Il cibo da strada, secondo la definizione della FAO, è costituito da quegli alimenti già pronti per il consumo, che sono venduti (e spesso anche preparati) soprattutto in strada o in altri luoghi pubblici (come mercatini o fiere), anche da commercianti ambulanti, spesso su un banchetto provvisorio, ma anche da furgoni o carretti ambulanti.

1. CHI PUÒ PARTECIPARE

I team, composti da tre associati - un caposquadra e due aiuti - associati alla Federazione Italiana Cuochi, dovranno preparare in loco **minimo 120 porzioni** di preparazione streetfood.

Considerato il profilo del concorso ed il servizio ristorativo ad esso abbinato, le squadre che avranno accesso ai laboratori hanno l'obbligo di attestare che i componenti siano operatori del settore ristorazione.

Hanno altresì l'obbligo di fornire al responsabile indicato dalle giurie il piano di autocontrollo della gestione del cibo e Haccp per la somministrazione di alimenti.

La mancata presentazione dell'apposito modulo comporta in automatico l'esclusione della squadra dal concorso.

2. REGISTRAZIONE E PRENOTAZIONE

L'iscrizione, redatta sul modulo ufficiale prestampato, deve essere inviata tramite fax o mail a:

FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

Piazzale delle Crociate, 1 5 - 00162 ROMA

Tel: 06/4402178 - 44202209 - Fax: 06/44246203

P.I.01194610158-

e-mail: **concorsi@fic.it**

QUOTA D'ISCRIZIONE:90€

Il versamento della Quota d'iscrizione dovrà essere effettuato tramite Bonifico Bancario presso:

UBI BANCA Filiale 2095 -V.le delle Provincie, 34 - 00162 Roma

C/C Intestato a: FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

IBAN - IT89 K031 1 103212000000001542

SWIFT - BLOPIT22 (solo per bonifici Esteri)

Causale: Streetfood19+ Nome e Cognome capo squadra.

La quota di partecipazione comprende: per le squadre, area di parcheggio all'esterno della fiera per un mezzo nella giornata della competizione; ingresso in fiera per n. 3 fra concorrenti ed assistenti e 2 per gli accompagnatori; il diploma di partecipazione.

L'organizzazione confermerà a tutti i concorrenti l'ammissione al concorso e la data di partecipazione loro assegnata.

Nel caso di cancellazione della manifestazione, o di mancata accettazione della domanda d'iscrizione, la quota di partecipazione versata, sarà restituita per intero ai concorrenti.

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

Attenzione: *Una copia della ricevuta del versamento deve essere allegata alla domanda d'iscrizione. Le domande prive di riscontro dei versamento della quota vengono considerate come non pervenute sino al completamento dell'iscrizione e non potranno concorrere senza conferma de/l'avvenuto pagamento nei tempi dovuti.*

3. ORGANIZZAZIONE

L'organizzazione mette a disposizione dei partecipanti al Concorso Caldo (Squadre e Singoli) un "laboratorio a vista" provvisto di impianti ed attrezzature convenzionali. Tutto il restante materiale dovrà essere portato dai concorrenti. Le attrezzature dovranno essere riconsegnate al responsabile preposto al termine della dimostrazione. Eventuali ammanchi saranno addebitati ai concorrenti responsabili.

I laboratori non sono dotati di attrezzature minute e particolari (stampi, cornetti per le glasse, bocchette da pasticceria, grembiuli, canovacci, ecc.), ne sono provvisti di piatti speciali, o di porcellane particolari, per le quali ogni concorrente singolo, ove necessiti, dovrà provvedere autonomamente. Sarà cura dell'organizzazione far pervenire l'elenco del materiale messo a disposizione dei concorrenti.

Ogni Squadra ed ogni concorrente individuale deve consegnare prima della gara, al presidente di Giuria, una copia delle ricette presentate in concorso, redatta per quattro o per sei porzioni, corredata da eventuale foto.

