

**REGOLAMENTO**  
**5° Concorso internazionale di cucina calda a squadre**  
**WELLNESS & ZERO WASTE - FOOD & BEVERAGE CONTEST CASARGO 2018**

**Martedì 13 Marzo 2018** arrivo nel pomeriggio al CFPA e sistemazione ospiti  
ore 18:00 presentazione programma manifestazione in aula Magna  
ore 20:00 Cena di benvenuto

**Mercoledì 14 Marzo** primo giorno di gara

**Giovedì 15 Marzo** secondo giorno di gara

**Venerdì 16 Marzo** terzo giorno di gara

**Sabato 17 Marzo** Laboratori e show di cucina e pasticceria, tempo con la Giuria, ore 20.00 Cena di Gala e premiazione della gara

**Domenica 18 Marzo** colazione e in mattinata rientro presso proprie sedi

**1. NORME GENERALI**

1.1. La manifestazione è aperta agli allievi dei Centri formazione professionale operanti in Italia e all'estero con età almeno di 16 anni compiuti, e frequentanti scuole turistiche o alberghiere. Ogni scuola può far partecipare una sola squadra, inoltre i nominativi degli allievi iscritti al concorso dovranno essere gli stessi degli studenti che partecipano al concorso, pena l'esclusione del team dalla gara.

1.2. La manifestazione prevede la partecipazione di:

- n. 2 componenti di cucina/pasticceria
- n. 2 componenti di sala bar
- n. 1 docente/responsabile dell'istituto scolastico di provenienza il quale sarà l'accompagnatore del team, ma non potrà intervenire alla gara.

Il concorso è composto da:

a. Un concorso di cucina CALDA che consiste nel realizzare un menu completo per 6 persone con la collaborazione tra sala e cucina. Il Tema del Concorso è: "WELLNESS & ZERO WASTE - FOOD & BEVERAGE CONTEST CASARGO 2018".

Le calorie complessive totali ammesse sono 1300 kcal, con una tolleranza massima di 500Kcal per un massimo di 1800 kcal totali per dare la possibilità di esprimere un contenuto più elaborato, sempre calcolando valori nutrizionali a porzione, compreso di salse e guarnizioni varie.

Da questo calcolo è escluso il cocktail.

- b. La preparazione di un COCKTAIL per 6 persone dal tema libero. Il cocktail viene valutato separatamente dal menu WELLNESS. Gli alcolici somministrati sia per il cocktail ed il vino in abbinamento non verranno calcolati come parte del valore nutrizionale vanno portati preferibilmente dai concorrenti stessi;
- c. Il Servizio al Tavolo:  
Viene Valutato che il servizio venga effettuato in maniera corretta e completa con l'uso di un buon inglese nella comunicazione e di una buona padronanza di stile, corretta presentazione e spiegazione del menu, Corretto abbinamento vini o delle bevande somministrate al menu, disinvoltura comportamentale e capacità relazionale, corretta mise en place e qualità del servizio (i vini e le bevande somministrate durante la prova devono essere portate dai concorrenti ad esclusione dell'acqua e del ghiaccio) ;

Ogni team deve realizzare 6 piatti:

- 4 porzioni per il tavolo a cui sarà abbinato il servizio di sala bar
- 1 cocktail per 6 persone
- 1 piatto per la giuria
- 1 piatto per tv e stampa

## 2. SVOLGIMENTO DEL CONCORSO

Si richiede di elaborare:

- **UN ANTIPASTO** (starter) completo ed equilibrato con tutti i nutrienti
- **UN PIATTO PRINCIPALE** a base di carne, pesce oppure ovolacto con propria ispirazione ed interpretazione mantenendo il piatto leggero equilibrato
- **UN DESSERT INNOVATIVO**

2.1 Verrà preso in particolare considerazione il rapporto qualità/prezzo del piatto.

2.2 Il mancato rispetto di questi criteri impedirà l'accesso alla competizione.

Ogni team deve realizzare 6 porzioni e un cocktail seguendo i seguenti criteri di valutazione e osservando le regole del punto 7:

- ⇒ Gusto equilibrato
- ⇒ Creatività
- ⇒ Originalità
- ⇒ Fluidità e padronanza nella realizzazione

I criteri di valutazione del Servizio al tavolo sono:

