVI - Team composto da tre allievi**

## Programma

**Presentare solo un’opera dalle tre opzioni**

**A-** numero Tre (3) dessert da ristorazione, presentati al piatto, con relative salse e guarnizioni  
Più numero due (2) dessert di una porzione in bicchiere (no usa e getta)  
Oppure

**B** numero TRE (3), tre dessert da ristorante presentati al piatto per intolleranze al lattosio, frutti con guscio, uova, ogni dessert deve essere esente di almeno una tolleranza delle tre, con relative salse, guarnizioni.  
Più numero due dessert (2) di una porzione in bicchiere di cui devono essere esenti tutte le tre intolleranze di diversa composizione.

**Nota:** La presentazione del programma B, completo delle tabelle corrette con i valori nutrizionali beneficia di 3 (tre) punti extra di benemerito dalla giuria

**C** Una (1) torta da credenza con presentazione di una porzione della stessa torta, dovrà risultare correttamente tagliata su un piatto a parte per assaggio giuria.

**Più,** pasticceria mignon con numero cinque (5) differenti tipologie per 6 pezzi cadauna (in totale di 30 pezzi), più un piattino a parte con le cinque differenti tipologie per assaggio giuria.

La presentazione deve simulare l’allestimento di una vetrina. Vassoi, specchi ecc  
Massimo 50/60 x 40/50 cm

**Note:** anche i dessert pensati caldi vanno presentati freddi.

Esposizione di tutti i dessert con denominazione più completa possibile

Per tutti i dessert si consiglia di diversificare il più possibile la composizione, la presentazione e le forme

# “Artistica”

## Torte di Cerimonia Classiche Cake Design Figure soggetti - Pasquali -

Lunedì 9 - Martedì 10 - Mercoledì 11 marzo 2020

**ALLIEVI - Team composto da due allievi deve presentare solo un'opera delle tre previste**

**A** – Una (1) torta da cerimonia classica, dimensione, forme, e altezza libera  
Per un minimo di 12 persone

**Oppure**

**B** – Cake Design - di dimensioni, forme e altezza libera.  
Per un minimo di 12 persone Minimo per 12 persone

**Oppure**

**C** – un (1) soggetto artistico (scultura) a tema Pasquale (es. soggetti ornamentali da Esposizione: in zucchero colato, tirato, soffiato, dipinti di cacao, cioccolato, croccante, gomma arabica, pastigliaccio, composizione di marzapane ecc

**Note:** Le materie prime per l'esposizione, sono a carico dei concorrenti e dovranno rispettare rigorosamente normative Haccp

Nel primo pomeriggio i giudici sono a disposizione, previo appuntamento al desk  
Associazione Provinciale Cuochi di Como

## Criteria di valutazione

Criteria di valutazione e punteggi - **Categorie - Miglior Commis 2020 Ristorexpo**

**Presentazione e innovazione - punti 0 - 25**

Aspetto generale equilibrato, presentazione raffinata ed elegante, presentazione in stile moderno

**Composizione - punti 0 - 25**

Alimenti ben equilibrati con una giusta proporzione di vitamine, carboidrati, grassi e fibre, armonizzati nel sapore e colore

**Esecuzione della ricetta - punti 0 - 25**

Corretta cottura e gelatinatura degli alimenti

**Presentazione e servizio - punti 0 - 25**

Presentazione ordinata, pulita e creativa, priva decorazioni superflue e che garantisce un servizio pratico.

Criteria di valutazione e punteggi - **Le 6 mani d'oro pasticceria - programma A-B**

**Presentazione e innovazione - punti 0 - 25**

Aspetto generale equilibrato, presentazione raffinata ed elegante, presentazione in stile moderno

**Composizione - punti 0 - 25**

Tecniche - Armonie di Forme

**Esecuzione della ricetta - punti 0 - 25**

Realizzazione corretta nel rispetto delle tendenze della pasticceria d'oggi

**Presentazione - punti 0 - 25**

Presentazione ordinata, pulita e creativa, priva decorazioni superflue e che garantisce un servizio pratico

Criteria di valutazione e punteggi - **Le 6 mani d'oro pasticceria - programma C**

**Aspetto Estetico - punti 0 - 20**

Aspetto generale equilibrato, presentazione raffinata ed elegante, presentazione in stile moderno

**Esecuzione della ricetta - punti 0 - 20**

Realizzazione corretta nel rispetto delle tendenze della pasticceria d'oggi

**Esposizione Promozionale - punti 0 - 20**

Presentazione effetto scenografico esposizione da vetrina

**Gusto e armonia sapori - punti 0 - 40**

Sapore gradevole ed in armonia uso corretto degli ingredienti

Presentazione ordinata, pulita e creativa, priva decorazioni superflue e che garantisce un servizio pratico.

