



PROFESSIONISTI DEL FUORI CASA
RistorExpo



Lady Chef Fic Ristorexpo 2020

In collaborazione



Associazione Provinciale Cuochi di Como



Associazione Cuochi Brianza

- IN UN UNICO PIATTO -

Concorso Culinario aperto alle lady chef della federazione italiana cuochi.

SONO AMMESSI SOLO ED ESCLUSIVAMENTE TESSERATI FIC 2020

Per qualsiasi informazione riguardante alla competizione Alessandra Baruzzi

tel 3397029959 mail ladychef@fic.it

Ogni partecipante deve presentare un piatto unico nutrizionalmente completo

PRODOTTI OBBLIGATORI

È fatto obbligo l'utilizzo di:

Filetto di Halibut della Groenlandia al naturale surgelato IQF di Royal Greenland come componente principale del Piatto, è possibile aggiungere altri pesci, crostacei e molluschi come elementi complementari.

COMPOSIZIONE DELLE PREPARAZIONI RICHIESTE

Il piatto unico dovrà avere queste caratteristiche

La presentazione deve avvenire "al piatto" ed in porzioni singole, una per la degustazione dei giudici e una per esposizione; Pane, grissini, o altro serviti a parte non verranno conteggiati come carboidrati. Le preparazioni devono essere effettuate nel laboratorio all'interno del Centro Fieristico ad eccetto di quanto segue.

SONO AMMESSI

Verdure sbucciate, lavate ma non tagliate, tornite o porzionate, ad eccetto di vegetali con presenza di semi che potranno essere rimossi. Insalate sfogliate, lavate ma non mischiate.

I pesci eviscerati, decapitati ma non sfilettati (eccetto pesci di grande pezzatura come tonno-ricciola)

Crostacei e molluschi pronto uso

Fondi, brodi pronti ma non ridotti e conditi.

Frutta a sbucciata ma non tagliata o tornita, frutti secchi sgusciati.

Le decorazioni, cialde ecc. devono essere elaborate sul posto.

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

Impasti di lungo riposo dovranno essere comprovati dalla giuria

È preferibile fare delle preparazioni di cucina espressa.

I TEMPI SONO STABILITI NEI MODI SEGUENTI

Arrivo in fiera un'ora prima della gara per accreditamento

La gara prevede un'ora di tempo. Totale durata della prova 50 min per l'uscita dei piatti, più 10 minuti per il riordino

Il ritardo dopo i 50 minuti 1 di prova sarà quantificato con la decurtazione di un punto pari ad ogni minuto fino ad un massimo di 5, allo scadere del 5 minuto di ritardo sarà personalizzato di ulteriori 10 punti

Dopo la gara la giuria è a disposizione per il feedback

CRITERI DI VALUTAZIONE DEL CONCORSO

MIS EN PLACE E PULIZIA 10 punti

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; rispetto delle norme igieniche.

PREPARAZIONE PROFESSIONALE 25 punti

Corretta manipolazione e conservazione degli alimenti; corretta cottura degli alimenti (carni, pesci, verdure, ecc.); corretto uso delle grammature e delle porzioni; efficacia delle tecniche impiegate; corretta impostazione della ricetta (per i concorsi - singoli).

SERVIZIO 5 punti

Disposizione pulita ed ordinata dei cibi nel piatto senza guarnizioni artificiali; uso di tecniche di confezionamento efficaci che non comportano inutile perdita di tempo; uso del piatto e porcellane sobri ed adatti ad esaltare il cibo in essi contenuto; capacità di rispettare i tempi assegnati per il servizio.

ASPETTO ESTETICO 10 punti

Aspetto estetico ed impatto cromatico piacevole ed elegante, deve essere di buona presentazione, armonia di colori, giusta appetibilità, che invoglia alla degustazione.

GUSTO 50 punti

Sapore gradevole ed in armonia con il tipo di alimento impiegato; uso corretto dei condimenti. Non sono ammessi mezzi punti.

PUNTEGGI E PREMI

Il punteggio è così assegnato e distribuito:

100 punti medaglia d'oro con diploma e menzione.

99.99a90.00 punti medaglia d'oro con diploma.

