propedeutica ai

CAMPIONATI della CUCINA Italiana 2017

RIMINI EXPO CENTRE 18.21 Febbraio 2017

COMPETIZIONE CULINARIA RICONOSCIUTA WORLD CHEF, APERTA A SQUADRE E SINGOLI ITALIANI ED ESTERI

AREA SUD

ALBEROBELLO (BA), 12 GENNAIO 2017

PIERLUCA ARDITO, GIUSEPPE PALMISANO

TESTI E MATERIALI A CURA DI: PIERLUCA ARDITO – DANIELE CALDARULO – FABIO TACCHELLA

DI COSA PARLEREMO

1. Introduzione alle competizioni
2. Le competizioni di cucina calda
3. I Campionati della Cucina Italiana 2017
4. La cucina fredda

INTRODUZIONE ALLE COMPETIZIONI

Quando una cuoco, allievo o professionista, si cimenta in una competizione culinaria è segnale di **maturità**, di **voglia di crescere** e non teme di mettersi in discussione, al giudizio di persone terze preparate professionalmente quali i Giudici di gara.

La competizione è **mettere alla prova le proprie capacità** culinarie con la possibilità e l'intenzione di migliorarle e perfezionarle, ma è anche l'opportunità di entrare in contatto con colleghi, scambiarsi suggerimenti ed esperienze. Perché il **confronto**, lungo tutto il percorso professionale di un cuoco o di un pasticcere, è sempre una crescita .

I GRANDI CONCORSI

Campionati della Cucina Italiana – 2017, Rimini

Culinary World Cup – Lussemburgo

Culinary Olympics – Erfurt (Germania)

Global Chefs Challenge

Catering Cup

Bocuse d'Or

Aspetti fondamentali di un concorso

- l'**interpretazione del regolamento** (dettagli del tema imposto, tempi richiesti per la gara, vincoli su determinate materie prime sono il primo importante passaggio);
- l'**ideazione del menù**;
- l'importanza delle prove e degli **allenamenti**;
- l'**organizzazione** del lavoro;
- l'attenzione alle **norme igienico-sanitarie**.

Abituandovi alle ferree regole delle grandi competizioni, sarà facile e spontaneo applicarle anche nel lavoro di ogni giorno e diventare eccellenti professionisti.

CUCINA CALDA

I CONSIGLI PER UNA BUONA COMPETIZIONE

- Leggere attentamente il **bando** di concorso in tutte le sue parti.

- Controllare la **data** e documentarsi sulle **derrate alimentari** presenti nella stagione della competizione, per evitare di trovarci con ingredienti fuori stagione o difficili da reperire.

- **Scegliere l'elemento principale** del piatto: tipologia e taglio di carne, tipologia di pesce o molluschi o crostacei, o altro a seconda del programma e piatto scelto.

I CONSIGLI PER UNA BUONA COMPETIZIONE

- Conoscere le **proprietà nutrizionali** dell'elemento principale scelto e i metodi di cottura migliori.

- Ricercare le **verdure** presenti durante la stagione del concorso e selezionarle per gusto, colore, forma, valori nutrizionali, carboidrati, proteine secondarie, ecc.

- Scegliere accuratamente i **piatti** sui quali presentare le pietanze.

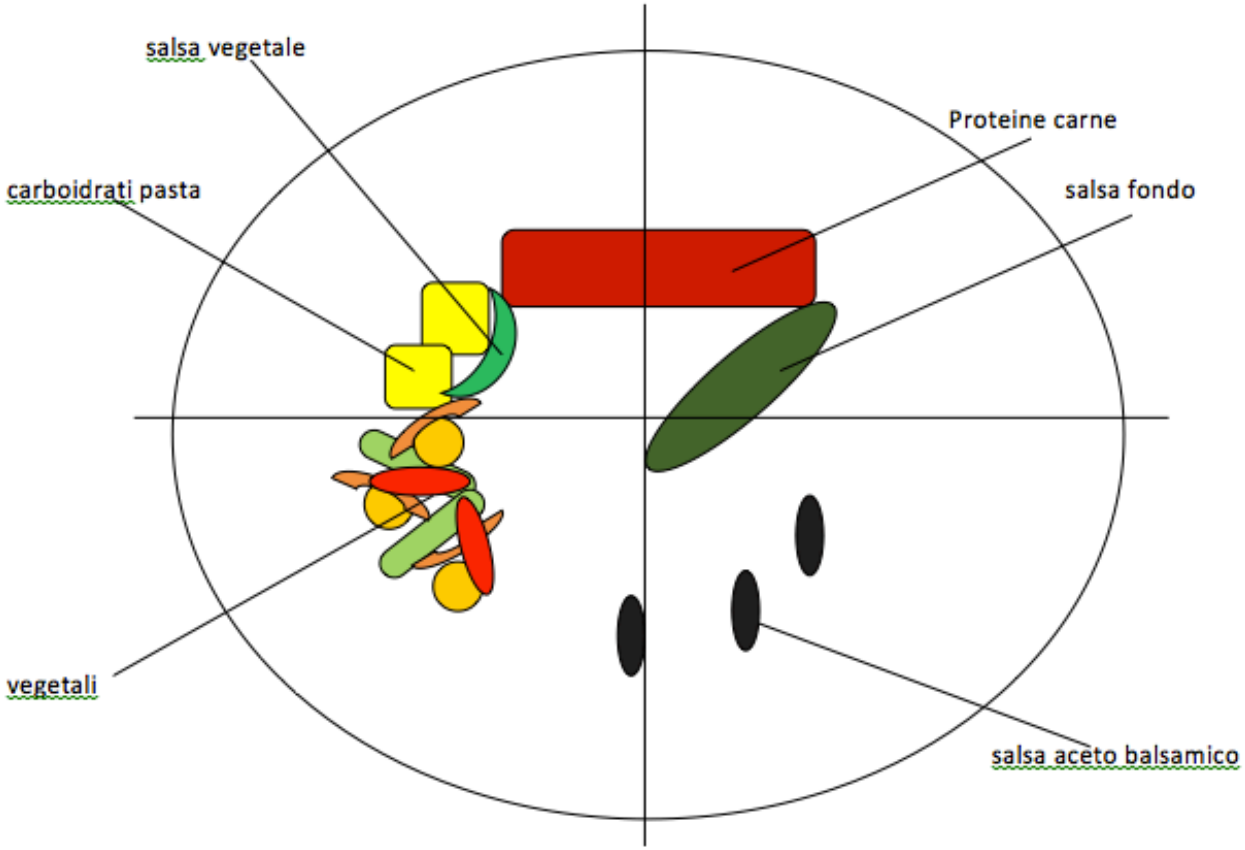
- **Progettare il piatto**, disegnandolo prima su carta

I CONSIGLI PER UNA BUONA COMPETIZIONE

Progettazione del piatto

- Pezzi alti nella parte posteriore della pietanza
- Contorni e purea centro sinistra del piatto.
- Pezzo principale da tagliare centro destra del piatto.
- Salsa vicino alla carne o servita a parte.

Progettazione del piatto



I CONSIGLI PER UNA BUONA COMPETIZIONE

Progettazione del piatto

Le nuove regole di alimentazione consigliano di avere il 50% di proteine primarie (carne o pesce) e il 50% di ortaggi e legumi o carboidrati.

Come si calcola il peso della pietanza (1)

Nella media un pasto normale di una persona varia 600\750 gr totali suddivisi in:

Finger Food 15\20 gr a pezzo
Antipasto 60\80 gr a porzione
Starter 180\220 gr a porzione
Main Course 220\250 gr a porzione
Dessert 80\140 gr a porzione

I CONSIGLI PER UNA BUONA COMPETIZIONE

Progettazione del piatto

Come si calcola il peso della pietanza (2)

Il peso di ogni piatto varia a seconda della composizione del menù: se piatto unico, menù da tre portate, menù da 5 portate o menù degustazione.

Molto spesso nelle competizioni è possibile avere dei piatti più ridotti nel peso del 10%, in modo da poter consentire una migliore esposizione, ma fate sempre attenzione a quello che indica il regolamento.

I CONSIGLI PER UNA BUONA COMPETIZIONE

- Realizzare il **piatto in plastilina**

- **Scrivere la ricetta** in modo corretto
  - unità di misura: grammi
  - verbi all'infinito (tagliare, tritare, impastare, ecc.)
  - è consigliato scriverla per 4 porzioni

I CONSIGLI PER UNA BUONA COMPETIZIONE

- Calcolare se i **valori nutrizionali** rientrano nel normale contenuto di calorie medie, in base alla pietanza -» consultare le tabelle nutrizionali e utilizzare un programma indicato per il calcolo delle calorie.

