

ERACLIO D'ORO VI edizione - CANOSA DI PUGLIA 23 OTTOBRE 2018

CONCORSO DI CUCINA CALDA INDIVIDUALE - Categoria ALLIEVI (CA)

Tema: "LE ERBE SPONTANEE"

REGOLAMENTO



1. NORME GENERALI

- L'Associazione Cuochi e Pasticceri Bat organizza la VI edizione dell'ERACLIO D'ORO.
- Il concorso è aperto a tutti i Cuochi Professionisti ed Allievi, operanti nel territorio nazionale.
- La finalità del concorso è quella di promuovere e diffondere la cultura alimentare, enogastronomica del territorio e valorizzare le professionalità del settore.

Il tema del Concorso è "LE ERBE SPONTANEE (commestibili)".

Realizzazione di uno "STARTER" (180/200gr.) che include come ingredienti caratterizzanti quelli tipici richiamati nel tema, indicando, con apposita scheda tecnica le origini e le caratteristiche specifiche nella descrizione della ricetta, che sarà completata in tutte le sue parti compresi i cenni storici e la descrizione del piatto per cui è stata pensata, oltre che l'abbinamento ad un vino del territorio B.A.T.

2. GIORNO ED ORARI DI APERTURA

- Il concorso si svolgerà il 23 ottobre 2018 presso LO SMERALDO RICEVIMENTI - Canosa di Puglia (BT)
- A partire dalle ore 8:30, i concorrenti già iscritti, potranno registrarsi ufficialmente al concorso consegnando le 6 copie in formato cartaceo del Ricettario con NOME DEL PIATTO indicato nella Scheda d'iscrizione, FOTO realistica del PIATTO, scheda tecnica, valori nutrizionali, piccola relazione sulle qualità salutistiche della ricetta, food cost, cenni storici. Sul Ricettario NON DEVE ESSERE INDICATO IL NOMINATIVO DEL CONCORRENTE, pena esclusione dello stesso.
- La gara avrà inizio dalle ore 9:00 circa.
- L'organizzazione si riserva il diritto di cancellare la manifestazione, di posticipare o di modificare la durata o gli orari di apertura.

3. ISCRIZIONE

- La partecipazione è gratuita per i soci FIC 2018, per i "non soci" è previsto il versamento di una quota di partecipazione di €35,00.
- L'iscrizione deve essere correttamente redatta sullo modulo cartaceo ufficiale o sul form on-line, pubblicati sulla pagina web dedicata al Concorso www.acpbat.it/edizione-2018-eracchio-doro/, e deve pervenire esclusivamente per via telematica entro il 15 ottobre 2018, nella modalità riportata sul sito ufficiale ACP BAT.
- L'organizzazione confermerà a tutti i concorrenti l'ammissione al concorso e gli orari loro assegnati via E-MAIL.
- Nel caso di cancellazione della manifestazione, o di mancata accettazione della domanda d'iscrizione, si provvederà a darne tempestiva comunicazione.
- All'organizzazione vanno tutti i diritti derivanti dall'uso delle ricette, delle foto e dei filmati, delle preparazioni in concorso.
- L'organizzazione declina ogni responsabilità per i piatti, l'argenteria ed ogni altro oggetto di valore utilizzato per il concorso ed eventuali danni a terzi.
- Alla manifestazione si partecipa con la divisa ufficiale (GIACCA da CUOCO) fornita dall'organizzazione oltre che con il cappello da cuoco (no bandana), pantaloni neri, grembiule bianco, non sono ammesse divise con loghi diversi da quelli ufficiali, pena l'esclusione.

4. IL CONCORSO

- Il concorso è aperto a concorrenti singoli come da prefazione.
- I concorrenti dovranno preparare: 6 piatti di cui 1 da esposizione gelatinato.
- Il piatto di presentazione adeguatamente gelatinato dovrà essere esposti con apposita targhetta (cavallotto) indicante il SOLO il NOME DEL PIATTO, indicato nella scheda d'iscrizione, prima dell'inizio del concorso entro e non oltre le ore 09:00.
- Ogni concorrente deve provvedere in modo autonomo agli approvvigionamenti necessari per la realizzazione della ricetta. Tutte le spese per la partecipazione alla competizione saranno a carico dei partecipanti. Non ci saranno rimborsi d'alcun genere.
- I tempi sono stabiliti nei modi seguenti:
Ingresso ore 8:30 - Registrazione dei concorrenti, consegna ricettari e assegnazione posto di lavoro.
Alle ore 9:30 - Ufficializzazione dell'ordine d'uscita.
Ad ogni concorrente verrà assegnato un posto di lavoro per la preparazione iniziale dell'elaborato e un tempo massimo di 35 minuti per l'elaborazione finale del piatto e 10 minuti per il ripristino della postazione.
- Tutte le preparazioni dovranno essere servite al piatto individuale, eseguite nei laboratori preposti dall'organizzazione all'interno della cucina del LO SMERALDO Ricevimenti, 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 un laboratorio di cucina provvisto d'impianti e attrezzature convenzionali base e cioè tavoli, forno e fuochi. È consigliabile ed è consentito portare le attrezzature e minuterie proprie.