Corretta uso dell' inglese nella comunicazione e di una buona padronanza di stile,  
Corretta presentazione e spiegazione menu,  
Corretto abbinamento del vino ,  
Disinvoltura comportamente e capacità relazionale

### 3. REGISTRAZIONE

L'iscrizione al Concorso deve essere redatta sui format allegati al presente Regolamento ed inviata via e-mail all'indirizzo [direttore@cfpacasargo.it](mailto:direttore@cfpacasargo.it) con le seguenti scadenze:

- la scheda di iscrizione **"Application A" entro il 19-01-2018**
- la scheda di iscrizione **"Application B"**, la **Lista Ingredienti** e la **Scheda Ricette entro il 15-02-2018**

I posti sono limitati e quindi si consiglia di far pervenire l'adesione prima possibile per evitare l'overbooking.

Nella e-mail indicare il seguente oggetto "WELLNESS & ZERO WASTE - FOOD & BEVERAGE CONTEST CASARGO 2018".

Per eventuali informazioni contattare:

PRESIDENTE GIURIA  
CHEF LUIGI GANDOLA  
e-mail: [luigigandola@gmail.com](mailto:luigigandola@gmail.com)

Chef COORDINATORE  
CHEF CIRO VITIELLO  
e-mail: [cirochef@cfpacasargo.it](mailto:cirochef@cfpacasargo.it)  
sito web: <http://www.cfpacasargo.it>

Direttore  
MARCO CIMINO  
Tel. +39.0341.840250  
e-mail [direttore@cfpacasargo.it](mailto:direttore@cfpacasargo.it)

3.1 L'iscrizione sarà ritenuta valida se completa di:

- a. Domanda d'iscrizione compilata in tutte le sue parti.
- b. Ricette per sei persone in formato digitale inviate via mail, complete di food cost, calcolo delle calorie e lista ingredienti scelti.
- c. Le domande incomplete verranno considerate come non pervenute. L'organizzazione comunicherà ad ogni team l'ammissione al concorso.

3.2 All'organizzazione vanno tutti i diritti derivanti dall'uso delle ricette, delle foto e dei filmati realizzati in occasione del concorso, i partecipanti dovranno sottoscrivere una particolare liberatoria, a fini promozionali per la pubblicazione che verrà redatta e che conterrà le migliori proposte.

- 3.3 L'organizzazione declina ogni responsabilità per eventuali danni o smarrimenti di attrezzatura o vasellame e di ogni altro oggetto utilizzato nel concorso da parte dei concorrenti.

#### 4. ORGANIZZAZIONE, LOGISTICA E REGOLE TECNICHE

- 4.1. L'organizzazione allestirà cucine provviste di impianti ed attrezzature convenzionali. Qualora vi sia necessità di attrezzi ed utensili particolari, si prega di comunicarlo in allegato con schema relativo all'attrezzatura richiesta.
- 4.2. L'organizzazione mette a disposizione i laboratori di cucina del CFPA forniti di attrezzature, piatti e fondine standard rotonde. I concorrenti dovranno portare stoviglie e piatti dalle forme particolari e attrezzature non presenti nelle cucine del CFPA.
- 4.3. La cucina e le attrezzature dovranno essere riconsegnate, al termine del proprio turno di lavoro, in ottimo stato di manutenzione e pulizia. Il commissario di cucina verificherà eventuali ammanchi o danneggiamenti, che saranno addebitati ai responsabili del team.
- 4.4 Ogni partecipante, può venire equipaggiato con un kit personale da lavoro, inoltre:

A) Cucina -

Gli ingredienti per la realizzazione della ricetta sono quelli indicati dagli organizzatori come da modulo allegato Lista Ingredienti;

Ogni team può portare UN MASSIMO DI 8 INGREDIENTI EXTRA (Pesci o carni tipici della loro regione, salumi o erbe particolari non presenti nella lista degli ingredienti) che dovranno essere segnalati al momento dell'iscrizione e resi disponibili al controllo tecnico del commissario di cucina e del presidente di giuria per essere visionati e validati idonei per la loro conservazione e consistenza

B) Sala Bar -

Materiale disponibile al CFPA:

n. 1 tavolo rotondo diametro 140 cm, altezza 80 cm, senza tovaglia e con solo mise en Place standard con posate in acciaio. È possibile portare mise en Place particolari complete (argento, cristallo, vetro, ceramica etc..) per personalizzare la presentazione incluso di idoneo centrotavola .

n. 4 sedie larghezza e profondità 50 cm, h 80 cm con braccioli

n. 1 carrello di servizio larghezza 70 cm, profondità 40 cm, h 80 cm

Si richiede inoltre ai partecipanti di sala bar di portare:

- 1 kit personale di Sala bar per il servizio completo: shaker-tagliere-coltellini-apribottiglie e cavatappi etc..