- Eseguire le **prove del piatto**

I CONSIGLI PER UNA BUONA COMPETIZIONE

Le prove del piatto

Per prima cosa eseguiamo la preparazione della **carne principale** e ne valutiamo la cottura, il sapore, la salsa, la forma la dimensione e il colore.

Come seconda fase lavoriamo sui **contorni** della pietanza, valutando l'accostamento con la carne, il taglio, la consistenza, il sapore, il colore.

In questa fase dobbiamo iniziare a **prendere i tempi di lavorazione** ed organizzarci facendo più prove possibili per rimanere dentro nei tempi dettati dal regolamento e fedeli al lavoro in plastilina il più possibile.

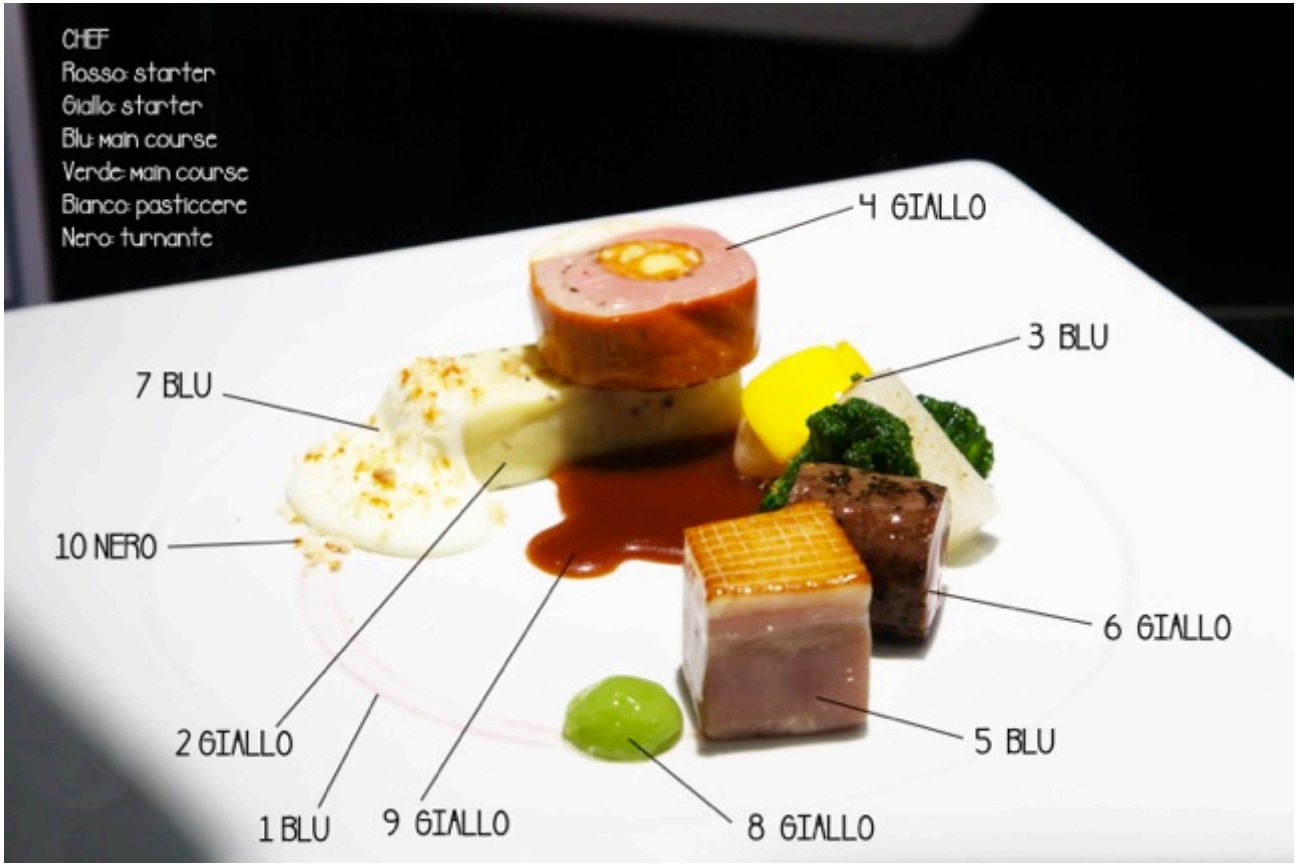
I CONSIGLI PER UNA BUONA COMPETIZIONE

- Un mese prima del concorso:

  - fare le **prove complete del piatto** tenendo presenti tutti i criteri delle lavorazioni fatte dall'inizio, dal disegno alla plastilina;
  - perfezionare mise-en-place, stoccaggio, pulizia nella lavorazione, materiale necessario;
  - controllare le **attrezzature** messe a disposizione dall'organizzazione;
  - procurarsi le minuterie necessarie alla propria ricetta;
  - calcolare e pianificare il **trasporto** delle derrate alimentai e delle attrezzature con il massimo di attenzione alle regole HACCP .

I CONSIGLI PER UNA BUONA COMPETIZIONE

Cucina calda a squadre: esempio di impiattamento di main course con l'indicazione dello chef del team che deve posizionare gli elementi



MAIN COURSE: ESEMPIO MISE EN PLACE

Contorno

NORME IGIENICO-SANITARIE

È buon uso:

- igienizzare la postazione di gara
- controllare le temperature frigo/freezer e certificarle
- conservare appropriatamente gli alimenti di scarto riutilizzabili con mezzo bollino di rintracciabilità
- mostrare igiene nella manipolazione degli alimenti durante le fasi di preparazione
- utilizzare guanti usa e getta

Esempio certificato di autocontrollo

Piano HACCP eseguito da _____

Sanificazione della cucina con *SOLUZIONE DISINFETTANTE*

Controllo temperature frigo _____

Stoccaggio alimentare _____

Lavorazione alimenti _____

Frigo N.	**Frigo N.**
Temperature ° C ____	Temperature ° C ____
Tipologia alimenti _____	Tipologia alimenti _____

ETICHETTE

ITEM sausage ballantine m course

P. DATE 22-11-14

EXP. DATE 23-11-14

INGR. black curry

ITEM lamb ballantine m course

P. DATE 22-11-14

EXP. DATE 23-11-14

INGR. rosemary

ITEM pork ten. ballantine m course

P. DATE 22-11-14

EXP. DATE 23-11-14

INGR. connect it

ITEM lamb ballantine m course

P. DATE 22-11-14

EXP. DATE 23-11-14

INGR. parsley

ITEM pork ten. ballantine m course

P. DATE 22-11-14

EXP. DATE 23-11-14

INGR. fennel

ITEM pork ten. ballantine m course

P. DATE 22-11-14

EXP. DATE 23-11-14

INGR. chicken gr.195

PESCE

SCARTO PESCE

VEGETALI

SCARTO VEGETALI

CARNE

SCARTO CARNE

LATTICINI

SCARTO LATTICINI E VARIE

Cosa osservano i giudici in una competizione di cucina calda

IGIENE PERSONALE

- Giacca bianca pulita e stirata
- Pantaloni neri
- Scarpe antinfortunistica
- Grembiule pulito
- Cura delle mani: pulite, senza smalti (per le donne), unghie corte
- Escoriazioni o ferite protette
- Capelli coperti e raccolti (cappello bianco da cuoco rigido) eventuale cuffia per le donne; se si ha una sudorazione forte cambiare il cappello
- Barba curata e protetta (mascherina)
- Braccia se pelose protette (manicotti)
- Evitare orologi, bracciali, anelli (tranne la fede nuziale)
- Evitare profumi personali dall'aroma forte.

