



# 19° Concorso Provinciale “Il Piatto Tipico Pontino” & 9° Concorso Regionale “La cucina regionale rivisitata in chiave moderna”

L’A.P.C.L. in occasione della festa nazionale del cuoco in onore di SAN FRANCESCO CARACCILO protettore dei cuochi organizza il 19° concorso provinciale il piatto Tipico Pontino e in collaborazione con l’U.R.C.L. il 9° concorso regionale “ la cucina regionale rivisitata in chiave moderna”. La manifestazione si svolgerà presso **l’Istituto Alberghiero di Formia**.

I Concorsi Culinari sono riservati ai soci professionisti e allievi regolarmente iscritti alla FIC operanti nella provincia di Latina e nella regione Lazio.

**LA MANIFESTAZIONE OSSERVERÀ I SEGUENTI ORARI** - Tutti i concorrenti dovranno presentarsi in divisa alle ore **11:00** del **10 ottobre 2016** presso le cucine dell’istituto alberghiero di Formia in modo da conoscere la cadenza degli ingressi. L’organizzazione si riserva il diritto di cancellare la manifestazione, di posticipare o di modificarne la durata o gli orari di apertura.

**I soci iscritti all’APCL parteciperanno contemporaneamente sia al Concorso “Il piatto tipico pontino” sia al Concorso “La cucina regionale rivisitata in chiave moderna”**

I partecipanti possono aderire alle seguenti categorie:

- Concorrenti **INDIVIDUALI SENIOR** di età maggiore ai 24 anni
- Concorrenti **JUNIOR DIVISI IN SQUADRE** (composte da due persone) di età inferiore o pari a 24 anni (ovvero, come previsto in Wacs, prima del compimento del 25esimo anno).

**REGISTRAZIONE E PRENOTAZIONE** - L’iscrizione, ha un costo di 30,00€ per i professionisti e 30,00€ per la squadra di allievi; essa dovrà avvenire solo e unicamente tramite il modulo ufficiale online cliccando sui seguenti link:

**[MODULO SENIOR](#)**  
**[MODULO SQUADRE](#)**

**TERMINE ULTIMO PER LA REGISTRAZIONE È IL 30/09/2016 ALLE ORE 12:00**

**N.B: tutte le iscrizioni che non avvengono tramite i moduli ufficiali o entro la data di registrazione verranno penalizzate eliminando il 5% di punti dal risultato finale**

**RESPONSABILITÀ** - L’organizzazione declina ogni responsabilità per eventuali danni o smarrimenti di piatti, argenteria ed ogni altro oggetto di valore utilizzato nel concorso. Gli espositori stessi sono responsabili delle proprie attrezzature.

L'Associazione Provinciale Cuochi Latina si riserva il diritto, senza riconoscimento di danni, di annullare, spostare e variare i tempi della manifestazione. Gli organizzatori non rispondono di incidenti, ferite o casi simili, come in caso di danni agli alloggi durante la durata della manifestazione.

**DIRITTI FOTOGRAFICI** - L'organizzatore (così come la stampa invitata dall'organizzatore) ha il diritto di fotografare e pubblicare le foto dei lavori dei partecipanti. I partecipanti hanno il diritto di pubblicare i propri lavori.

L'organizzazione mette a disposizione un "laboratorio a vista" provvisto d'impianti e attrezzature convenzionali. Tutto il restante materiale dovrà essere portato dai concorrenti. Le attrezzature dovranno essere riconsegnate al responsabile preposto al termine della dimostrazione. Eventuali ammanchi saranno addebitati ai concorrenti responsabili. I laboratori non sono dotati di attrezzature minute e particolari (stampi, cornetti per le glasse, bocchette da pasticceria, grembiuli, canovacci, ecc) per i quali ogni concorrente dovrà provvedere autonomamente.

