

Pasta d'Estate

CONTEST

1. PRESENTAZIONE

L'Unione Regionale dei Cuochi Toscani presenta il contest "Pasta d'Estate".

Il concorso è rivolto a due categorie: Junior (fini a 21 anni) e senior (dai 21 anni).

Ogni concorrente partecipante dovrà preparare 6 mezze porzioni per la giuria + una porzione da presentazione.

2. GIORNO E ORARIO

Il contest avrà luogo nella giornata del 13 giugno 2018 dalle ore 16.30 alle 19.00 ad Arezzo presso Villa Burali via di Gorello Loc. Policiano 164 Arezzo

La durata della gara è di 30 minuti per concorrente.

3 ISCRIZIONI

L'iscrizione è gratuita ed è aperta a tutti gli associati FIC ed agli studenti degli Istituti Alberghieri.

La richiesta dovrà essere compilata, inviata ed accettata tramite mail confermativa all'indirizzo email:
urecpresidenza@gmail.com

Le iscrizioni verranno vagliate e scelte da una giuria tecnica in base alla creatività e coerenza verso il programma richiesto.

Termine dell'iscrizione: martedì 12 Giugno

4. PROGRAMMA RICHIESTO

E' richiesta una ricetta con l'applicazione di tecniche e concetti all'avanguardia nell'utilizzo della pasta in versione estiva, fredda, tiepida o calda .

La realizzazione dei piatti dovrà avere come elemento principale una referenze di Pasta Toscana presenti nel loro sito internet: <http://www.pastatoscana.it> (Pastificio Fabianelli)

5. PREPARAZIONE

Tutte le preparazioni dovranno essere servite al piatto individuale, eseguite nelle cucine messe a disposizione della struttura,, in modo autonomo. L'organizzazione, si riserva il diritto di penalizzare nel caso di inosservanze delle norme Haccp e delle norme igieniche sanitarie standard.

Per quanto concerne le attrezzature il candidato dovrà mettersi in contatto con l'organizzazione per definire le proprie esigenze ed essere nella condizione di realizzare il proprio piatto.

La realizzazione e presentazione del piatto avverrà a coppie di due candidati ed avrà durata 20 minuti dopo la quale sarà premura del candidato pulire la postazione di lavoro e renderla agibile per il candidato successivo.

Le fornitura della pasta sara' effettuata nel posto, la cottura dovra' essere espressa.

Gli ingredienti per le salse e i sughi dovranno essere portati dai concorrenti in modo tale da poter avere una scelta personale e illimitata nelle proposte.

Ad ogni concorrente verra' dato un rimborso spese pari a 20€ per l'acquisto del prodotto.

E' ammesso l'uso di materie prime già pulite e porzionate, anche cotte e confezionate.

E' altresì ammesso l'uso di prodotti preconfezionati che richiederebbero lunghi tempi di lavorazione (brodi, fondi di cucina non salati, alimenti già marinati).

6. CRITERI DI VALUTAZIONE DEL CONCORSO

Mise en place e pulizia punti 0 – 15

- Capacità di organizzare il proprio lavoro, rispetto dei tempi di esecuzione, capacità di predisporre e riordinare attrezzature;
- Rispetto dei programmi e degli orari stabiliti;
- Pulizia ed ordine durante le fasi di lavorazione;
- Efficacia delle tecniche impegnate.

Preparazione Professionale punti 0 – 35

- Corretta manipolazione e conservazione degli alimenti, rispetto delle norme igieniche;
- Corretta cottura degli alimenti;
- Corretto uso delle grammature e delle porzioni;
- Corretta impostazione della ricetta;
- Disposizione pulita ed ordinata dei cibi nel piatto senza guarnizioni artificiali;
- Uso di tecniche di confezionamento efficaci che non comportino inutile perdita di tempo;
- Uso di piatti e porcellane sobri ed adatti ad esaltare il cibo in esso contenuto.

Aspetto estetico e sapore punti 0 – 50

- ° Aspetto estetico ed impatto cromatico piacevole ed elegante;
- ° Sapore gradevole in armonia con il tipo di alimento impiegato;
- ° Uso corretto dei condimenti.
- ° Impatto innovativo nella combinazione degli ingredienti e delle tecniche di preparazione

Non sono ammessi mezzi punti

7. GIURIA, PREMI E RICONOSCIMENTI

Il concorso prevede la premiazione dei primi classificati in ciascuna delle categorie.

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

I concorrenti devono intervenire in DIVISA PERFETTA: Cappello (no bandana ecc), giacca bianca e pantalone nero, scarpe nere antinfortunistiche.

I premi saranno:

Primo classificato Senior - 50 Kg di “Pasta Toscana” – Diploma di Partecipazione

Primo classificato Junior - 50 Kg di “Pasta Toscana” – Diploma di Partecipazione

A tutti i partecipanti sarà fatto omaggio di un paniere di Pasta Toscana e diploma di partecipazione

8. DISPOSIZIONI

- È ammesso l'uso in maniera corretta di qualsiasi tipo di texture
- Nel contest non è ammesso presentare i cibi sui 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 per accompagnare le "preparazioni fritte".
- I bordi dei piatti, non devono essere ingombri dai cibi, 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

9. TOSCANITÀ DEI PIATTI

Considerato che il contest nasce dalla volontà dell'Unione Regionale Cuochi Toscani ed ha come elemento principale la Pasta Toscana si chiede che i piatti proposti abbiano una base di toscaneità almeno al 80% nell'utilizzo di materie prime di qualità legate al territorio toscano, di mare o di terra.

PASTA D'ESTATE

CONTEST

2018

Domanda di partecipazione da inviare entro e non oltre il 9 giugno 2108 a urctpresidenza@gmail.com

- n. tessera FIC 2018 o Istituto Alberghiero _____

- Associazione Cuochi di _____

IO SOTTOSCRITTO

- Nome _____

- Cognome _____

- nato il _____ a _____

- Residente a _____ PR ___ CAP _____ Via _____ n. _____

- Tel _____ cell _____ mail _____

CHIEDO

di essere ammesso al contest "**ESTATE IN PASTA**" con il piatto:

Esperienze e concorsi precedenti: _____

- Allegare fotocopia tessera FIC o certificazione iscrizione scolastica (anche autocertificazione o dichiarazione del docente che accompagna)

- Ricetta in formato elettronico PDF o Word per quattro persone

Ad U.R.C.T e Pasta Toscana vanno tutti i diritti dell'uso delle ricette, delle foto e dei filmati realizzati in occasione del contest.

L'organizzazione declina ogni responsabilità per eventuali danni o smarrimenti di attrezzature o vasellame e di ogni altro oggetto utilizzato in concorso.

Il trattamento dei dati personali, per i quali garantiremo la massima riservatezza, viene effettuato nel rispetto di quanto stabilito dall'art. 13 del Codice della privacy Dlgs. 196/2003 ed artt. 13 e 14 del GDPR – Regolamento EU 2016/679. I dati non verranno diffusi a terzi e potrà essere richiesta in qualsiasi momento la modifica o cancellazione.

Luogo, data _____

Firma del concorrente _____