Cosa osservano i giudici in una competizione di cucina calda

MISE EN PLACE

- Presentazione scheda HACCP delle lavorazioni fatte in precedenza con scheda di trasporto alimenti ed etichette sui prodotti
- Stoccaggio corretto
- Prodotti protetti con coperchio, pellicola, sottovuoto, contenitori idonei ed etichettati
- Evitare di introdurre prodotti non in linea con il regolamento
- Evitare fondi pronti (ma portati da restringere e finire sul posto)
- Evitare decorazioni fatte (devono essere fatte sul posto)
- Evitare verdure tornite (ma solo pelate, intere e lavate)
- Evitare salse di frutta zuccherate (ma solo passate naturali)
- Evitare prodotti scottati o cotti se non autorizzati per cotture/procedimenti lunghi
- Impasti base devono essere interi non tagliati o porzionati

Cosa osservano i giudici in una competizione di cucina calda

DURANTE LA COMPETIZIONE

- Preparazione della postazione di lavoro igienizzata e pulita
- Organizzazione delle attrezzature nella postazione di lavoro
- Ordine sotto i tavoli
- Assenza di detersivi sui piani lavoro dove ci sono alimenti
- Corretto utilizzo delle attrezzature e lavaggio taglieri e coltelli
- Pulizia del tavolo di lavoro durante tutta la competizione
- Taglio corretto delle carni e dei pesci
- Paratura delle carni evitando eccessivi scarti e il ritiro di quelli superflui
- Sfilettare dei pesci senza rovinare le carni
- Recupero degli scarti di lavorazione ancora utili ed idonei per altre lavorazioni
- Divisione degli scarti di lavorazione in: umido – carta – plastica – materiale non riciclabile.

Cosa osservano i giudici in una competizione di cucina calda

Consigli

- Non lavorare e tenere fuori dai frigoriferi troppi prodotti alimentari
- Controllare tegami in cottura
- Evitare formazioni di pellicole sulle salse e purea caldi
- Evitare sprechi energetici come: piastre o fuochi accesi a vuoto, forni e abbattitori accesi a vuoto
- Evitare sprechi eccessivi di carta e detergenti
- Evitare di lasciare ditate di mani sporche sulle attrezzature
- Torcioni o panni servono solo per prendere pentole calde, non devono essere utilizzati per pulire i tavoli o alimenti
- Utilizzare contenitori e carte alimentari idonee nelle cotture di carni e pesci (la pellicola per alimenti da conservazione non è idonea alle cotture superiori ai 60°)

Cosa osservano i giudici in una competizione di cucina calda

Consigli

- Per cotture a bassa temperatura utilizzare sacchetti per sottovuoto idonei per cottura
- Evitare di assaggiare salse e cibi con le mani o dita
- Evitare di intingere per assaggiare per due volte consecutive con lo stesso cucchiaio
- Se si utilizzano cucchiai monouso evitare spreco eccessivo
- Se si utilizzano cucchiai inox meglio avere due contenitori ben distinti uno per quelli puliti uno per quelli sporchi

Cosa osservano i giudici in una competizione di cucina calda

I guanti in lavorazione

- Di colorazione blu
- Solo quando si manipolano cibi come carni, pesci, carciofi, rape rosse peperoncino ecc., nella lavorazione e nel servizio di pietanze e solo nella mano a contatto con l'alimento
- Si indossano nel momento in cui ci si appresta alla lavorazione; una volta finita la lavorazione va tolto e riposto nel contenitore idoneo
- Evitare, con la mano ricoperta dal guanto, di toccare attrezzature, aprire frigoriferi, toccare altri alimenti all'infuori di quello della lavorazione.
- In caso di tagli fermare subito il lavoro e spostarsi lontano dagli alimenti, passare alla medicazione e ricoprire la parte lesa con guanto o dito plastico
- Evitare di indossare lo stesso guanto per lungo tempo in quanto la mano tenderebbe a sudare e bagnare all'interno il guanto e creare un ambiente ideale alla carica batterica
- Nei laboratori è proibito bere e mangiare; in caso di necessità portarsi fuori dal box; evitare di avere bottiglie di acqua o altro sui tavoli di lavoro. Al rientro nel Box lavare accuratamente le mani.

Cosa osservano i giudici in una competizione di cucina calda

PREPARAZIONE PER IL SERVIZIO

- La predisposizione del pass idoneo e pulito per il servizio da effettuare
- La predisposizione dei piatti caldi per le pietanze calde
- Che la preparazione dello spazio per la gestione delle comande sia idoneo
- Che la gestione del servizio sia senza intoppi e con una buona gestione delle comande con il personale di servizio
- Che la gestione e preparazione degli alimenti sia corretta e sufficiente per le porzioni designate dal concorso
- Che tutti i piatti realizzati siano uguali dal primo all'ultimo sia nell'aspetto che nella porzionatura
- Il rispetto degli orari di uscita e inizio servizio
- Il cambio di giacca e grembiule per il servizio

Cosa osservano i giudici in una competizione di cucina calda

DEGUSTAZIONE PIATTI

Presentazione (1)

- Indicare sempre al personale di servizio la parte frontale del piatto che deve essere presentata al cliente o al giudice
- Il piatto si deve presentare pulito, senza ditate o gocce di servizio, il responsabile al pass deve fare un controllo accurato e munirsi di apposite salviette per la pulizia.
- Se la pietanza è servita calda accertarsi di servire in un piatto ben caldo
- In caso di servizio per banchetto o ristorazione con menù lunch evitare troppi passaggi di alimenti sui piatti

Cosa osservano i giudici in una competizione di cucina calda

DEGUSTAZIONE PIATTI

Presentazione (2)

- La pietanza deve essere centrata nel piatto in modo che l'insieme dia un aspetto elegante raffinato ed invitante

I colori devono essere naturali a seconda della cottura.
Le forme coerenti con l'insieme della pietanza.

Le parti più alte vanno poste nella parte centrale e posteriore della presentazione, i contorni a sinistra e le carni che necessitano di taglio alla destra, la salsa vicino alla pietanza a cui deve dare supporto davanti o di lato.

Cosa osservano i giudici in una competizione di cucina calda

Degustazione (1)

- Ogni elemento posto nel piatto deve essere commestibile e di buon sapore

- Evitare rametti di rosmarino, timo o altre erbe non consone ad essere degustate o alimenti troppo forti come peperoncini, pepe in grani ecc.

- Ogni elemento deve essere piacevole nel sapore, con la gusta dose di sale e condimento, in genere i giudici assaggiano un elemento per volta, quindi ogni elemento deve avere la sua personalità nel sapore.

- La salsa o fondo di accompagnamento deve essere eseguita alla perfezione, con la giusta densità, il colore inerente alla cottura e alla carne utilizzata, e non deve presentare impurità o punti neri, se si necessita di aggiungere elementi per dare carattere alla salsa meglio porli prima di filtrarla.

Cosa osservano i giudici in una competizione di cucina calda

Degustazione (2)

- Le decorazioni in pasta o di verdura devono essere friabili e croccanti, gustose e buone di sapore e fatte con componentistiche inerenti alla pietanza, non deve essere eccessiva ma dare tridimensionalità e leggerezza al tutto

- Se la pietanza è calda non inserire all'interno verdure crude, se queste fanno parte della ricetta meglio servirle con un piattino o ciotola a parte

- Il giusto equilibrio dei vari alimenti è importante e quindi i contorni con le nuove regole devono essere presenti al 50% nel piatto, suddivisi tra verdure e cereali, il 50% di proteine date da pesce o carni può essere suddiviso in due o al massimo tre tipologie sia di carni che di cotture, per questo osservare le diciture e indicazioni presenti nel regolamento del concorso.

CONSIGLI PER LA PARTENZA ALLA COMPETIZIONE

Pre-gara

- Preparare una piccola **presentazione scritta** del candidato, con le peculiarità della ricetta ed eventuali ricerche storiche effettuate

- Predisporre un **piano HACCP** con i bollini ed etichette sulle confezioni dei prodotti ed evidenziare eventuali tecniche utilizzate

- Fare un **ricordo fotografico di tutte le preparazioni**, per memorizzarle al meglio e poterle rivedere quando abbiamo dei dubbi

CONSIGLI PER LA COMPETIZIONE

Il giorno della competizione

- Dopo aver controllato di non aver dimenticato nulla, formulate l'iscrizione all'accettazione e controllate bene l'**orario di partenza**.

- Quando si entra nel **box** sistemare le derrate negli appositi spazi o frigoriferi, controllate che tutte le attrezzature messe a disposizione funzionino e se non ne conoscete il funzionamento chiamate un addetto per la spiegazione.

- Posizionare le nostre attrezzature e **sanificare la postazione di lavoro**

- Evitare di creare confusione sui **tavoli** con troppe attrezzature, poniamo solo quelle necessarie alla lavorazione e man mano le rimpiazziamo.

- Tenere sempre **pulita e ordinata la postazione** fino all'uscita della preparazione.

CONSIGLI PER LA PARTENZA ALLA COMPETIZIONE

Ricordarsi di:

- Riscaldare i piatti delle pietanze che vanno servite calde
- Evitare ditate e sporcare con gocce inutili il piatto
- Non porre nulla sui bordi del piatto
- Dire al giudice qual è la parte frontale del piatto
- Pulire bene la postazione a fine lavoro
- Ritirare dai frigoriferi e conservare bene gli alimenti rimasti.