Criteria di valutazione e punteggi - **Artistica**

**Aspetto e composizione - 20 punti**

**Competenze Tecniche e difficoltà - 40 punti**

**Creatività e originalità - 20 punti**

**Effetto Pubblicitario / promozione - 20 punti**

## Spazi

Miglior Commis di cucina 2020 Ristorexpo - spazio tavolo rettangolare cm 60 x 50

6 mani d'oro di pasticceria - spazio tavolo rettangolare cm 160 x 50

Artistica - spazio tavolo rettangolare cm 160 x 50

I tavoli sono provvisti di gonnellino. Portare tovaglie adatte alla vostra presentazione esposizione. Una cucina è a disposizione dei concorrenti dalle ore 7.30 alle 8.30 per eventuali ultimi ritocchi.

## Riconoscimenti

### Categoria Miglior Commis 2020 Ristorexpo

1° classificato – Coppa - Associazione Cuochi Brianza

2° classificato – Coppa - Bianchi Frutteto Lipomo

3° classificato – Coppa - Ervigel Nava Pesca Lipomo

### Categoria le 6 Mani d'Oro Pasticceria

1° classificato - Coppa - Associazione provinciale Cuochi di Como

2° classificato – Coppa - Forgrim Zanussi

3° classificato – Coppa – Acqua S.Bernardo

### Artistica

1° Classificato – Coppa - Arturo Della Torre

2° Classificato - Coppa –Cifa Forniture Alberghiere

3° Classificato – Coppa - Canturina

### Premio speciale Giuria

Premio – Paolo Barratin

Coppa - Alessandro Bianchi

### Primo assoluto Arte in Cucina Associazione Cuochi di Como

### Trofeo Angelo Bosetti

### Medagliere

Punteggi

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

A tutti i partecipanti sarà rilasciato un diploma d'onore o di partecipazione Per motivi di organizzazione i premi devono essere ritirati dagli interessati e **in divisa completa** (giacca bianca -pantaloni neri - scarpe nere o zoccoli cucina - cappello bianco – no bandane)

### Giuria

I membri della giuria sono coordinati da **giudici professionisti WorldChef** designati dall'associazione provinciale cuochi di Como. La giuria è composta di diverse commissioni che valuteranno separatamente le categorie sott'indicate.

La giuria ha il compito di valutare ogni singola preparazione nel rispetto delle direttive WorldChef e dei punteggi riportati in questo regolamento. Le decisioni della giuria sono definitive e insindacabili non sono ammessi ricorsi. Le premiazione si effettueranno tutti i giorni consegnando medaglie e diplomi le premiazione finale si effettueranno mercoledì 11 marzo 2020

# Consigli

1 Ogni team può presentare uno o più programmi, purché iscritti e registrati individualmente ed esposti separatamente

1. Il tempo per l'allestimento del tavolo, per esporre i piatti dalle 7.30 alle 10.00 e le proprie opere si ritirano dopo la premiazione.
2. Il docente che assiste i ragazzi può organizzare, consigliare, ecc. non può in nessun modo partecipare attivamente alla preparazione del tavolo e nell'eventuale rifinitura del piatto, contiamo sulla professionalità dei docenti in modo di non illudere i ragazzi portando opere sapendo che i soggetti non sono in grado di realizzare. Nei dubbi da parte dei giudici che l'opera non sia stata eseguita dal concorrente i giudici possono rivolgere delle domande all'allievo per verificare le sue capacità.
3. Durante l'allestimento del tavolo, onde evitare confusione, sono ammessi i concorrenti, un assistente e un sostegno del docente
4. Tutte le preparazioni dovranno riportare la denominazione esatta del piatto con l'elenco completo degli ingredienti utilizzati, La denominazione deve essere esposta ben visibile
5. La giuria procederà alla valutazione dei preparati dalle ore 10.00 alle ore 13.00.
6. La premiazione si terrà alle 17.00 circa (durante la giornata sarà fornita comunicazione della sala destinata all'evento).
7. All'organizzazione spettano tutti i diritti delle foto e dei filmati e di quanto prodotto in occasione del concorso.
8. L'organizzazione declina ogni responsabilità per danni ai materiali, alle attrezzature di proprietà dei singoli partecipanti ed eventuali danni a terzi.
9. I contorni e le guarnizioni dovranno essere in armonia con l'elemento principale in riguardo alla quantità, il sapore e il colore, e inoltre deve avere un valore nutrizionale conforme alle esigenze attuali.
10. La giuria ha la facoltà di tagliare le preparazioni per verificarne la correttezza.
11. Ogni concorrente iscritto o team al concorso può presentare uno o più programmi, purché iscritti e registrati ed esposti separatamente.
12. Tutti i concorrenti devono portare la divisa da cuoco anche durante l'allestimento del tavolo e alla premiazione