89.99a80.00 punti medaglia d'argento con diploma.

79.99a70.00 punti medaglia di bronzo con diploma.

69.99a60.00 punti diploma.

Totale 100 punti

Primo classificato trofeo Ristorexpo Lady Chef Fic 2020

Verrà assegnato mercoledì 11 marzo

NORME GENERALI

GIORNI E ORARI DI APERTURA

Il concorso si svolgerà a marzo nei giorni 9/10/11 presso Lario Fiere a Erba in via Resegone

LA MANIFESTAZIONE È APERTA GIORNALMENTE

Per i concorrenti l'apertura è dalle 7,30 chiusura a fine premiazione.

Per i visitatori apertura ore 10,00, chiusura ore 19,00, il mercoledì chiusura ore 18,00.

CERIMONIA DI PREMIAZIONE GIORNALIERA

La cerimonia di premiazione **giornaliera** avverrà indicativamente a partire dalle ore 16,30 nel reparto concorsi Fic

Premiazione Finali

Le premiazioni finali saranno Mercoledì 11 marzo dalle 16,30 presso la sala Porro Lario Fiere

INFORMAZIONI

Per info generali e tecniche e iscrizione al concorso scrivere a

Baruzzi Alessandra ladychef@fic.it Cesare Chessorti cesarechessorti@gmail.com

ACCREDITAMENTO

L'organizzazione comunicherà per conferma il giorno e l'ora della propria gara

ABBIGLIAMENTO

È richiesto la giacca Fic, cappello bianco, pantaloni e scarpe nere, per la gara grembiule bianco

REGISTRAZIONE E PRENOTAZIONE

Con la partecipazione al concorso Lady chef i concorrenti accettano il regolamento e le sue condizioni.

L'iscrizione, dovrà essere effettuata compilando in ogni sua parte il modulo di registrazione Associazione cuochi Como – Ristorexpo

TERMINE ULTIMO PER LA REGISTRAZIONE DEI SINGOLI 28/02/2020

CONFERMA DI PARTECIPAZIONE

Sarà giudizio dell'organizzazione, tenuto conto delle esigenze logistiche e organizzative, aumentare o diminuire il numero dei concorrenti che potranno essere accolti giornalmente.

L'organizzazione confermerà a tutti i concorrenti l'ammissione al concorso e la data di partecipazione loro assegnata. Nel caso di mancata partecipazione da parte del concorrente, non sarà possibile restituire la quota d'iscrizione

Diploma di partecipazione.

Per i concorrenti: accesso con proprio mezzo all'interno della fiera per tutto il giorno della gara

DIRITTI DELL'ORGANIZZAZIONE

All'organizzazione vanno tutti i diritti derivanti dall'uso delle ricette, delle foto e dei filmati, delle preparazioni in concorso.

DIRITTI FOTOGRAFICI

L'organizzatore (così come la stampa invitata dall'organizzazione) ha il diritto di fotografare, filmare, pubblicare (es. su rivista "Il Cuoco", social o altro) o utilizzare per scopi federativi, le foto dei lavori e/o video dei partecipanti.

DIRITTI DELL'ORGANIZZAZIONE IN CASO DI CAMBIAMENTI

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

RESPONSABILITÀ

L'organizzazione declina ogni responsabilità per eventuali danni o smarrimenti di piatti, argenteria ed ogni altro oggetto di valore utilizzato nel concorso. Il Promotore non si assume alcuna responsabilità per materiali personali in mostra od altri oggetti di valore. I concorrenti stessi sono responsabili delle proprie attrezzature.

LABORATORI E ATTREZZATURE PER LA COMPETIZIONE CALDA

L'organizzazione mette a disposizione dei partecipanti al Concorso Caldo un "laboratorio a vista" provvisto di impianti, tutto il resto dovrà provvedere il concorrente

RICETTE

Ogni concorrente deve consegnare prima della gara, al presidente di Giuria, una copia della ricetta presentata in concorso, redatta per quattro porzioni.