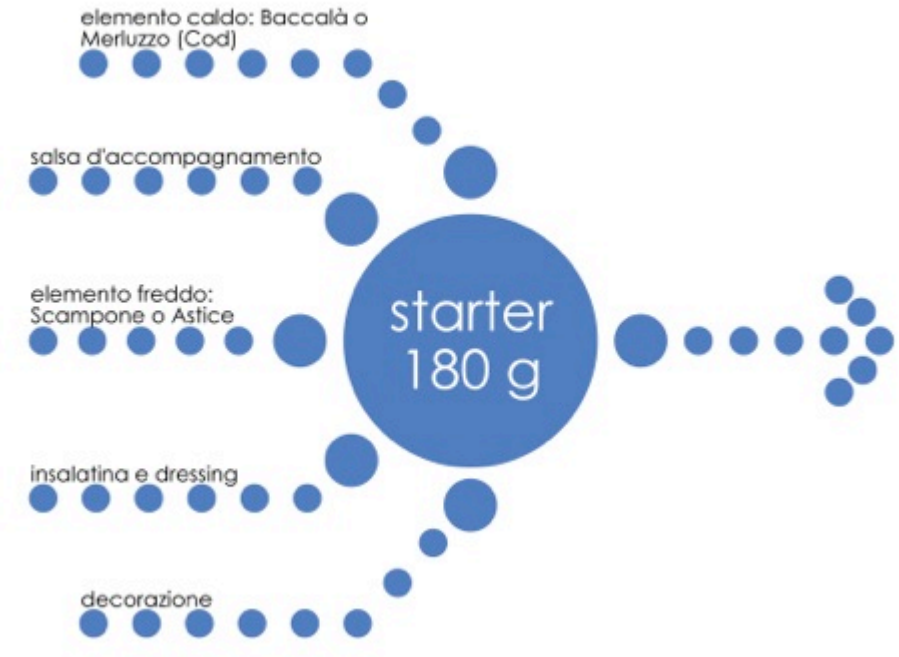
STUDIO DEL MENÙ -» approfondimento

CREAZIONE MENÙ DA COMPETIZIONE

Il menu da competizione della Cucina Calda è composto da tre portate:

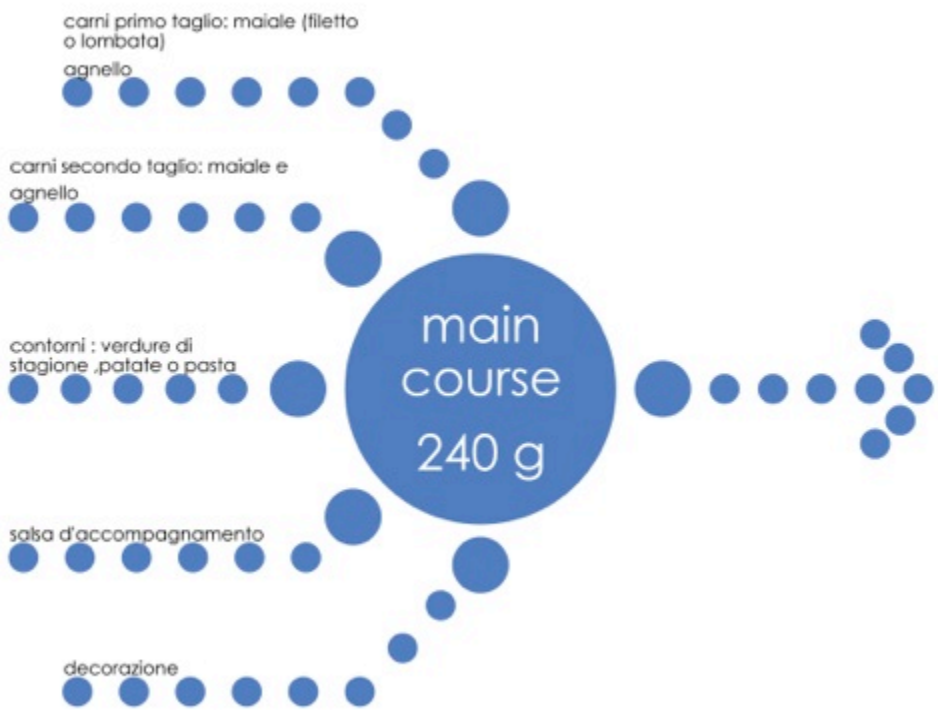
1. starter
2. main course
3. dessert

Starter



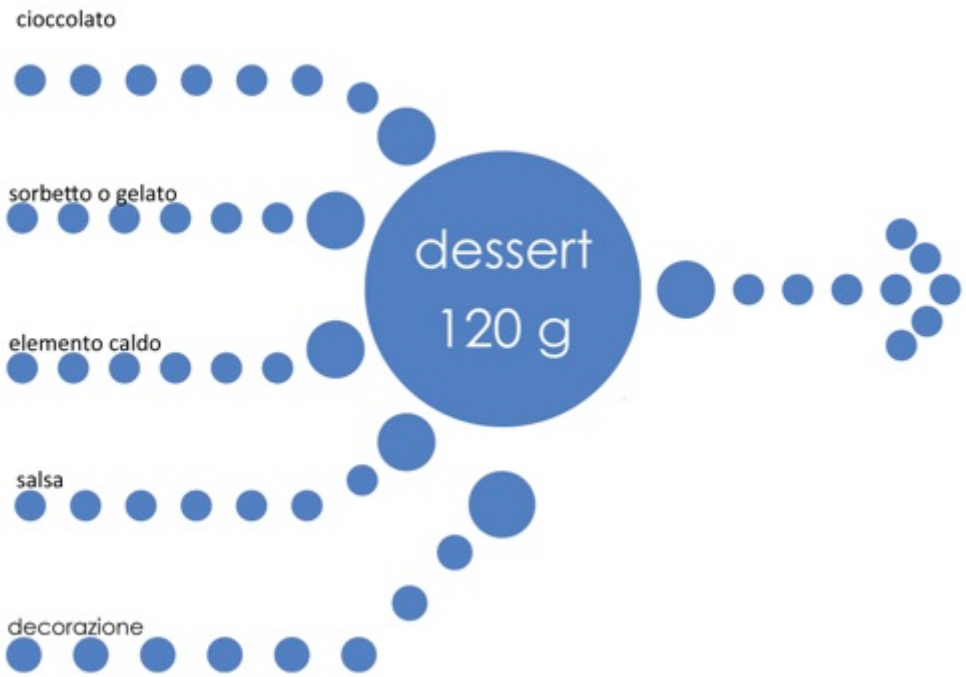
- grammature complessive 180g ca., suddivise tra elementi proteici e vegetali
- più tecniche di lavorazione e cottura
- equilibrio cromatico
- equilibro nutrizionale
- studio delle consistenze
- studio delle forme che non devono ripetersi
- abbinamento di salse di giusta consistenza e condimenti appropriati

Main course



- grammatura complessiva 240g ca.
- prevalenze delle proteine della carne o del pesce (60% sul totale)
- salsa dalla giusta consistenza e priva di impurità
- più tecniche di lavorazione e di cottura
- equilibrio cromatico
- equilibro nutrizionale
- studio delle consistenze
- studio delle forme che non devono ripetersi

Dessert



- grammatura complessiva tra i 120g e i 140g ca.
- diverse tecniche di preparazione
- attenzione al gusto
- diverse consistenze
- aspetto cromatico e forme diverse
- temperature di somministrazione
- giusto abbinamento degli ingredienti
- presenza di salse idonee e guarnizioni creative

DESSERT AL PIATTO:
ACCORGIMENTI PER LA REALIZZAZIONE

Il dessert al piatto rappresenta il massimo dell'espressione dal punto di vista della creatività e dell'abbinamento in gusti.

Nella realizzazione dobbiamo tener presente alcune regole di fondamentale importanza. Proviamo a semplificarle:

1) TRIANGOLO DEL GUSTO

Prima di tutto cerchiamo di capire cosa vogliamo ottenere. Se stiamo creando qualcosa di nuovo o ci stiamo rifacendo a una ricetta classica, o qualcosa di destrutturato, dobbiamo avere le idee chiare. Gusti e profumi si devono fondere, senza perdere di vista l'obiettivo finale. Osare va bene, ma non troppo altrimenti si rischia di avere l'effetto opposto a quello desiderato

DESSERT AL PIATTO:
ACCORGIMENTI PER LA REALIZZAZIONE

2) CONSISTENZA

Identificati i gusti, passiamo a capire che consistenza dargli. Importanti sono le varietà che possiamo inserire – mousse, cremosi, bavaresi, semifreddo, gelato, sorbetto, panna cotta, ecc. – rispettando le temperature di servizio e il gusto, che deve essere ben marcato o non di difficile interpretazione.

