



1. NORME GENERALI

- 1) Il compartimento Giovani della Federazione Italiana Cuochi in collaborazione con la fiera di EXPORIVA DEL GARDA presenta il V° trofeo Junior Assistant Master (che da adesso in poi chiameremo JAM CUP) diretto a tutti i giovani iscritti alla Federazione nell'anno 2019.
- 2) La manifestazione prevede un concorso singolo per il titolo "The best JAM 2019". Il tema è libero. Il concorrente potrà presentare a scelta o uno starter, un main course o un dessert.

2. GIORNI ED ORARI D'APERTURA

- 3) La GARA si svolgerà il 3 febbraio in occasione della fiera di RIVAEXPO situato in Località Baltera, 38066 Riva Del Garda (TN)
- 4) La manifestazione osserverà i seguenti orari:
 - Per i visitatori l'apertura sarà alle ore 10:00
 - Per i concorrenti, ingresso riservato, apertura ore 9:00
- 5) L'organizzazione si riserva il diritto di cancellare la manifestazione, di posticipare o di modificare la durata o gli orari di apertura.

3. CONDIZIONI PER I PARTECIPANTI

- 6) Alla manifestazione è ammessa la partecipazione di:
 - 16 concorrenti selezionati dalla giuria tecnica del concorso dopo l'invio del titolo della ricetta con l'iscrizione al concorso
 - I concorrenti dovranno avere un'età compresa tra i 16 e 25 anni.
 - I concorrenti devono essere in regola con il tesseramento FIC dell'anno in corso.

Saranno ammessi a partecipare un massimo di 16 concorrenti in rappresentanza provinciale/regionale. Gli orari di partecipazione saranno decisi dall'organizzazione in base anche alle esigenze del concorrente. In caso di rifiuto o impossibilità di partecipazione si deciderà per captazione al candidato successivo.

4. ISCRIZIONE

- 7) L'iscrizione, redatta sullo stampato ufficiale dovrà essere inviata per email completa.
- 8) Il concorso è gratuito a tutti i concorrenti con le caratteristiche necessarie.
- 9) Il termine ultimo per la presentazione online e per la valutazione della ricetta sul social network è il 30 gennaio 2019.
- 10) Saranno ammessi alla finale i 16 concorrenti scelti dalla giuria tecnica che si iscriveranno nei tempi e nei termini del regolamento, secondo i criteri WACS.
- 11) L'organizzazione confermerà ad ogni concorrente, l'ammissione al concorso e la data di partecipazione loro assegnata.
- 12) Nel momento in cui il concorrente invierà il modulo d'iscrizione compilato con relativo titolo della ricetta all'email del compartimento giovani giovani@fic.it.
- 13) All'organizzazione vanno tutti i diritti derivanti dall'uso di ricette, delle foto e delle preparazioni del concorso.
- 14) L'organizzazione declina ogni responsabilità per eventuali danni o smarrimenti di piatti, argenterie ed ogni altro oggetto di valore utilizzato nel concorso.

5. REGOLAMENTO JAM CUP

- 15) La competizione si intende che il concorrente prepari uno starter o un main course o un dessert a tema libero.
- 16) Tutte le preparazioni dovranno essere servite al piatto individuale, eseguite nei laboratori preposti dall'organizzazione all'interno della cucina di Riva del Garda, in modo autonomo. L'organizzazione, si riserva il diritto di penalizzare in caso di inosservanze delle norme Haccp e delle norme igienico sanitarie standard.



- 17) Ogni concorrente dovrà preparare 3 porzioni intere per la giuria.
- 18) La durata della gara sarà di 90 minuti per concorrente e 10 minuti per la pulizia della postazione di lavoro.
- 19) I laboratori non sono dotati di attrezzature particolari e minute, ne sono provvisti di piatti o porcellane per le quali ogni concorrente dovrà provvedere autonomamente.
- 20) Ogni partecipante dovrà consegnare, prima della gara al presidente di giuria, una copia della ricetta presentata in concorso e redatta per 4 porzioni.
- 21) È ammesso l'uso di materie prime già pulite e porzionate, ma non cotte o confezionate.
- 22) È altresì ammesso l'uso di prodotti preconfezionati che richiederebbero lunghi tempi di lavorazione come:
 - I fondi di cottura non salati e non addensati
 - Alimenti marinati
 - Prodotti cotti in bassa temperatura (dovranno essere completati in fiera).
 - Panificati ecc...
- 23) I partecipanti dovranno provvedere in modo autonomo a tutti gli approvvigionamenti necessari. L'organizzazione non riconoscerà alcun rimborso spese.
- 24) Nel concorso non è ammesso presentare cibi su piatti da buffet.
- 25) Non è ammesso l'uso di "zoccoli" realizzati in materiale non commestibile, i crostini e crostoni di pane sono ammessi.
- 26) I bordi dei piatti non devono essere ingombrati da cibi per evitare in senso di disordine e scarsa considerazione di igiene che ne deriverebbe.
- 27) La divisa del concorrente dovrà essere completa e dovrà comprendere: giacca bianca, pantaloni neri, scarpe nere, grembiule bianco e cappello bianco.

6. GIURIA E CRITERI DI VALUTAZIONE

- 28) Le premiazioni avverranno nel tardo pomeriggio e in base ai punti, saranno assegnate le medaglie d'oro, d'argento o di bronzo e i diplomi.
- 29) I giudici saranno nominati dalla Federazione Italiana Cuochi.
- 30) Le valutazioni saranno redatte secondo le norme internazionali dai giudici delegati FIC.
- 31) Le decisioni della Giuria sono definitive e inappellabili; non sono ammessi ricorsi.
- 32) I criteri di valutazione saranno pubblicati dalla giuria tecnica durante il concorso.

7. PREMI E CLASSIFICA

- 39) I premi della competizione della fase finale a Riva del Garda saranno pubblicati dopo la valutazione dei piatti dalla giuria tecnica.
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.



MODULO DI ISCRIZIONE Concorso Compartimento Giovani JAM CUP 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 _____