**N. B: Ogni concorrente deve consegnare prima della gara, al presidente di Giuria, una copia della ricetta presentata in concorso, redatta per quattro o per sei porzioni, corredata da eventuale foto.**

**PARTECIPANTI ALLE COMPETIZIONI** - Sono ammessi tutti i cuochi e i commis o studenti a prescindere dalla loro età e posizione professionale, dalla loro nazionalità e in regola con la loro iscrizione alla Federazione Italiana Cuochi. I partecipanti saranno informati della conferma della loro iscrizione al programma scelto e relativa partecipazione entro il **6 ottobre 2016 tramite mail**. L'iscrizione al concorso va compilata attraverso le schede e le modalità sopra descritte (**entro il 30 settembre 2016**) e intesa contemporaneamente come accettazione delle condizioni del regolamento. Non accettare queste linee guida, porterà alla squalifica. **Durante la competizione tutti i partecipanti sono tenuti a indossare abiti professionali (ovvero: cappello da cuoco, giacca bianca, pantaloni neri e scarpe a norma).**

-Concorso Caldo con tema: **MAIN COURSE MEDITERRANEO COMPLETO** ricetta anche rivisitata, all'interno della quale deve essere inserito come ingrediente principale un prodotto regionale (o provinciale per i soci appartenenti alla provincia di Latina.)

La presentazione degli elaborati è prevista "al piatto" e in porzioni singole. Le preparazioni devono essere eseguite nelle postazioni dei laboratori preposti 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 non salati / non legati e alimenti marinati).

**TEMPI DEL CONCORSO** - Alle ore 10:00 apertura ed ingresso nella zona dei laboratori.

Ore 11:00 – 12:00 incontro con la giuria, ed assegnazione dei tempi di lavorazione. Ogni concorrente avrà a disposizione 40 minuti per la preparazione e 10 minuti per il riassetto e la pulizia della postazione di lavoro. I partecipanti dovranno proporre 1 (un) piatto di presentazione già realizzato in precedenza e gelatinato, secondo i criteri internazionali, oltre a realizzare in loco 2 (due) porzioni calde accompagnando la presentazione degli stessi con ricetta dattiloscritta.

**MATERIE PRIME** - Le materie prime per il concorso e le decorazioni sono a carico dei partecipanti che dovranno provvedere in modo autonomo agli approvvigionamenti necessari per la realizzazione della ricetta.

Il partecipante dovrà rispettare le norme HACCP per il trasporto delle derrate.

**PREPARAZIONE DEI CARTELLINI ESPOSITIVI** - Ogni singolo partecipante dovrà provvedere altresì alla presentazione del proprio programma stampato allegando la ricetta dattiloscritta.

#### **CRITERI VALUTAZIONE**

- **MISE EN PLACE E PULIZIA** **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.
- **PREPARAZIONE PROFESSIONALE** **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.
- **SERVIZIO** **5**  
Disposizione pulita e 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.

- **ASPETTO ESTETICO** **10**

Impatto cromatico piacevole ed elegante

- **GUSTO** **50**

Sapore gradevole ed in armonia con il tipo di alimento impiegato; uso corretto dei condimenti; corretta elaborazione delle preparazioni esposte in vetrina.

**TOTALE DEI PUNTI** **100**

**VALUTAZIONE GIURIA** - Le ricette devono essere esposte e presentate nei tempi assegnati. La violazione della regola di cui sopra sarà punita 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.

**GIURIE** - La giuria è composta da cuochi professionisti ed esperti nel settore. La decisione dei giudici è definitiva e inappellabile.

**PREMIAZIONE** - L'assegnazione delle medaglie e degli attestati si svolgerà nell'aula magna dell'istituto. Il concorrente ha l'obbligo di ritirare il premio assegnato vestendo gli abiti professionali (cappello da cuoco, giacca bianca, pantaloni neri, scarpe a norma).

**I primi classificati per entrambi le categorie nel concorso regionale e provinciale riceveranno un buono per la partecipazione a un corso di cucina.** A tutti i partecipanti sarà consegnata la medaglia e un attestato di partecipazione.

#### **PREMI E CLASSIFICA**

.  
1° classificato: medaglia d'oro con diploma e trofeo  
2° classificato medaglia d'argento con diploma e trofeo  
3° classificato in poi: medaglia di bronzo con diploma

Per maggiori informazioni contattare il Presidente o il Segretario.

Alle ore 20.00 al termine della premiazione sarà servita una cena a base di prodotti tipici. Si invitano i soci a prenotare la propria partecipazione ( alla cena) entro e non oltre il 06 ottobre 2016.

I colleghi che vogliono collaborare alla preparazione della cena, possono contattare il Presidente (3386580767) o il Segretario (3393645473). Per informazioni o eventuali problemi con il modulo di iscrizione contattare Leonardo La Rocca (3289697347).