3) MASTICAZIONE

Fondamentale, nel dessert, è la masticazione. Dobbiamo inserire qualcosa di croccante, come pan di spagna, biscuit, crumble, dacquoise, streussel, rollè, croccante, ecc. Il contrasto cremoso-croccante rende il dessert stuzzicante, appetibile e di facile degustazione.

DESSERT AL PIATTO:
ACCORGIMENTI PER LA REALIZZAZIONE

4) TEMPERATURE

Fondamentale è il gioco di temperatura. Ad esempio, giocare tra il caldo, il cremoso e il ghiacciato sarebbe il massimo nella realizzazione di un dessert a tre elementi.

5) DIMENSIONI /ALTEZZA

L'altezza di un dessert: in un piatto piano devo limitare l'altezza, altrimenti potrei avere problemi durante il servizio e, quindi, perdere punti per praticità; diversamente, in un piatto fondo posso permettermi di spingermi in altezza e non avere problemi durante il servizio.

DESSERT AL PIATTO:
ACCORGIMENTI PER LA REALIZZAZIONE

6) ASPETTO CROMATICO

COME SI SUOL DIRE, "ANCHE L'OCCHIO VUOLE LA SUA PARTE"

Libero il concetto di stoviglia (bianco o nero), per quanto riguarda la ristorazione, nel concorso la **ceramica bianca** è sempre ben vista. L'utilizzo di **piante aromatiche e fiori eduli** devono avere un nesso con il dolce. L'**areografia** su piatto è ben vista e dà punteggio se fine ed elegante. Utilizzare **colori** caldi e appetibili, non il blu (sareste penalizzati).

7) ELEMENTI CROCCANTI

L'utilizzo di cialde croccanti rende il dessert interessante e dà la possibilità al degustatore, con il cosiddetto "*crunch*" di gustare al massimo un elemento cremoso.

DESSERT AL PIATTO:
ACCORGIMENTI PER LA REALIZZAZIONE

8) SERVIZIO (PIATTI)

Buona regola è servire il dessert in piatti freddi o a temperatura ambiente. Concesso l'uso del freezer se dobbiamo spruzzare un piatto, facendo attenzione alla brina che ne rovinerebbe l'immagine.

9) SALSE E COULIS

Le salse possono essere varie, a seconda del dessert. L'importante è che nella realizzazione si tenga in considerazione la paternità della salsa e si rispetti la sua storia. In fase di servizio utilizzare biberon, dosatori o sac poche se si tratta di salse sostenute, onde evitare di macchiare i piatti e che possa essere disposta in maniera errata e in maniera differente da un dessert all'altro. (Utilizzate nel dessert due salse sarebbe il massimo).

DESSERT AL PIATTO:
ACCORGIMENTI PER LA REALIZZAZIONE

10) DECORAZIONI

Dessert al cioccolato richiama un decoro in cioccolato fondente.

Dessert frutta richiama un decoro in cioccolato bianco o zucchero isomalto, ma deve essere sottilissimo

Molto apprezzati sono i decori a sacchetto o sull'acetato, che danno un tono di finezza ed eleganza.

Tutto quello che viene messo nel piatto deve essere commestibile, tutte le decorazioni devono essere fatte sul posto; alcune preparazioni si possono portare, ad esempio meringhe, cotte ma non farcite e rifinite.

DESSERT AL PIATTO:
ACCORGIMENTI PER LA REALIZZAZIONE

11) STILE

Lo stile è libero. Ognuno può impiattare dando spazio alla propria fantasia, a seconda del piatto che si utilizza.
Fate attenzione: se impiattate sul lato destro o sinistro del piatto, come si usa solitamente, dovete occupare più di metà del piatto.
Non utilizzate il bordo del piatto, perché è superficie preposta al servizio del cameriere.

IL DESSERT DEVE ESSERE PERFETTO, DEVE COLPIRE E RICORDARE.
È LA PARTE FINALE DI UN MENÙ E NELLE COMPETIZIONI SERVE A CONSOLIDARE IL PUNTEGGIO.

CULINARY OLYMPICS 2016, ERFURT: MENÙ CALDO ITALIA

Starter

CULINARY OLYMPICS 2016, ERFURT: MENÙ CALDO ITALIA

Main course

CULINARY OLYMPICS 2016, ERFURT: MENÙ CALDO ITALIA

Dessert

CULINARY WORLD CUP 2014, LUSSEMBURGO: MENÙ CALDO ALTRE NAZIONI

Svizzera

Islanda

CULINARY WORLD CUP 2014, LUSSEMBURGO: MENÙ CALDO ALTRE NAZIONI

Olanda

Cipro

CULINARY WORLD CUP 2014, LUSSEMBURGO: MENÙ CALDO ALTRE NAZIONI

Sud Corea

Danimarca

CULINARY WORLD CUP 2014, LUSSEMBURGO: MENÙ CALDO ALTRE NAZIONI

Norvegia

Canada

CULINARY WORLD CUP 2014, LUSSEMBURGO: MENÙ CALDO ALTRE NAZIONI

Finlandia

Singapore

CULINARY WORLD CUP 2014, LUSSEMBURGO: MENÙ CALDO ALTRE NAZIONI

Svezia

18-21 febbraio 2017, Rimini

CAMPIONATI DELLA CUCINA ITALIANA 2017

Cosa sono

I CAMPIONATI DELLA CUCINA ITALIANA 2017 - Esposizione Culinaria “aperta a cuochi e professionisti iscritti alla FIC operanti in Italia e/o all'estero” - sono un’iniziativa valida come 2ª edizione dei Campionati Nazionali FIC.

Il Concorso è una Competizione ufficiale organizzata dalla Federazione Italiana Cuochi e riconosciuta dalla WACS - Associazione Mondiale dei Cuochi.

CAMPIONATI DELLA CUCINA ITALIANA 2017

Categorie di competizione

CONCORSO
CUCINA CALDA

SQUADRE

CONCORSO
CUCINA CALDA
PASTICCERIA DA
RISTORAZIONE k3

INDIVIDUALI SENIOR E JUNIOR

COMBINATA:
CONCORSO CUCINA
FREDDA + CALDA

SQUADRE

CONCORSO
CUCINA FREDDA
(CULINARY & PASTRY ART)

SQUADRE

CONCORSO
CUCINA FREDDA
(CULINARY & PASTRY ART)

INDIVIDUALI SENIOR E JUNIOR

CULINARY ART
SALATA - CAT. D1
PASTRY ART - CAT. D2

CULINARY ART
OPERE DAL VIVO
CAT. D1 LIVE

CAMPIONATI DELLA CUCINA ITALIANA 2017

GIURIA INTERNAZIONALE

La giuria internazionale è composta da giudici riconosciuti, anche esteri, del circuito **World Chef**, affiancati da collaboratori e commissari di gara.

Non potranno far parte delle giurie professionisti o giudici che prestino consulenza alle squadre in concorso.

La decisione dei giudici è definitiva e inappellabile.

CAMPIONATI DELLA CUCINA ITALIANA 2017

CONDIZIONI PER I PARTECIPANTI

Alla manifestazione sono ammesse a partecipare nelle relative categorie:

A) SQUADRE in rappresentanza di Associazioni Regionali, Provinciali e delegazioni Estere riconosciute dalla FIC e dalla WorldChefs. La squadra deve risultare composta da uno chef caposquadra, due chef, un pasticcere, un Team-Manager, un numero massimo di 3 assistenti

B) Concorrenti **INDIVIDUALI SENIOR** di età maggiore ai 23 anni

C) Concorrenti **INDIVIDUALI JUNIOR** di età inferiore o pari a 23 anni (ovvero, come previsto in WorldChefs, prima del compimento del 24esimo anno).

CUCINA CALDA - SQUADRE

L'organizzazione mette a disposizione dei partecipanti un **“laboratorio a vista”** provvisto di impianti ed attrezzature convenzionali. Tutto il restante materiale dovrà essere portato dai concorrenti. Le attrezzature dovranno essere riconsegnate al responsabile preposto al termine della dimostrazione.

