



Riva del Garda®
Fierecongressi



EXPORIVA HOTEL

1. PRESENTAZIONE

Il compartimento Lady Chef della Federazione Italiana Cuochi, in collaborazione con L'Ente fiera di Riva del Garda, presenta il concorso "Riso in Rosa 2019", che prevede la partecipazione di concorrenti femminili da tutta Italia per una giornata di gara.

Ogni concorrente partecipante dovrà preparare 5 mezze porzioni per la giuria + 1 (una) porzione da presentazione a base di riso.

2. GIORNO E ORARIO

La manifestazione si svolgerà martedì 5 febbraio 2019 dalle ore 10:30, presso lo stand della Federazione Italiana Cuochi.

La durata della gara è di 45 minuti per concorrente compresa la pulizia della postazione di lavoro.

3. ISCRIZIONI

L'iscrizione è GRATUITA ed è aperta a tutte le associate Fic. La richiesta dovrà essere compilata, inviata e accettata tramite mail confermativa all'indirizzo email:

ladychef@fic.it oppure ladychef.vr@gmail.com.

Termine dell'iscrizione: 28 gennaio 2019.

4. PROGRAMMA RICHIESTO

E' richiesta una ricetta con l'applicazione di tecniche e concetti d'avanguardia nell'uso del RISO.

5. PREPARAZIONE

Tutte le preparazioni dovranno essere servite al piatto individuale, eseguite nei laboratori preposti dall'organizzazione all'interno della cucina dell'ente fiera, in modo autonomo. L'organizzazione, si riserva il diritto di penalizzare in caso di inosservanze delle norme Haccp e delle norme igieniche sanitarie standard.

L'organizzazione mette a disposizione dei partecipanti un laboratorio di cucina provvisto d'impianti e attrezzature convenzionali base e cioè tavoli, forno e piastre a induzione. È doveroso portarsi le proprie attrezzature (pentolame compreso) e minuterie. Le attrezzature della fiera utilizzate durante la gara dovranno essere riconsegnate al responsabile preposto in ordine e pronte per il concorrente successivo.

I laboratori non sono dotati di attrezzature minute e particolari, ne sono provvisti di piatti speciali o porcellane particolari, per le quali ogni concorrente deve provvedere in modo autonomo in caso di utilizzo.

Ogni partecipante dovrà consegnare, prima della gara al Capo di Giuria, una copia della ricetta presentata in concorso, redatta per quattro porzioni.

È ammesso l'uso di materie prime già pulite e porzionate, ma non cotte o confezionate. È altresì ammesso l'uso di prodotti preconfezionati che richiederebbero lunghi tempi di lavorazione (brodi, fondi di cucina non salati, alimenti già marinati).

6. CRITERI VALUTAZIONE DEL CONCORSO

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 gramature 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.



il Riso
in Rosa



Lady
Chef



Riva del Garda®
Fierecongressi



EXPORIVA HOTEL

Aspetto estetico

punti 10

Aspetto estetico e cromatico invitante 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.

Non sono ammessi mezzi punti.

7. GIURIA, PREMIE RICONOSCIMENTI

Il punteggio è così 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.

Le decisioni della giuria sono definitive ed inappellabili; non sono ammessi ricorsi.

Le concorrenti devono intervenire in DIVISA PERFETTA: cappello (no bandana ecc), giacca bianca e pantalone nero, scarpe nere antinfortunistiche. Ad ogni concorrente verrà dato l'attestato di partecipazione.

8. DISPOSIZIONI

- È ammesso l'uso in maniera corretta di qualsiasi tipo di texture.
- Nel concorso non è ammesso presentare cibi su piatti da buffet.
- Non è ammesso l'uso di "zoccoli" realizzati in materiale non commestibile; i crostini e crostoni di pane, sono ammessi.
- Non è ammesso l'uso di tovaglioli in stoffa o in carta, tranne che per accompagnare le "preparazioni fritte".
- I bordi dei piatti, non devono essere ingombri dai cibi, per evitare il senso di disordine e di scarsa

- considerazione dell'igiene, che ne deriverebbe.
- La preparazione deve risultare corretta e confezionata con la tecnica culinaria più appropriata.
- I cibi devono avere un aspetto naturale e gustoso.
- L'uso di addensanti artificiali è consentito solo per le "creme" e le "salse emulsionate".
- I vegetali devono risultare tagliati o torniti in modo uniforme.
- I sughi di carne o di verdura devono caratterizzare il piatto.
- La frutta utilizzata come guarnizione, deve risultare piccola, o tagliata finemente.
- La carne deve risultare tagliata correttamente, in modo pulito e regolare; le carni rosse devono risultare cotte "al punto".
- Le fette di carne devono essere disposte e/o sovrapposte ordinatamente.



Riva del Garda®
Fierecongressi



Entro e non oltre il 28 gennaio 2019

**CONCORSO NAZIONALE LADY CHEF
RISO IN ROSA 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: _____

Per eventuali ed ulteriori chiarimenti contattare i seguenti numeri:

Alessandra Baruzzi 339 702 9959

Alla presente domanda d'iscrizione, compilata in tutte le sue parti, datata e firmata allego:

- Ricetta in formato elettronico PDF e Word per quattro persone;
- Fotocopia tessera fic 2018 - 2019

Le domande incomplete vengono considerate come non pervenute.

Ad Ente Fiera 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 _____