L'organizzazione mette a disposizione vino bianco, vino rosso, prosecco ed acque minerali,

si possono utilizzare, qualora il TEAM preferisse, vini o bevande legati al proprio territorio di provenienza, che dovranno essere portati direttamente.

4.5 I concorrenti devono indossare la divisa ordinaria della scuola di provenienza.

Cucina: Pantalone nero o bianco/nero, giacca, cappello (no bandana), foulard, scarpe a norma EN 346

Sala Bar: divisa personale completa per il servizio di sala

## **5. SPECIFICHE DEI CONTENUTI**

5.1. Ogni concorrente dovrà predisporre:

A) il martedì si dà la possibilità di allestire il tavolo di esposizione esterno dopo l'incontro di presentazione del programma. Su questo tavolo solo prodotti tipici della zona di appartenenza, e brochure della scuola.

Dimensione tavolo circa 160 cm larghezza x 80 cm profondità (altezza 80 cm) - con tovagliato bianco messo a disposizione dall'organizzazione.

Qualora si decida di utilizzare una propria tovaglia o arredo si autorizzano i concorrenti all'utilizzo previa comunicazione al commissario di cucina.

Il team avrà la possibilità di mettere in mostra i prodotti identificativi del territorio/regione di provenienza, incluse le bevande alcoliche e i vini, che rimarranno a disposizione per tutta la durata della manifestazione (è consigliato escludere i prodotti deperibili). Ogni prodotto deve essere contrassegnato con un cartellino/etichetta descrittiva, anche in lingua inglese, per facilitare la comprensione a tutti).

B) Una copia del menu di tutte le ricette complete in lingua inglese (come da allegato) deve essere presentata all'organizzazione con la lista degli ingredienti e al presidente della giuria durante tutta la durata della manifestazione, includendo il calcolo calorico, il food cost ed eventuali approfondimenti in tema WELLNESS & ZERO WASTE oppure in merito alla scelta degli ingredienti.

Il giorno della gara saranno effettuati controlli sul calcolo delle calorie presentato in maniera di far notare eventuali errori.

C) La presentazione dei piatti preparati deve avvenire "al piatto" ed in porzioni singole. I piatti per l'assaggio devono essere approntati nei laboratori predisposti all'interno del CFP di Casargo negli orari previsti e imposti dall'organizzazione.

5.2. È ammesso l'uso di materie prime già pulite ma non porzionate (es: verdure lavate, pollame eviscerato, carni disossate ma non rificate). Sono ammesse le marinature ma non le cotture. Non è ammesso l'uso di materie prime già cotte o lavorate (es: verdure tornite, filetti spadellati). Si sottolinea che il tempo a disposizione di ogni team è di 6 ore complessivamente; 4 ore per la preparazione in cucina e sala e 2 ore per il servizio.

Tuttavia per garantire l'imparzialità il commissario di cucina verificherà che i materiali siano conformi al bando di concorso, non fuori tema e non già completamente elaborati o cucinati.

Il commissario ha facoltà di impedire l'utilizzo di materiale non idoneo da parte dei concorrenti.

## **6. TEMPI**

6.1. I tempi sono i seguenti:

- 4 ore per la preparazione e cottura e riordino e pulizia
- 1 ora e 30 minuti per l'allestimento e servizio di tutti i piatti

6.2. Martedì 14 alle 18.00 incontro di apertura e presentazione

Nell'incontro di apertura e presentazione verrà dettagliato il Programma della manifestazione, il presidente di giuria e il commissario di cucina provvederanno all'estrazione dell'ordine di uscita dei concorrenti, a seguire fotografia dei partecipanti in divisa.