I laboratori non sono dotati di attrezzature minute e particolari, né di piatti speciali o di porcellane particolari.

Ogni Squadra ed ogni concorrente individuale deve consegnare prima della gara, al presidente di Giuria, una **copia delle ricette presentate in concorso**, redatta per quattro o per sei porzioni, corredata da eventuale foto.

Tutti i componenti devono essere iscritti alla Federazione Italiana Cuochi.

CUCINA CALDA - SQUADRE

Ogni Squadra deve presentare un menù composto da tre portate, compreso il dessert e realizzato per 50 (cinquanta) persone, più 10 (dieci) per la giuria, più 1 (uno) gelatinato per l'esposizione.

La presentazione deve avvenire “al piatto” ed in porzioni singole.

I tre piatti da esporre in vetrina (uno per ogni portata), hanno scopo puramente pubblicitario e pertanto possono essere anche realizzati in anticipo e gelatinati.

Tutte le preparazioni devono essere effettuate nei laboratori all'interno del Centro Fieristico. È ammesso l'uso di materie prime già pulite ma non porzionate, non cotte o confezionate e l’uso di prodotti preconfezionati che richiedono lunghi tempi di lavorazione (esempio: brodi, fondi di cucina, alimenti già marinati).

CUCINA CALDA - SQUADRE

I **tempi** sono stabiliti nei modi seguenti:

- Ingresso ai laboratori: ore 07:00
- Incontro con la giuria, ed inizio prova: ore 07:30-08:00
- Esposizione dei piatti in vetrina: ore 11:00
- Inizio servizio: ore 12:30
- Termine servizio: ore 14:30

CUCINA CALDA – SQUADRE

Criteri di valutazione

Mise en place e pulizia -» 10 punti

Preparazione professionale -» 25 punti

Servizio -» 5 punti

Aspetto estetico -» 10 punti

Gusto -» 50 punti

TOTALE 100 punti

CUCINA CALDA – INDIVIDUALI SENIOR E JUNIOR

Il Concorso Caldo Individuale prevede i seguenti programmi:

PROGRAMMA K1: destinato al tema: piatto unico della cucina mediterranea (ricetta anche rivisitata) all'interno del quale dovranno essere inseriti ingredienti tipici della cucina mediterranea.

PROGRAMMA K2: destinato al tema: ricetta originale della tradizione italiana (ricetta autentica), mirata al recupero delle tradizioni del territorio.

Ogni concorrente partecipante potrà scegliere fra una di queste categorie e proporre 1 (un) piatto di presentazione già realizzato e gelatinato, secondo i criteri internazionali, oltre a realizzare in loco 2 porzioni calde accompagnando la presentazione degli stessi con ricetta dattiloscritta.

CUCINA CALDA – INDIVIDUALI SENIOR E JUNIOR

La presentazione degli elaborati è prevista “al piatto” e in porzioni singole.

Le preparazioni devono essere eseguiti nelle postazioni dei laboratori preposti all'interno del complesso fieristico e negli orari assegnati.

- È ammesso l'uso di materie prime pulite ma non di materie prime già porzionate, cotte o confezionate.
- È ammesso l'utilizzo di prodotti confezionati che richiederebbero lunghi tempi di preparazione (brodi, fondi di cucina, alimenti marinati).

CUCINA CALDA – INDIVIDUALI SENIOR E JUNIOR

I **tempi** sono stabiliti nei modi seguenti:

- ore 7.00: ingresso ai laboratori, sistemazione delle derrate e delle attrezzature all'interno della zona concorsi
- ore 7.30 – 8.00: incontro con la giuria, definizione del programma della giornata ed assegnazione dei tempi di lavorazione a ciascun concorrente.

Ogni concorrente avrà a disposizione 45 minuti per le preparazioni e 10 minuti per il riassetto e la pulizia della postazione di lavoro.

CUCINA CALDA – INDIVIDUALI SENIOR E JUNIOR

Criteri di valutazione

Mise en place e pulizia -» 10 punti

Preparazione professionale -» 25 punti

Servizio -» 5 punti

Aspetto estetico -» 10 punti

Gusto -» 50 punti

TOTALE 100 punti

CUCINA CALDA – INDIVIDUALI SENIOR E JUNIOR

Valutazione giuria

Le ricette devono essere esposte e presentate nei tempi assegnati. La violazione della regola di cui sopra verrà punita dal Presidente di Giuria con il 5 % di decurtazione dei punti accumulati.

Tutti gli elaborati saranno valutati singolarmente utilizzando il sistema di 100 punti. Non sono previsti mezzi punti.

PASTICCERIA DA RISTORAZIONE K3 – INDIVIDUALI SENIOR E JUNIOR

La categoria si rivolge a cuochi e pasticcieri iscritti alla FIC e prevede la realizzazione di un dessert al piatto da ristorazione.

La prova deve basarsi sulla realizzazione di una tipologia di dessert al piatto innovativo per la ristorazione che abbia come ingrediente principale cioccolato o frutta.

Dovrà essere definito in loco cercando di utilizzare il più possibile, ingredienti provenienti dal territorio di appartenenza e che rispecchino totalmente la stagionalità.

La prova vuole sensibilizzare i concorrenti ad una attenta ricerca sull'innovazione relative alle proposte dolci da presentare in ambito ristorativo.

PASTICCERIA DA RISTORAZIONE K3 – INDIVIDUALI SENIOR E JUNIOR

Il concorso prevede nel programma due categorie fra le quali il concorrente potrà scegliere:

- Un (1) Dessert a base di cioccolato come ingrediente principale
- Un (1) Dessert al piatto a base di frutta come ingrediente primario

Ogni Concorrente potrà scegliere fra una di queste categorie e proporre un piatto di presentazione già realizzato e gelatinato secondo i criteri internazionali, oltre a realizzare in loco 2 porzioni calde o fredde o pensate calde e presentate fredde accompagnando la presentazione degli stessi con ricetta dattiloscritta.

La presentazione degli elaborati è prevista “al piatto” ed in porzioni singole. Il dessert per la presentazione potrà essere portato pronto dal concorrente e dovrà essere uguale ai dessert presentato per l'assaggio alla giuria rispettando il regolamento internazionale per i dessert da esposizione.

PASTICCERIA DA RISTORAZIONE K3 – INDIVIDUALI SENIOR E JUNIOR

Nel Concorso le preparazioni devono essere eseguite nelle postazioni dei laboratori preposti all'interno del complesso fieristico e negli orari assegnati.

- È ammesso l'uso di materie prime pulite ma non di materie prime già porzionate, cotte o confezionate
- È ammesso l'utilizzo di prodotti confezionati che richiederebbero lunghi tempi di preparazione per un totale del 20% dell'elaborato (Pan di Spagna, biscuit, basi in genere commestibili, ecc.)
- Le decorazioni e guarnizioni devono essere realizzata durante la prova
- La lista delle preparazioni portate pronte sarà controllata scrupolosamente dalla giuria, il non rispetto del regolamento sarà motivo di penalità del 5% sulla votazione finale.

PASTICCERIA DA RISTORAZIONE K3 – INDIVIDUALI SENIOR E JUNIOR

Tempi

Ore 7.00 ingresso ai laboratori, sistemazione delle derrate e delle attrezzature all'interno della zona concorsi.

Ore 7.30 - 8.00 incontro con la giuria, definizione del programma della giornata ed assegnazione dei tempi di lavorazione a ciascun concorrente. Ogni concorrente avrà a disposizione 45 minuti per le preparazioni e 10 minuti per il riassetto e la pulizia della postazione di lavoro.

PASTICCERIA DA RISTORAZIONE K3 – INDIVIDUALI SENIOR E JUNIOR

Criteri di valutazione

Mise en place e pulizia -» 10 punti

Preparazione professionale -» 25 punti

Servizio -» 5 punti

Aspetto estetico -» 10 punti

Gusto -» 50 punti

TOTALE 100 punti

CUCINA FREDDA – SQUADRE

Programmi da realizzare

I team che parteciperanno al Concorso Freddo a Squadre realizzeranno il seguente programma diviso in due parti:

- **Cucina fredda - Culinari Art**
- **Pasticceria - Pastry Art**

Preparazione dei cartellini espositivi individuali

Il team dovrà provvedere alla presentazione del proprio programma stampato in Italiano ed in Inglese, allegando inoltre le ricette dattiloscritte. Durante la competizione, i partecipanti devono vestire con abiti professionali (cappello da cuoco, giacca bianca, pantaloni neri e scarpe nere a norma).