4. GIORNI ED ORARI DI APERTURA

La manifestazione di svolgerà presso la fiera di Riva del Garda dal **3 al 6 febbraio 2019**

Ora d'ingresso per i concorrenti h 8:00

Ora d'ingresso al pubblico h10:00

I giorni dell'esposizione e della partecipazione dei concorrenti saranno decisi dall'organizzazione tenendo conto, ove possibile, delle esigenze dei partecipanti e comunicati agli stessi con sufficiente anticipo, secondo quanto previsto dalle singole categorie (vedi norme specifiche a seguire).

5. TEMA E SVOLGIMENTO DEL CONCORSO

Ogni Squadra deve presentare una preparazione street food realizzata per minimo 120 (centoventi) persone, più 6 (sei) per la giuria e uno per esposizione. E' fatto obbligo inserire a|l'interno della preparazione un elemento che riconduca ad una tipicità territoriale o ad uno street food famoso sul proprio territorio, la preparazione dovrà poi avere caratteristiche tecniche riconducibili alla ristorazione professionale.

I Team avranno a disposizione un laboratorio per la preparazione del prodotto con una postazione "food truck" che dovranno allestire e organizzare sotto l'aspetto scenografico e operativo per gestire la distribuzione e vendita del prodotto. La presentazione deve avvenire in porzioni singole dal peso minimo di 150g.

La porzione da esposizione ha scopo puramente pubblicitario e pertanto può essere anche realizzata in anticipo e gelatinata.

Nel Concorso caldo a squadre tutte le preparazioni devono essere effettuate nei laboratori all'interno del Centro Fieristico. E' ammesso l'uso di materie prime già pulite ma non porzionate, non cotte o confezionate. E' altresì ammesso l'uso di prodotti semi-lavorati che richiedono lunghi tempi di lavorazione (brodi, fondi di cucina, alimenti già marinati, lievitazioni lunghe) il cui utilizzo deve essere dichiarato preventivamente all'atto dell'iscrizione e autorizzato dall'organizzazione. Nel caso di utilizzo di prodotti semi-lavorati è necessario effettuare la simulazione di preparazione durante la competizione alla presenza della giuria.

6. COSA SI INTENDE PER STREET FOOD

→ Un prodotto che si può consumare senza ausilio di posate (al limite una forchetta o stecchino di legno) e senza un appoggio.

→ Un prodotto con materie prime specifiche e tipiche del territorio, che rispetta il legame e la tradizione di provenienza e preferibilmente certificate (DOP, DOCG, IGP, BIO, ecc...).

→ Un prodotto che esalti la preparazione artigianale e l'abilità manuale.

→ Un prodotto elaborato seguendo una ricetta tradizionale o una reinterpretazione creativa e possibilmente salutistica.

→ Un prodotto con un buon rapporto qualità/prezzo.

→ Un prodotto progettato, preparato e confezionato per agevolarne il consumo in piedi.

→ Un prodotto che deve sostituire, sotto l'aspetto nutritivo e calorico, un veloce lunch.

7. MATERIE PRIME E COSTI

Le materie prime per l'esposizione, le decorazioni e il servizio sono a carico del Team.

I partecipanti dovranno rispettare rigorosamente le norme HACCP per il loro trasporto ed attestarle nel piano di autocontrollo.

Le squadre partecipanti al concorso devono provvedere in modo autonomo a tutti gli approvvigionamenti loro necessari (non sarà necessaria la fornitura di bevande in abbinamento. L'approvvigionamento del beverage per le squadre è dunque facoltativo e non obbligatorio).

L'organizzazione riconosce per le spese sostenute per l'acquisto delle derrate alimentari, un rimborso forfetario stabilito a pasto venduto di **2 € cadauno**, escludendo dunque le portate per la Giuria.

I tempi sono stabiliti nei modi seguenti:

h 08:00 - 08:30	Registrazione concorrenti ed entrata in laboratorio.
h 08:30 - 09:00	Incontro Giuria e Preparazione mise en place.
h 09:00 -12:00	Preparazione in laboratorio prodotto (esposizione prodotto in vetrina entro h 10:00).
h 11:30 - 12:00	Allestimento postazione «food truck››.
h 12:00 - 15:00	Servizio distribuzione e vendita.