La ricetta deve essere scritta seguendo il modello allegato

PIANO HACCP

Ogni concorrente Singolo, avrà l'obbligo di fornire al responsabile indicato dalle giurie il piano di autocontrollo della gestione del cibo e HACCP per la somministrazione di alimenti.

MATERIE PRIME

Le materie prime per l'esposizione, le decorazioni e il servizio sono a carico dei concorrenti e dovranno rispettare rigorosamente le norme HACCP per il loro trasporto ed attestarle nel piano di autocontrollo.

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

Le preparazioni portate all'interno della competizione, dovranno essere confezionate ed etichettate per una tracciabilità secondo le normative igienico-sanitarie.

Nessun alimento, al di fuori di quelli introdotti in cucina al controllo della giuria prima della competizione, e non potrà essere portato all'interno delle cucine durante la gara altri prodotti senza in consenso della giuria. Ogni alimento introdotto durante la competizione senza consenso comporta punti di penalità sul punteggio totale.

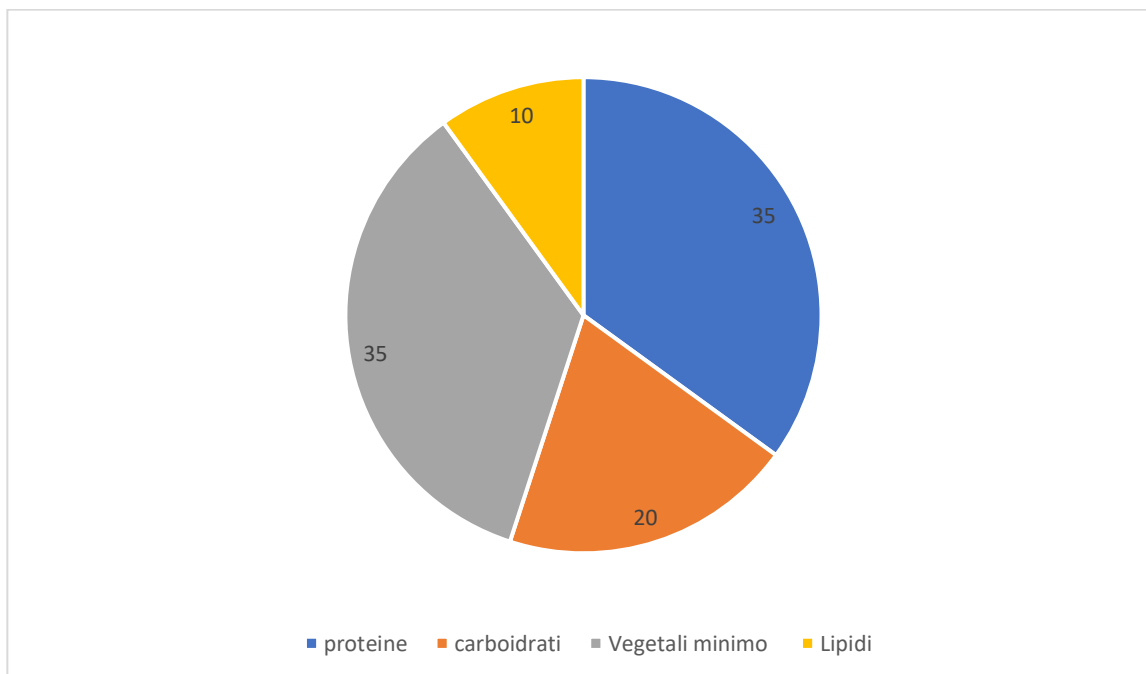
L'organizzazione metterà a disposizione dei concorrenti il prodotto obbligatorio, unicamente il giorno della gara.

La GIURIA

La giuria internazionale è composta da giudici professionisti accredita WorldChef, affiancati da collaboratori e commissari di gara.

La decisione dei giudici è definitiva e inappellabile.

Fax Simile da proporre?