CUCINA FREDDA – SQUADRE

PROGRAMMA > TEAM CONCORSO FREDDO (CULINARY ART)

A) N. 4 (quattro) diverse qualità di finger food per n. 6 (sei) persone.

B) N. 1 (un) Piatto Festivo per n. 8 (otto) persone e un piatto individuale per mostrare la qualità e la quantità a porzione dello stesso

C) Tre (3) Diversi antipasti per una (1) Persona

D) Un (1) Menù gastronomico per una (1) Persona

CUCINA FREDDA – SQUADRE

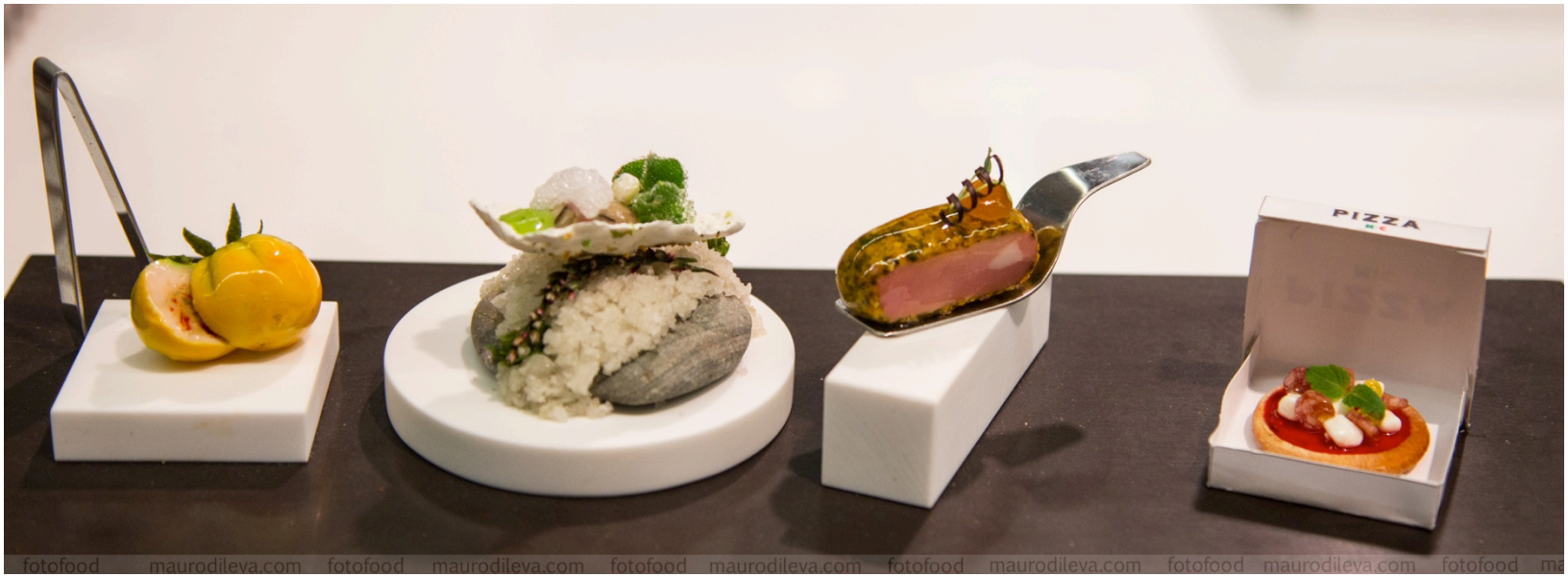
PROGRAMMA > TEAM CONCORSO FREDDO (CULINARY ART)

A) N. 4 (quattro) diverse qualità di finger food per n. 6 (sei) persone:

- Ogni pezzo individuale di finger food deve avere un peso da: 10g a 20g e deve essere consumato in un solo boccone (dalla mano alla bocca).
- Devono essere tutti commestibili e non artificiali.
- Possono essere serviti su/in porcellana, vetro, tazze, cucchiai o appropriate stoviglie. Non sono permesse posate supplementari.
- Può essere servito con salsa inclusa.
- Due (2) diversi tipi di finger food saranno preparati freddi e serviti freddi.
- Due (2) diversi tipi saranno invece preparati caldi ed esposti freddi.
- Un piatto di presentazione a parte.

ACADEMY

A) N. 4 (quattro) diverse qualità di finger food per n. 6 (sei) persone



Culinary Olympics 2016, Italia

ACADEMY

A) N. 4 (quattro) diverse qualità di finger food per n. 6 (sei) persone

Culinary Olympics 2016, Hong Kong

ACADEMY

A) N. 4 (quattro) diverse qualità di finger food per n. 6 (sei) persone

Culinary Olympics 2016, Svezia

ACADEMY

A) N. 4 (quattro) diverse qualità di finger food per n. 6 (sei) persone

Culinary Olympics 2016, Finlandia

ACADEMY

A) N. 4 (quattro) diverse qualità di finger food per n. 6 (sei) persone

Culinary Olympics 2016, Grecia

CUCINA FREDDA – SQUADRE

PROGRAMMA > TEAM CONCORSO FREDDO (CULINARY ART)

B) **N. 1 (un) Piatto Festivo per n. 8 (otto) persone e un piatto individuale per mostrare la qualità e la quantità a porzione dello stesso**

- Tre componenti principali, ognuna con un contorno o guarnizione per ciascun componente principale.
- La parte finale dei tre componenti deve essere lasciata intera sul vassoio mentre le 8 porzioni devono essere affettate e sistemate vicino ai pezzi della “piece”.
- Il piatto festivo deve essere abbinato ad insalata ed almeno 2 salse o chutney, ma tutto servito separatamente.
- Il pane e il burro non saranno valutati.
- Il vassoio festivo non dovrà esser confuso con i finger food
- I piatti, le ciotole o materiali simili da credenza non sono ammessi sul piatto festivo.

B) N. 1 (un) Piatto Festivo per n. 8 (otto) persone

Culinary Olympics 2016, Italia

B) N. 1 (un) Piatto Festivo per n. 8 (otto) persone

Culinary Olympics 2016, Singapore

B) N. 1 (un) Piatto Festivo per n. 8 (otto) persone

Culinary Olympics 2016, Norvegia

B) N. 1 (un) Piatto Festivo per n. 8 (otto) persone

Culinary Olympics 2016, Finlandia

B) N. 1 (un) Piatto Festivo per n. 8 (otto) persone

Culinary Olympics 2016, Svezia

Culinary Olympics 2016, Hong Kong

CUCINA FREDDA – SQUADRE

PROGRAMMA > TEAM CONCORSO FREDDO (CULINARY ART)

C) Tre (3) Diversi antipasti per una (1) Persona

- Un (1) antipasto caldo con i componenti caldi, presentato freddo.
- Due (2) antipasti freddi, tutti i componenti freddi, presentato freddo

C) Tre (3) Diversi antipasti per una (1) Persona

Culinary Olympics 2016, Italia

C) Tre (3) Diversi antipasti per una (1) Persona

Culinary Olympics 2016, Germania

C) Tre (3) Diversi antipasti per una (1) Persona

Culinary Olympics 2016, Svezia

CUCINA FREDDA – SQUADRE

PROGRAMMA > TEAM CONCORSO FREDDO (CULINARY ART)

D) Un (1) Menù gastronomico per una (1) Persona

- Il menù deve essere composto da 5 portate (dessert incluso).

D) Un (1) Menù gastronomico per una (1) Persona

Culinary Olympics 2016, Italia

D) Un (1) Menù gastronomico per una (1) Persona

Culinary Olympics 2016, Italia

D) Un (1) Menù gastronomico per una (1) Persona

Culinary Olympics 2016, Italia

CUCINA FREDDA – SQUADRE

PROGRAMMA> TEAM PASTICCERIA (PASTRY ART)

A) Quattro (4) diversi Dessert serviti singolarmente al piatto

- Un (1) Dessert a base di cioccolato ingrediente principale.
- Un (1) Dessert al piatto a base di frutta come ingrediente primario.
- Due (2) Dessert a propria scelta e creazione.

B) Un (1) Vassoio a scelta Praline, Petit-fours o biscotteria fine

- N. 4 (quattro) diverse varietà per 6 (sei) persone = 24 Pezzi.
- Il peso individuale può variare da 6-14 g / pezzo.
- N.1 (un) Piatto singolo à parte, composto con l'assortimento (1) pezzo per ogni varietà, per la verifica della giuria.