## **Suggerimenti**

Aspetti importanti da rispettare

- Leggere attentamente il regolamento
- Originalità nuove idee
- Armonia fra prodotto e le guarnizioni
- Porzioni adeguate per quantità
- Bell'apparenza e pulizia del piatto
- Combinazione, sapori, gusto, presentazione
- Aspetto naturale e appetitoso
- Per conservare meglio le preparazioni è d'obbligo gelatinare.
- Piatti di tipologia calda vanno presentati freddi e gelatinati.
- La gelatina deve essere lucida, senza gocce, senza bollicine, e impronte.
- Niente ripetizione di forme e ingredienti sia nel piatto singolo che in un menu
- Nessuna erba con gambo solo unità edibili nel piatto
- Le salse più lucide possibile, con una giusta densità e gelatinate
- Tutti i partecipanti devono indicare chiaramente i nomi appropriati con la giusta dicitura dei piatti sul tavolo d'esposizione
- I piatti devono risultare fattibili per un servizio di ristorazione
- Proporzione corretta di eventuali ripieni
- E' consentito esporre il nome del team, della scuola o istituto professionale e dei concorrenti.
- E' consigliato controllare che ogni dicitura sia corretta e che corrisponda al pezzo esposto.
- La decorazione dei tavoli non è oggetto di valutazione tuttavia un tavolo ben preparato e attraente fa risaltare l'immagine di qualità dell'espositore.
- Non presentare delle pietanze calde su piatti da buffet. (Specchi Vetri Acrilico)
- I piatti pensati caldi che sono presentati freddi vanno gelatinati, sottoponendo a gelatina ogni pezzo singolo, prima di comporre il piatto.
- I bordi dei vassoi, dei piatti devono essere puliti e senza impronte.
- Saranno penalizzate le verdure che non sono state tagliate accuratamente e con la dovuta precisione.
- I cibi devono avere un aspetto naturale, il più fresco e appetitoso possibile.
- La carne si deve presentare con il taglio regolare e rivolto verso il pubblico; le carni rosse saranno cotte al punto giusto, in modo che non perdano sangue.

## **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 26 febbraio 2020.

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 del tavolo prima di esporre il proprio lavoro

Per ulteriori informazioni

[www.cuochicomo.it](http://www.cuochicomo.it)

[info@cuochicomo.it](mailto:info@cuochicomo.it)

[cesarechessorti@gmail.com](mailto:cesarechessorti@gmail.com)

Per informazioni Cesare Chessorti 340 3403296



**Scheda d'iscrizione CONCORSO INTERREGIONALE - L'ARTE IN CUCINA -  
Miglior Commis 2020 Ristorexpo  
9/10/11 Marzo 2020**

COMPILARE TUTTI I DATI IN STAMPATELLO

Nome		Cognome	
Via/Piazza	CAP	Città - Provincia	
Data di nascita		Cellulare	
Indirizzo di posta elettronica _____ @ _____			

Nome del piatto

Nominativo docente formatore -

Nome e Cognome \_\_\_\_\_

tel. \_\_\_\_\_ Indirizzo e-mail \_\_\_\_\_

Sbarrare: il giorno - Programma

10  martedì - 11  mercoledì- 2020

sbarrare il programma scelto c1  c2  c3  c4

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 della privacy UE e 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**

**Scheda d'iscrizione CONCORSO INTERREGIONALE L'ARTE IN CUCINA**  
**Le Sei Mani D'oro - Pasticceria** **9/10/11 Marzo 2020**

Compilare tutti i campi in stampatello –

	Nome	Cognome	tel	data di nascita
1° nominativo				
2° nominativo				
3° nominativo				

Via/Piazza	cap	Città Provincia
Telefono e Fax scuola		Cellulare docente o tutor
Indirizzo di posta elettronica _____ @ _____		

**Nominativo docente formatore**  
**Nome e Cognome** \_\_\_\_\_

**Tel** \_\_\_\_\_

**E-mail** \_\_\_\_\_

**Data Preferita** sbarrare giorno e programma

**LUNEDI - 9 /3**  **MARTEDI - 10/3**  **MERCOLEDI - 11/3**

**Programma**  **A**  **B**  **C**

**Presa di corrente** **No**  **Si**

- 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 della privacy UE e 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 e timbro scuola**

**Scheda d'iscrizione CONCORSO INTERREGIONALE L'ARTE IN CUCINA**  
**Artistica**                      **9/10/11 Marzo 2020**

Compilare tutti i campi in stampatello –

	Nome	Cognome	tel	data di nascita
1° Nominativo				
2° Nominativo				
Via/Piazza		cap	Città Provincia	
Telefono e Fax scuola			Cellulare docente o tutor	
Indirizzo di posta elettronica				
@				

Nome dell'opera: \_\_\_\_\_

Nominativo docente formatore -  
Nome e Cognome \_\_\_\_\_

Tel \_\_\_\_\_

E-mail \_\_\_\_\_

Data Preferita    sbarrare giorno e programma

LUNEDI - 9 /3

MARTEDI - 10/3

MERCOLEDI - 11/3

Programma

 A B C

Presa di corrente

No

Si

- 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 della privacy UE e 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 e timbro scuola**