5. Le attrezzature della struttura ospitante 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.
- 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)

5. CRITERI DI VALUTAZIONE

- A. **MISE – EN – PLACE E PULIZIA – punti max 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.
- B. **PREPARAZIONE PROFESSIONALE – punti max 25**
Corretta manipolazione e conservazione degli alimenti, rispetto delle norme igieniche; corretta cottura degli alimenti (carni, pesci, verdure, ecc.); corretto uso delle grammature e delle porzioni; corretta impostazione della ricetta ed efficacia delle tecniche impiegate.
- C. **SERVIZIO – punti max 5**
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 essi contenuto; capacità di stare nei tempi stabiliti.
- D. **ASPETTO ESTETICO – punti max 10**
- E. **GUSTO – punti max 40**
Impatto cromatico piacevole ed elegante; sapore gradevole ed in armonia con il tipo di alimento impiegato; uso corretto dei condimenti; corretta elaborazione delle preparazioni esposte in vetrina.
- F. **ABBINAMENTO ENOLOGICO - punti max 10** - Scelta del miglior vino del territorio in abbinamento alla ricetta proposta.

TOTALE DEI PUNTI 100 - Non sono ammessi mezzi punti.

6. LA GIURIA

- La Giuria è composta da una commissione di esperti, formata da **5 Giudici**.
- La Giuria ha il compito di valutare ogni singola preparazione nel rispetto delle indicazioni e dei punteggi riportati in codesto regolamento.
- Le decisioni della Giuria sono definitive ed inappellabili; non sono ammessi ricorsi.

7. PREMI E RICONOSCIMENTI

- Il concorso prevede la premiazione dei primi tre classificati.
- **1° classificato TROFEO “ERACLIO D'ORO” + Corso CAST ALIMENTI (di 3 gg.)**
- 2° classificato Targa + gadget/abbigliamento professionale
- 3° classificato Targa + gadget/abbigliamento professionale
- A tutti i partecipanti saranno rilasciati diplomi di merito e di partecipazione.
- La premiazione avverrà alle ore 19.00 del 23 ottobre 2018.

DISPOSIZIONI INTERNAZIONALI

I criteri di valutazione e le tecniche di giudizio utilizzati per valutare le preparazioni in concorso, rispettano quelle fissate per i concorsi Internazionali analoghi. Tali regole stabiliscono quanto segue:

Non è ammesso presentare cibi su piatti da buffet.

Non è ammesso gelatinare il fondo del piatto delle preparazioni pensate calde e presentate fredde Non è ammesso l'uso di zoccoli realizzati in materia non commestibile; i crostini e crostioni 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 le tecniche culinarie più appropriate. I cibi devono avere un aspetto naturale e gustoso.

Le quantità considerate per realizzare le preparazioni devono corrispondere al tema del concorso e alle esigenze di un'alimentazione moderna, salustica e corretta.

AVVERTENZE

- **L'Associazione Cuochi e Pasticceri B.A.T. declina ogni responsabilità, ai singoli partecipanti, per eventuali danni a cose o persone che non dipendono direttamente dall'organizzazione.**
- **La partecipazione alla competizione implica l'automatica accettazione, in ogni sua parte, del presente regolamento, nonché le eventuali variazioni che, previa tempestiva comunicazione, ad esse potranno essere apportate dagli organizzatori.**
- **Per qualsiasi chiarimento riguardante il presente regolamento non esitate a chiamare i referenti della Associazione Cuochi e Pasticceri B.A.T. .**
- **La partecipazione al concorso non comporta alcun vincolo o impegno di qualsiasi natura al di fuori delle condizioni della partecipazione previste dal presente regolamento.**