CUCINA FREDDA – SQUADRE

PROGRAMMA> TEAM PASTICCERIA (PASTRY ART)

A) Quattro (4) diversi Dessert serviti singolarmente al piatto

- Un (1) Dessert a base di cioccolato ingrediente principale.
- Un (1) Dessert al piatto a base di frutta come ingrediente primario.
- Due (2) Dessert a propria scelta e creazione.

A) Dessert

Culinary Olympics 2016, Italia

A) Dessert

Culinary Olympics 2016, Italia

A) Dessert

Culinary Olympics 2016, Singapore

A) Dessert

Culinary Olympics 2016, Norvegia

CUCINA FREDDA – SQUADRE

PROGRAMMA> TEAM PASTICCERIA (PASTRY ART)

B) Un (1) Vassoio a scelta Praline, Petit-fours o biscotteria fine

- N. 4 (quattro) diverse varietà per 6 (sei) persone = 24 Pezzi.
- Il peso individuale può variare da 6-14 g / pezzo.
- N.1 (un) Piatto singolo a parte, composto con l'assortimento (1) pezzo per ogni varietà, per la verifica della giuria.

B) Petit-fours

Culinary Olympics 2016, Italia

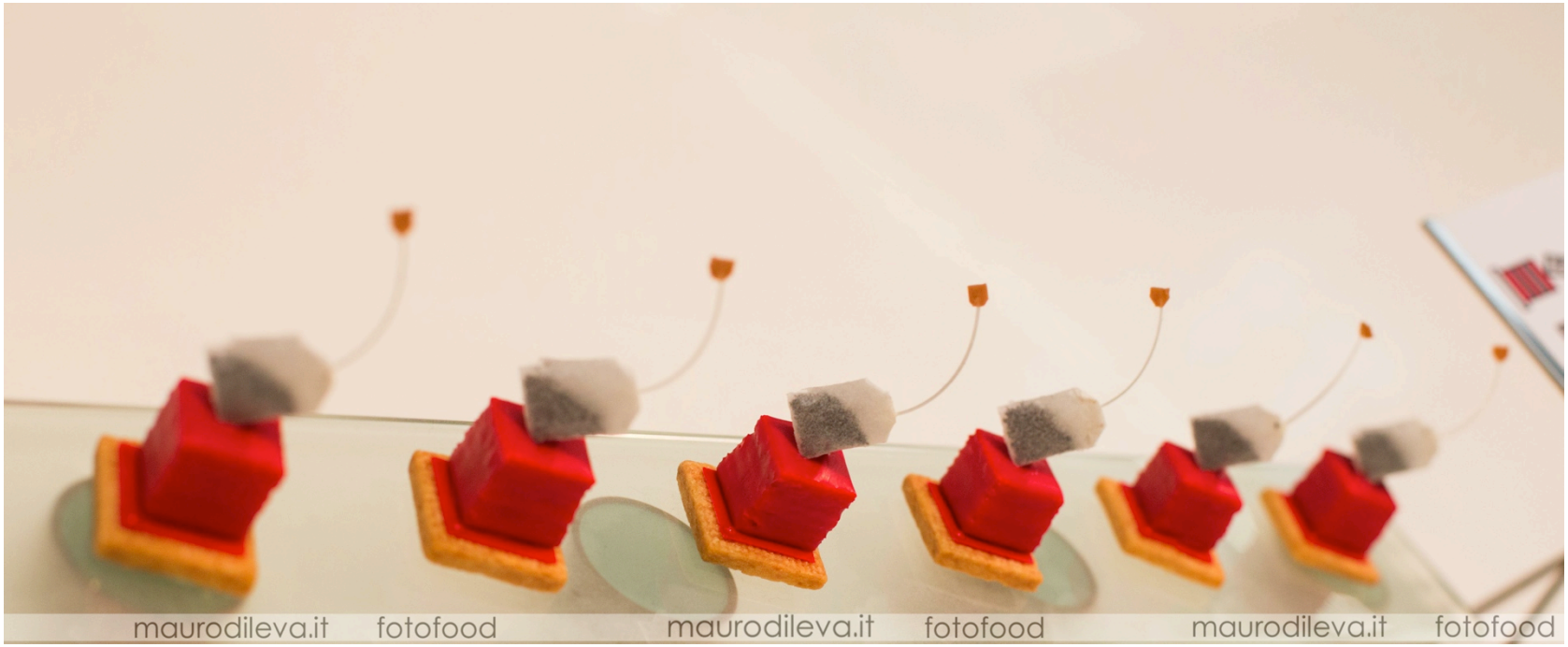
B) Petit-fours

Culinary Olympics 2016, Italia

B) Petit-fours

Culinary Olympics 2016, Italia

B) Petit-fours



Culinary Olympics 2016, Hong Kong

B) Petit-fours

Culinary Olympics 2016, Hong Kong

B) Petit-fours

Culinary Olympics 2016, Svezia

Piece artistica

Culinary Olympics 2016, Italia

Piece artistica, particolari

Culinary Olympics 2016, Italia

Piece artistica, particolari

Culinary Olympics 2016, Italia

Piece artistica, particolari

Culinary Olympics 2016, Italia

CUCINA FREDDA – SQUADRE

Criteri di valutazione

Presentazione e innovazione -» 25 punti

Composizione -» 25 punti

Preparazione professionale -» 25 punti

Disposizione e servizio -» 25 punti

Totale punteggio possibile: 100 punti

CUCINA FREDDA – SQUADRE

Regole per il montaggio del tavolo freddo

Solo i 5 componenti della squadra possono allestire e posizionare i piatti sul tavolo gli aiutanti possono aiutare a trasportare e togliere le casse o contenitori, non possono assolutamente toccare il cibo, devono sempre indossare giacche e cappelli diversi. Il gruppo coinvolto nell'allestimento del tavolo deve essere di n.8 persone totale, il mancato rispetto di queste regole comporterà una penalità del 5% del totale dei punti totalizzati nel programma freddo.

CUCINA FREDDA – SQUADRE

Tavolo espositivo

L'area espositiva per ogni squadra è di 3 m x 3 m = 9 mq, con copertura neutra lavabile con una lunghezza a filo del pavimento.

La decorazione della tavola è consentita ed è a spese delle squadre. È severamente vietato utilizzare animali imbalsamati o vivi come decorazione nel centro tavolo.

Tutti i piatti devono essere descritti sugli appositi cartoncini (Nome del piatto e squadra).

CUCINA FREDDA – INDIVIDUALI SENIOR E JUNIOR

È prevista per l'esposizione la realizzazione dei seguenti programmi:

A) Quattro (4) diverse qualità di finger food per sei (6) Persone
Ogni pezzo individuale di finger food deve avere un peso da: 10g a 20g e deve essere consumato in un solo boccone (dalla mano alla bocca).

- Devono essere tutti commestibili e non artificiali.
- Possono essere serviti su o in porcellana, vetro, tazze, cucchiai o appropriate stoviglie. Non sono permesse le posate supplementari.
- Può essere servito con salsa inclusa.
    - Due (2) diversi tipi preparati fredde e serviti freddi.
    - Due (2) diversi tipi di preparati caldi ed esposti freddi.
    - Uno (1) piatto di presentazione con le due qualità presentate.

B) Un (1) Menù gastronomico per una (1) Persona

- Il menù deve essere composta da 5 portate (dessert incluso).

CUCINA FREDDA – INDIVIDUALI SENIOR E JUNIOR

Criteri di valutazione

Presentazione e innovazione -» 25 punti

Composizione -» 25 punti

Preparazione professionale -» 25 punti

Disposizione e servizio -» 25 punti

Totale punteggio possibile: 100 punti

CUCINA FREDDA – INDIVIDUALI SENIOR E JUNIOR

Tavolo di esposizione

Lo spazio espositivo per ogni espositore è 2,10 m x 1,40 m = 2,94 mq, con una Coperture neutra plastificata a norma, lunga fino al pavimento.

La decorazione della tavola è consentita ed a spese dell'espositore. È severamente vietato utilizzare gli animali imbalsamati o vivi come decorazione nel centro tavolo.

I Programmi e le ricette devono essere denominati e contrassegnati con titolo in ogni singolo piatto ed il nome dell'espositore.

COMBINATA: CUCINA FREDDA + CALDA

Il regolamento previsto per la combinata prevede la presentazione dei programmi dei due concorsi esposti prima:

- Concorso cucina calda a squadre
- Concorso cucina fredda a squadre (Culinary & Pastry Art)

GRAZIE

PER L’ATTENZIONE