__Attenzione__: non sono ammessi collaboratori esterni che in qualsiasi modo possano interferire nello svolgimento della competizione, tranne quelli previsti da regolamento. La Giuria decurterà il 5% del punteggio ad ogni Team se interverranno altre persone oltre a quelle previste e regolarmente registrate ad operare nei laboratori.

8. CRITERI DI VALUTAZIONE

Mise en place e pulizia **punti 10**

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 **punti 20**

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 del menù (per le squadre); corretta impostazione della ricetta (per i concorrenti singoli).

Servizio **punti 10**

Composizione del prodotto senza guarnizioni artificiali; uso di tecniche di confezionamento efficaci al consumo senza ausilio di posate e appoggio tipico dello street food; servizio che non comporti inutile perdita di tempo ; uso del materiale packaging fornito adattando il prodotto in essi contenuto; capacità di stare nei tempi assegnati per il servizio. Il caposquadra dovrà dimostrare ottimo rapporto con il cliente e buone doti di venditore.

Aspetto estetico **punti 10**

Aspetto estetico e cromatico invitante tipico dello street food che invoglia al consumo immediato.

Gusto **punti 50**

Lo street food è soprattutto gusto, il prodotto dovrà quindi avere sapore gradevole ed in armonia con il tipo di alimento impiegato; uso corretto dei condimenti; corretta elaborazione della ricetta, e gusto visivo.

9. PREMIAZIONE

L'assegnazione delle medaglie e dei certificati si svolge ogni giorno secondo gli orari indicati nell'area delle premiazioni di Fiere del Garda.

Il punteggio è cosi assegnato e distribuito:

- 100 punti medaglia d'oro con diploma e menzione.
- 99.99 a 90.00 punti medaglia d'oro con diploma.
- 89.99 a 80.00 punti medaglia d'argento con diploma.
- 79.99 a 70.00 punti medaglia di bronzo con diploma.
- 69.99 a 60.00 punti diploma.

Il concorrente ha l'obbligo di ritirare il premio assegnato vestendo gli abiti professionali (giacca bianca ufficiale FIC, pantaloni neri, scarpe nere e cappello). Tutti i concorrenti hanno l'obbligo d'indossare la giacca ufficiale FIC Isacco. Se sprovvisti, la giacca sarà a loro disposizione nel FIC Store.it.

10. 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. Gli espositori stessi sono responsabili delle proprie attrezzature.

11.DIRITTI FOTOGRAFICI

L"organizzatore (così come la stampa invitata dall'organizzatore) ha il diritto di fotografare e pubblicare

le foto dei lavori dei partecipanti. I partecipanti hanno il diritto di pubblicare i propri lavori.

Partecipanti ed altre persone non hanno il diritto di pubblicare lavori di altri partecipanti, ad eccezione dell'accordo e consenso con il partecipante stesso o dell'organizzatore.

Street Food Contest 2019

Federazione Italiana Cuochi

Riva del Garda® Fierecongressi | EXPORIVAHOTEL

MODULO DI ISCRIZIONE

CONCORSO DI CUCINA CALDA

STREET FOOD CONTEST 2019

N° tessera FIC 2019 _____

Associazione Cuochi di:_____

Io sottoscritto…….....……

nato il……..... residente in via…….....…….....……....

Città…….....……Pr……..... CAP……

Tel…… Cell…….…… mail.....

CHIEDO

di essere ammesso al concorso con il piatto .....

.....

Esperienze / concorsi precedenti: _____

_____

_____

_____

Le domande incomplete vengono considerate come non pervenute.
All'organizzazione vanno tutti i diritti derivanti dall'uso delle ricette, delle foto e dei filmati realizzati in occasione del concorso. L'organizzazione declina ogni responsabilità per eventuali danni o smarrimenti di attrezzatura o vasellame e di ogni altro oggetto utilizzato nel concorso.

Il trattamento dei dati personali, per i quali garantiremo la massima riservatezza, viene effettuato nel rispetto di quanto stabilito dalla D.L. 196/03 sulla tutela dei dati personali. I dati non saranno diffusi a terzi e potrà essere richiesta in qualsiasi momento la modifica o la cancellazione.

Luogo, Data _____

FIRMA DEL CONCORRENTE_____