

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

## CONCORSO DI PASTICCERIA INDIVIDUALE per ALLIEVI (PA) e PROFESSIONISTI (PP)

## Tema: "I FRUTTI DELLA VENDEMMIA"

## REGOLAMENTO – Sezione PASTICCERIA



## 1. NORME GENERALI

- L'Associazione Cuochi e Pasticcieri Bat indice la VI edizione dell'ERACLIO D'ORO.
- Il concorso è aperto a tutti i Pasticcieri Allievi e Professionisti, operanti nel territorio nazionale.

Il tema del Concorso è " I FRUTTI DELLA VENDEMMIA "

- Il concorso prevede la preparazione e la presentazione di un dolce "a tema", inclusa come ingredienti caratterizzanti quelli tipici della Puglia, **oltre che l'abbinamento ad un vino, distillato o spumante prodotto nel territorio della Provincia 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)**
- Ore 8:30 - Ingresso con Registrazione dei concorrenti, consegna ricettari e assegnazione posto di lavoro. I concorrenti già iscritti **potranno registrarsi ufficialmente al concorso** consegnando le **6 copie in formato cartaceo del Ricettario con NOME e FOTO REALISTICA del DOLCE /TORTA**, 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.
- Ore 09:00 – Officializzazione dell'ordine d'uscita.
- Ore 09:30 - Inizio della gara.
- 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 per la Categoria ALLIEVI e € 60,00 per la Categoria PROFESSIONISTI.
- **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/](http://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 .

## 4. L'organizzazione confermerà a tutti i concorrenti l'ammissione al concorso e gli orari loro assegnati tramite E-MAIL.

5. Nel caso di cancellazione della manifestazione, o di mancata accettazione della domanda d'iscrizione, si provvederà a darne tempestiva comunicazione.

6. 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.

## 7. IL CONCORSO

- Il concorso è aperto a concorrenti singoli **ALLIEVI e PROFESSIONISTI** come da prefazione.

**Gara Allievi**

1. Realizzazione e presentazione di un dolce a tema del tipo **"TORTA" a tema LIBERO** diametro max 18/20 cm. in 2 esemplari (1 per la giuria e 1 per l'esposizione). I fondi devono essere portati già pronti per l'assemblaggio.
2. Realizzazione e presentazione di una **PIECE ARTISTICA** in **ZUCCHERO O CIOCCOLATO a tema "I FRUTTI DELLA VENDEMMIA"** avente base/supporto cm. 80 x 80 max / altezza libera.

**Gara Professionisti**

1. realizzazione e presentazione di un dolce a tema del tipo **"TORTA" a tema LIBERO** diametro max 18/20 cm. in 2 esemplari (1 per la giuria e 1 per l'esposizione).
2. realizzazione e presentazione di una **PIECE ARTISTICA** in **ZUCCHERO o CIOCCOLATO a tema "I FRUTTI DELLA VENDEMMIA"** avente base/supporto cm. 80 x 80 max / altezza libera;
3. presentazione di un **PRALINA a piacere (già realizzata) contestuale e facente parte integrante della PIECE ARTISTICA;**

- **I concorrenti dovranno realizzare sul posto i loro elaborati e la consegna alla giuria avverrà in tempo massimo di 90 minuti.**
- **Un incaricato assegnerà un numero di partecipazione, senza indicazione del nome del concorrente subito dopo verrà effettuata la valutazione a giudizio insindacabile della giuria.**
- Ogni concorrente deve provvedere in modo autonomo agli approvvigionamenti necessari per la realizzazione del dolce.
- Tutte le spese per la partecipazione alla competizione saranno a carico dei partecipanti.
- Non ci saranno rimborsi d'alcun genere.
- Tutte le preparazioni dovranno essere eseguite nei laboratori preposti dall'organizzazione all'interno del laboratorio di pasticceria del LO SMERALDO Ricevimenti, in modo autonomo.
- L'organizzazione, si riserva il diritto di penalizzare in caso di inosservanze delle norme H.A.C.C.P. e delle norme igieniche sanitarie standard.
- L'organizzazione mette a disposizione dei partecipanti un laboratorio di pasticceria provvisto d'impianti e attrezzature convenzionali base e cioè tavoli, forno, fuochi, planetaria, abbattitore, frigo TP e TN. E' consigliabile portarsi le proprie attrezzature e minuterie.
- 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 (pan di spagna, sfoglia, biscotti, fondi di pasticceria, ect.).

## 5. CRITERI DI VALUTAZIONE

- **Pt. max 10 – corretta applicazione delle norme igieniche**

### TORTA

- **Pt. max 10 - presentazione ricettario**
- **Pt. max 10 - presentazione del dolce**
- **Pt. max 20 - utilizzo dei prodotti tipici, esecuzione ricetta e innovazione**
- **Pt. max 10- composizione e gusto del dolce**

### PIECE ARTISTICA

- **Pt. Max 10 - Presentazione**
- **Pt. Max 20 - Elaborazione, grado di difficoltà**

### PRALINA (solo per i Professionisti)

- **Pt. max 10- composizione e gusto del dolce**

### ABBINAMENTO ENOLOGICO

- **Pt. max 10**

**TOTALE DEI PUNTI 90 (Allievi) – 100 (Professionisti) - 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 qui riportati.
- 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. x Allievi) (di 2 gg. x i Professionisti)**
- 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.

### 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.**