## **7. CRITERI VALUTAZIONE DEL CONCORSO WELLNESS 0-100 punti**

A) Pertinenza al tema punti 0-10

corretta composizione degli elaborati dal punto di vista nutrizionale e della sostenibilità; corretto calcolo delle grammature e delle porzioni, calcolo food cost e calorie

B) Mise-en-place e pulizia punti 0-15

capacità di organizzare il proprio lavoro, rispetto dei tempi di esecuzione, capacità di predisporre e riordinare le attrezzature; rispetto dei programmi e degli orari stabiliti; pulizia e ordine durante le fasi di lavorazione; corretta manipolazione e conservazione degli alimenti, rispetto delle norme igieniche H.a.c.c.p. anche per il servizio di sala

C) Preparazione professionale punti 0-20

corretta manipolazione e cottura ed assemblaggio degli alimenti ed ingredienti, corretta mise en Place; efficacia delle tecniche impiegate, originalità e professionalità

D) Disposizione, presentazione e servizio punti 0-20

disposizione pulita ed ordinata degli ingredienti senza guarnizioni non alimentari; uso di tecniche di confezionamento efficaci che non comportino perdita di tempo; uso di piatti e porcellane o bicchieri igienicamente corretti ed adatti ad esaltare gli ingredienti in essi contenuti

E) Aspetto estetico, sapore, performance globale punti 0-20

aspetto estetico ed impatto cromatico piacevole e elegante; sapore, originalità, ed in armonia con il tipo di alimento impiegato; uso adeguato dei condimenti e delle salse e corretta elaborazione del piatto e sostenibilità

F) Realizzazione delle ricette con il minor scarto punti 0-15

Nei laboratori dove si preparano i piatti, la giuria verificherà che la preparazione sia pulita e ordinata senza scarti in produzione ( Troppo pesce, salse, contorno in avanzo etc)

7.1 La Giuria utilizzerà questa unica tabella ad uso sala bar e cucina.

7.2 Per quanto riguarda l'esecuzione del cocktail si valuterà la piena interpretazione del tema imposto.

## **8. GIURIA**

8.1. I membri della Giuria sono esperti del settore, giudici di fama internazionale membri della WACS, ed esperti dell'Amira, Maitre association e del settore ristorazione.

8.2. La giuria opera ogni giorno con il seguente orario: - ore 08.00 - 21:00 analizzando e valutando le ricette in concorso e le varie schede allegate.

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

8.4. La giuria assegnerà un punteggio extra per il food cost, inteso come costo totale e utilizzo ottimale di tutti gli ingredienti, per la preparazione del menu presentato.

## **9. RICONOSCIMENTI**

9.1. I premi e le medaglie sono assegnati ai concorrenti sulla base delle valutazioni e dei verdetti espressi dalla Giuria secondo i criteri previsti in tabella:

9.2. La consegna e la premiazione si effettua, al termine della manifestazione nella serata di Gala di sabato 17. I concorrenti devono intervenire alla premiazione con la divisa.

9.3. IL TITOLO ASSOLUTO "TROFEO WELLNESS TEAM 2018" verrà assegnato al team che otterrà il maggior punteggio assoluto. Inoltre:

PREMIO SPECIALE MIGLIOR WELLNESS STARTER (Antipasto)

PREMIO SPECIALE MIGLIOR WELLNESS DISH (Piatto Wellness)

PREMIO SPECIALE MIGLIOR WELLNESS DESSERT

PREMIO SPECIALE ZERO SPRECHI

PREMIO SPECIALE MIGLIOR COCKTAIL

PREMIO SPECIALE MIGLIOR SERVIZIO SALA

PREMIO BEST KITCHEN TEAM

1 Classificato Oro

2 Classificato Argento

3 Classificato Bronzo

4 Classificati tutti in Ex aequo

a tutti i concorrenti alla manifestazione: Diploma e TARGA DI PARTECIPAZIONE

PREMIO Sala Bar

1 Classificato Oro

2 Classificato Argento

3 Classificato Bronzo

4 Classificato tutti in Ex aequo

a tutti i concorrenti alla manifestazione: Diploma e TARGA DI PARTECIPAZIONE

In accordo con gli sponsor, potranno essere previsti ulteriori premi speciali.