Grammatura da 300/330 grammi per porzione

Concorrente nome e cognome	
Titolo del piatto	TITOLO DEL PIATTO, TITOLO DEL PIATTO (descrizione più completa possibile)

INGREDIENTI PER QUATTRO PERSONE			
<i>g 000</i>	<i>Ingrediente in grammi</i>	<i>ml 000</i>	<i>Ingrediente in millilitri</i>
<i>g 000</i>	<i>Ingrediente in grammi</i>	<i>ml 000</i>	<i>Ingrediente in millilitri</i>
<i>g 000</i>	<i>Ingrediente in grammi</i>	<i>n 00</i>	<i>Ingrediente in numero</i>
<i>g 000</i>	<i>Ingrediente in grammi</i>	<i>n 0</i>	<i>Ingrediente in numero</i>
<i>kg 0</i>	<i>Ingrediente in chili</i>	<i>n 0</i>	<i>Ingrediente in numero</i>
<i>kg 0</i>	<i>Ingrediente in chili</i>	<i>q.b.</i>	<i>ingrediente</i>
<i>kg 0</i>	<i>Ingrediente in chili</i>	<i>q.b.</i>	<i>ingrediente</i>
<i>l 0</i>	<i>Ingrediente in litri</i>		
<i>l 0</i>	<i>Ingrediente in litri</i>		

PROCEDIMENTO

Descrivere il corretto procedimento per l'esecuzione del piatto in gara. Eventualmente si può aggiungere paragrafi se l'esecuzione comprende più ricette. Descrivere il corretto procedimento per l'esecuzione del piatto in gara. Eventualmente si può aggiungere paragrafi se l'esecuzione comprende più ricette. Descrivere il corretto procedimento per l'esecuzione del piatto in gara. Eventualmente si può aggiungere paragrafi se l'esecuzione comprende più ricette. Descrivere il corretto procedimento per l'esecuzione del piatto in gara. Eventualmente si può aggiungere paragrafi se l'esecuzione comprende più ricette.

Descrivere il corretto procedimento per l'esecuzione del piatto in gara. Eventualmente si può aggiungere paragrafi se l'esecuzione comprende più ricette. Descrivere il corretto procedimento per l'esecuzione del piatto in gara. Eventualmente si può aggiungere paragrafi se l'esecuzione comprende più ricette. Descrivere il corretto procedimento per l'esecuzione del piatto in gara. Eventualmente si può aggiungere paragrafi se l'esecuzione comprende più ricette.

Esempio di titolino per paragrafo

Descrivere il corretto procedimento per l'esecuzione del piatto in gara. Eventualmente si può aggiungere paragrafi se l'esecuzione comprende più ricette. Descrivere il corretto procedimento per l'esecuzione del piatto in gara. Eventualmente si può aggiungere paragrafi se l'esecuzione comprende più ricette.

Esempio di titolino per paragrafo

Descrivere il corretto procedimento per l'esecuzione del piatto in gara. Eventualmente si può aggiungere paragrafi se l'esecuzione comprende più ricette. Descrivere il corretto procedimento per l'esecuzione del piatto in gara. Eventualmente si può aggiungere paragrafi se l'esecuzione comprende più ricette.

Descrivere il corretto procedimento per l'esecuzione del piatto in gara. Eventualmente si può aggiungere paragrafi se l'esecuzione comprende più ricette. Descrivere il corretto procedimento per l'esecuzione del piatto in gara. Eventualmente si può aggiungere paragrafi se l'esecuzione comprende più ricette. Descrivere il corretto procedimento per l'esecuzione del piatto in gara. Eventualmente si può aggiungere paragrafi se l'esecuzione comprende più ricette.

Descrivere il corretto procedimento per l'esecuzione del piatto in gara. Eventualmente si può aggiungere paragrafi se l'esecuzione comprende più ricette. Descrivere il corretto procedimento per l'esecuzione del piatto in gara. Eventualmente si può aggiungere paragrafi se l'esecuzione comprende più ricette.

Piano Haccp

Eseguito da

Cognome	Nome
---------	------

Sanificazione cucina con:

Controllo temperature Frigorifero

Stoccaggio e trasporto

Lavorazione Alimenti

Attenzione del Trattamento di bonifico preventivo per la somministrazione del pesce crudo come richiesto dalla circolare del regolamento europeo n 379-P del 17/02/2011 sulla corretta manipolazione della materia prima per scongiurare gli effetti del parassita "anisakis"

Luogo Data

Firma