

L'Associazione Provinciale Cuochi di Como e RistorExpo
Vi invita alla 18° edizione
Concorso Interregionale **ARTE IN CUCINA RISTOREXPO**



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, 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 2018”RistorExpo

ALLIEVI SINGOLI

Lunedì 4 a mercoledì 6 Marzo 2019

Programma C: *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 e denominazione del piatto completa, più una breve relazione del prodotto del territorio)

Presentare solo un'opera dalle quattro opzioni

**C 1 - una main-course di pesce di sua scelta
oppure**

**C2 - una main-course di carne con salsa e contorno
oppure**

**C3 - una main-course vegetariano. (completo di vitamine, proteine, carboidrati)
Oppure**

C4 – una main-course della dieta mediterranea

“Le sei mani D’oro 2019” RistorExpo

ALLIEVI - Team composto da tre allievi

Lunedì 4 a mercoledì 6 marzo 2019

Programma D : *tutti i piatti anche pensati caldi vanno presentati freddi e gelatinati*

(esposizione menu completo più cavaliere per ogni piatto con denominazione più completa possibile)

Concorso per Team allievi (n 3) iscritti per ogni programma.

Presentare solo un menu dei quattro previsti.

**D1 - Un (1)menu di quattro (4) portate della propria tradizione
oppure**

**D2 - Un (1) menu di quattro (4) portate innovativo
oppure**

**D3 - Un (1) menu di quattro (4) portate vegetariano ovo-lacto
Oppure**

D4 - Un (1) menu di quattro (4) portate cucina fusion

“Le sei mani D’oro pasticceria 2019” RistorExpo

ALLIEVI - Team composto da tre allievi

lunedì 4 a mercoledì 6 marzo 2019

Programma E - anche i dessert pensati caldi vanni presentati freddi.

(esposizione di tutti i dessert con denominazione più completa possibile)

Presentare solo un’opera delle tre previste.

E1- Una (1) torta per cerimonia (matrimoni battesimo cresime ecc.) o cake design per 12 persone minimo (una torta vera No simulazione No presentazione solo artistica) Più una (1) porzione (fetta tagliata) della stessa torta presentata su un piatto per alimenti con eventuale salse e decori (presentazione a tavola)

Oppure

E2- Tre (3) dessert da ristorazione, in monoporzione su piatti per alimenti, con relative salse e guarnizioni

Più due (2) dessert di una porzione in bicchiere (no usa e getta)

Oppure

E3 TRE (3), tre dessert da ristorante per intolleranze al lattosio, frutti con guscio, uova, in monoporzione su piatti, ogni dessert deve essere esente di una tolleranza delle tre, con relative salse, guarnizioni.

Più due dessert (2) di una porzione in bicchiere devono essere esenti tutte le tre intolleranze di diversa composizione .

Presentando le ricette dell’opzione E3 con i relativi ingredienti valori nutrizionali la giuria omaggerà di tre (3) punti.

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

Ogni concorrente iscritto al concorso può presentare uno o più programmi, purché iscritti e registrati individualmente ed esposti separatamente.

Nel primo pomeriggio i giudici sono a disposizione.

Previo appuntamento al desk Associazione Provinciale Cuochi di Como

Organizzazione e regolamento

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

Consigli e 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 gelatinata
- 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.

Spazi

Programma C - spazio tavolo rettangolare cm 60 x 50

Programma D - E 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.

Criteria di valutazione e giuria

Criteria di valutazione e punteggi - **Categorie C - D**

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 - **Categoria E**

Presentazione e innovazione - punti 0 - 25

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

Composizione - punti 0 - 25

Armonia di sapori e colori

Esecuzione della ricetta - punti 0 - 25

Realizzazione corretta nel rispetto delle tendenze della pasticceria d'oggi

Presentazione e servizio - punti 0 - 25

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

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 premiazioni si effettueranno tutti i giorni consegnando medaglie e diplomi. Le premiazioni finali si effettueranno mercoledì 6 marzo 2019

Riconoscimenti

Categoria C

- 1° classificato – “ **Migliore commis 2019**” RistorExpo
- 2° classificato – **Coppa Bianchi Frutteto Lipomo**
- 3° classificato – **Coppa Ervigel Nava Pesca Lipomo**

Categoria D

- 1° classificato – “ **Le sei mani D’oro 2019**” Ristorexpo
- 2° classificato – **Coppa – Ghioldi Formaggi**
- 3° classificato – **Coppa – Canturina Acqua**

Categoria E

- 1° classificato – **Le sei mani d’oro allievi pasticceria 2019 Ristorexpo**
- 2° classificato – **Coppa - Forgrim Zanussi**
- 3° classificato – **Coppa – Acqua S.Bernardo**

Premio speciale Giuria

Coppa - Cifa Forniture Alberghiere

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** (possibilmente - giacca bianca -pantaloni neri - scarpe nere o zoccoli cucina - cappello bianco)

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 22 febbraio 2019.

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

info@cuochicomo.it

cesarechessorti@gmail.com

Per informazioni Cesare Chessorti 340 3403296

**Scheda d'iscrizione CONCORSO INTERREGIONALE - L'ARTE IN CUCINA -
CATEGORIA C-
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

Dati docente Formatore Nome e Cognome _____

tel. _____	Indirizzo e-mail _____
------------	------------------------

Sbarrare: il giorno - categoria - opera
4 <input type="checkbox"/> lunedì - 5 <input type="checkbox"/> martedì - 6 <input type="checkbox"/> mercoledì - cat C
sbarrare il programma scelto c1 <input type="checkbox"/> c2 <input type="checkbox"/> c3 <input type="checkbox"/> c4 <input type="checkbox"/>

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

**Scheda d'iscrizione CONCORSO INTERREGIONALE L'ARTE IN CUCINA
CATEGORIA D / E - Le Sei Mani D'oro - Cucina / Pasticceria
4/5/6 Marzo 2019**

Compilare tutti i campi in stampatello

Nome		Cognome		tel e 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	Categoria	Opera DA SBARRARE	Categoria	Opera DA SBARRARE
<input type="checkbox"/> LUNEDI 4/3	cat D	<input type="checkbox"/> D1 D2 D3 D4	cat E	<input type="checkbox"/> E1 E2 E3
<input type="checkbox"/> MARTEDI 5/3	cat D	<input type="checkbox"/> D1 D2 D3 D4	cat E	<input type="checkbox"/> E1 E2 E3
<input type="checkbox"/> MERCOLEDI 6/3	cat D	<input type="checkbox"/> D1 D2 D3 D4	cat E	<input type="checkbox"/> E1 E2 E3
Sbarrare il giorno la categoria e l'opera				
Presa di corrente		No <input type="checkbox"/>	Si <input type="checkbox"/>	

- 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