

Regolamento competizione **cucina calda** Trofeo Maffeo Pantaleoni I edizione

PROMEMORIA RIASSUNTIVO DI DATE E ORARI IMPORTANTI PER I CONCORRENTI TROFEO MAFFEO PANTALEONI I EDIZIONE

03/12/2024

Termine ultimo per comunicare la partecipazione al Trofeo con scheda di iscrizione.

09/12/2024

Termine ultimo consegna scheda tecnica del piatto e tabella allergeni.

13/12/2024

Pubblicazione tabella con turni gara.

16/12/2024

Accreditamento partecipanti ore 8.00 inizio gara ore 9.00.

ABBIGLIAMENTO E CONDIZIONI DI BASE DEI PARTECIPANTI AL TROFEO

Tutti partecipanti hanno l'obbligo di indossare, durante la gara e al momento della premiazione, la giacca ufficiale della scuola, pantaloni neri, scarpe antinfortunistiche totalmente nere e cappello da cuoco bianco, non si possono indossare orecchini, scarpe da ginnastica, orologio, come da requisito HACCP; per cui chi non veste con l'abbigliamento corretto non potrà partecipare alla gara e di conseguenza alla premiazione. Il concorrente ha l'obbligo di ritirare il premio assegnato vestendo gli abiti professionali come indicazioni riportate.

LABORATORI E ATTREZZATURE PER LA COMPETIZIONE CALDA

Saranno a disposizione per i partecipanti i laboratori di cucina n°1 e n°2 per le rispettive categorie. Le attrezzature predisposte per la competizione sono quelle di base: Forno, abbattitore, mixer a immersione, macchinetta della pasta, piastre a induzione, microonde. Per le piccole attrezzature minuterie: bocchette, coppapasta, fruste e altro sono per un numero limitato di partecipanti; quindi, se un concorrente necessita di uno stampo o minuteria particolare deve provvedere autonomamente.

RICETTE

Ogni concorrente deve consegnare prima della gara, la scheda tecnica entro la data stabilita. Se non viene consegnata entro la data ce la decurtazione del 5% sul totale del punteggio finale.

MATERIE PRIME

Le materie prime di base sono a carico della scuola in base alla scheda tecnica inviata, se un concorrente ha delle esigenze particolari di un prodotto particolare provvederà autonomamente.

PIATTI PER LA COMPETIZIONE

I piatti vengono forniti dalla scuola, e le tipologie di piatti saranno tre: piatto piano, piatto fondo, piatto a dessert.

PIATTO DA ESPOSIZIONE

Il piatto da esporre deve rispecchiare fedelmente l'elaborato della competizione. Il piatto da esposizione dovrà essere preparato durante i tempi di gara insieme ai piatti della giuria e non dovrà essere gelatinato.

GIURIA

La giuria è composta da giudici professionisti dell'Associazione Cuochi di Roma Federazione Italiana Cuochi, affiancata da collaboratori e commissari di gara. Il regolamento è inappellabile.

VALUTAZIONE

I Feedback della gara verranno comunicati prima della premiazione da due componenti della giuria facendo riferimento al piatto da esposizione e secondo le linee guida del regolamento

Ogni partecipante deve presentare un «Main Course».

COMPOSIZIONE DELLE PREPARAZIONI RICHIESTE

Main Course: preparazione calda a tema libero (carne, pesce, vegetariano, vegano) con un peso complessivo da g 200 a g 220 cad. uno suddiviso tra 50% proteine (può esserci anche combinazione con proteine vegetali) 50% vegetali e amidi. La presentazione deve avvenire "al piatto" ed in porzioni singole, 3 porzioni della propria ricetta + 1 piatto da esposizione. Totale 4 piatti. Nel Concorso cucina calda, tutte le preparazioni devono essere effettuate nei laboratori all'interno della scuola.

SONO AMMESSI:

Verdure sbucciate, lavate ma non tagliate, tornite o porzionate, ad eccezione di vegetali con presenza di semi che potranno essere rimossi. Insalate sfogliate, lavate ma non mischiate. Carni disossate ma non parate o porzionate. I pesci eviscerati, decapitati ma non sfilettati (eccetto pesci di grande pezzature come tonno - ricciola ecc...). Crostacei e molluschi scottati a ma non sgusciati. Fondi, brodi pronti ma non ridotti e conditi. Pan di spagna, pasta sfoglia cruda e cotta, biscuit, meringhe, non tagliate e porzionate già pronti. Puree di frutta non zuccherate, frutta sbucciata ma non tagliata o tornita, frutta secca sgusciata. Le decorazioni, zucchero, cioccolato, cialde devono essere elaborate sul posto. Impasti di lungo riposo dovranno essere comprovati. È preferibile fare delle preparazioni di cucina espressa. Fa divieto l'utilizzo di materie prime nelle confezioni originali che riportano loghi e/o immagini pubblicitarie e contenitori in vetro. Tutte le preparazioni dovranno pervenire al momento della gara, stoccate, per la tracciabilità e trasportate come richiesto dalle norme vigenti. Per garantire l'imparzialità, i commissari di cucina verificheranno che i materiali siano conformi al bando di concorso e non già completamente elaborati. I commissari hanno facoltà di impedire l'utilizzo di materiale non idoneo da parte dei

concorrenti e verificheranno all'ingresso, in postazione l'idoneità e la salubrità degli alimenti trasportati, pena l'eliminazione dal concorso.

I TEMPI SONO STABILITI NEI MODI SEGUENTI

La durata del concorso è di 80 minuti, i tempi sono stabiliti nei modi seguenti: 5 minuti per sistemarsi, 65 minuti per la preparazione, cottura e l'allestimento del piatto. Dieci minuti per la pulizia e il riordino della cucina. In partenza di batteria il concorrente firmerà il modulo con la lista del materiale messo a disposizione dalla scuola e al termine della prestazione il concorrente riconsegnerà il materiale pulito. Il ritardo dopo i 65 minuti di prova sarà quantificato con la decurtazione di un punto pari ad ogni minuto fino ad un massimo di 3 minuti, allo scadere del 3° minuto di ritardo l'elaborato verrà tolto esposto ma non giudicato. Dopo il riordino della cucina il concorrente dovrà recarsi presso il point fotografico con divisa in ordine compresa di cappello.

CRITERI DI VALUTAZIONE MISE EN PLACE E PULIZIA

10 punti:

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

20 punti

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 della ricetta.

SERVIZIO

5 punti

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 ad esaltare il cibo in essi contenuto; capacità di rispettare i tempi assegnati per il servizio.

PREVENZIONE DEI RIFIUTI E SOSTENIBILITÀ:

5 punti

Capacità di gestire, utilizzare e/o conservare eventuali rifiuti

ASPETTO ESTETICO:

10 punti

Aspetto estetico ed impiattamento cromatico piacevole ed elegante, deve essere di buona presentazione, armonia di colori, giusta appetibilità, che invoglia alla degustazione.

GUSTO:

50 punti

Sapore gradevole ed in armonia con l'alimento impiegato; uso corretto dei condimenti. Non sono ammessi mezzi punti.

Totale 100 punti

PUNTEGGI E PREMI

Il punteggio è così assegnato e distribuito: ·

100 punti medaglia d'oro con Trofeo 1° Classificato·

99,99 a 95,00 punti medaglia d'oro coppa 2° Classificato

94,99 a 90,00 punti medaglia d'oro coppa 3° Classificato

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