



23° Concorso Provinciale “Il Piatto Tipico Pontino” & 13° Concorso Regionale “La cucina regionale rivisitata in chiave moderna”

Vista l'impossibilità di festeggiare lo scorso 13 ottobre il nostro Santo Patrono “ San FRANCESCO CARACCIOLO, l'A.P.C..L. organizza in occasione della festa nazionale dei cuochi il 23° concorso provinciale il piatto Tipico Pontino e in collaborazione con l'U.R.C.L. il 13° concorso regionale “ la cucina regionale rivisitata in chiave moderna”

. La manifestazione si svolgerà in modalità online sulla piattaforma streemyard.

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

A gentile richiesta ritorna il concorso secondo la modalità Big Cooking Contest. (Paniere mistero) che si svolgerà il giorno 22MARZO2021

LA MANIFESTAZIONE OSSERVERÀ I SEGUENTI ORARI -Tutti i soci in regola con l'iscrizione 2021 che invieranno la domanda di partecipazione saranno contattati per la conferma dell'effettiva partecipazione alle gare. Il venerdì precedente alle gare i concorrenti saranno invitati a un incontro online dove parteciperanno ad un briefing, quindi conosceranno il contenuto del paniere mistero e gli orari della gara. Gli ingredienti del paniere dovranno essere utilizzati obbligatoriamente per la preparazione dei piatti. . La partecipazione alle gare è gratuito ma sarà cura del concorrente acquistare gli ingredienti utili per la

realizzazione del piatto. La manifestazione si svolgerà sulla **piattaforma Streemyard**. L'organizzazione comunicherà al concorrente l'orario e il link a cui collegarsi. Il concorrente potrà realizzare il piatto presso il proprio domicilio o luogo di lavoro e farsi riprendere durante la preparazione, La giuria sarà collegata sullo stesso portale e seguirà il concorrente durante tutte le fasi della preparazione Il concorrente deve assicurarsi di avere una buona connessione in modo che le riprese siano chiare e senza interruzioni inoltre non deve allontanarsi dal luogo dove realizzerà il piatto fino al termine della preparazione. L'organizzazione si riserva il diritto di cancellare

la manifestazione, di posticipare, di modificare la durata o gli orari della competizione. La manifestazione sarà registrata e trasmessa su YouTube e Facebook.

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** - di età inferiore o pari a 24 anni (ovvero, come previsto in WORD CHEF, prima del compimento del 25esimo anno).

REGISTRAZIONE E PRENOTAZIONE- L'iscrizione al concorso è gratuita; essa dovrà avvenire solo e unicamente tramite il modulo ufficiale online cliccando sui seguenti link:

[MODULO SENIOR](#)
[MODULO JUNIOR](#)

-TERMINE ULTIMO PER LA REGISTRAZIONE È IL 16/ 03/2021 ALLE ORE 12:00 - Al concorso saranno ammessi i primi 20 colleghi che prenoteranno la partecipazione

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.

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.

DIRITTI FOTOGRAFICI- L'organizzatore ha il diritto di fotografare e pubblicare

le foto dei lavori dei partecipanti. I partecipanti hanno il diritto di pubblicare i propri lavori.

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 l'iscrizione alla Federazione Italiana Cuochi. I partecipanti saranno informati sulla conferma della loro iscrizione e relativa partecipazione entro il **giorno 18/03/2021 tramite mail**. L'iscrizione al concorso va compilata attraverso le schede e le modalità sopra descritte (**entro il 16/03/21**) e intesa contemporaneamente come accettazione delle condizioni del regolamento. **La manifestazione sarà registrata**. Non accettare queste linee guida, porterà in automatico l'esclusione dal concorso. **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: . Il concorso prevede l'esecuzione della ricetta in modalità Big Cooking Contest. (Paniere mistero)

I colleghi iscritti all'associazione provinciale cuochi Latina parteciperanno nello stesso tempo sia al concorso regionale sia a quello provinciale.

Il "Big Cooking Contest" da cui abbiamo preso spunto è nato nel 2007 in Austria, noi abbiamo voluto modificarlo secondo le nostre esigenze. È una manifestazione moderna e spettacolare dove viene messa alla luce tutta la creatività e l'estro dei partecipanti

TEMPI DEL CONCORSO - Alle ore 09:00 saluto istituzionale, alle 09,30 partenza primo concorrente e gli altri a seguire a distanza di 10 minuti.. **I partecipanti dovranno realizzare due piatti (presentati in porzioni individuali) con prodotti tipici Regionali elencati nella busta aperta il giorno dell'estrazione. Avranno 5 min. per la mise en place e per rendere noto il nome del piatto e 40 min. per realizzare gli stessi completi di guarnizione. Al termine della competizione 5 minuti per l'interloquire con la giuria. (Le competizioni saranno seguite da un'attenta giuria di esperti)**

MATERIE PRIME- Sono a carico dei partecipanti
Il partecipante dovrà rispettare le norme HACCP.

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 H.A.C.C.P.; corretta cottura degli alimenti (carni, pesci, verdure, ecc.); corretto uso delle grammature e delle porzioni; c efficacia delle tecniche impiegate.
- **SERVIZIO** **25**
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** **20**
Impatto cromatico piacevole ed elegante
- **GIUSTA COTTURA** **20**
uso corretto dei condimenti; corretta elaborazione delle preparazioni realizzate

TOTALE DEI PUNTI **100**

VALUTAZIONE GIURIA- Il nome della ricetta deve essere esposta e presenta nei tempi assegnati. La violazione delle regole di cui sopra sarà punita con il 5% di decurtazione dei punti accumulati. Tutti gli elaborati saranno valutati singolarmente utilizzando il sistema di 100punti. Non sono previsti mezzi punti.

GIURIE- La giuria è composta da Chef professionisti, Chef della Nazionale Italiana Cuochi e esperti nel settore. La decisione dei giudici è definitiva e inappellabile.

PREMIAZIONE – Le premiazioni saranno svolte al termine delle gare. La giuria comunicherà l'ora in cui saranno svolte le premiazioni. I concorrenti dovranno collegarsi all'ora prestabilita sulla piattaforma Google-meet. L'associazione comunicherà il link della piattaforma utilizzata per le premiazioni. I premi e le medaglie assegnate saranno invitate presso il domicilio del concorrente. Il concorrente ha l'obbligo di partecipare alle premiazioni indossando gli abiti professionali (cappello da cuoco, giacca bianca, pantaloni neri, scarpe a norma). 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

La manifestazione sarà registrata e pubblicata sui social
Partecipando alla competizione di conseguenza si dà l'autorizzazione alla registrazione e la pubblicazione sui social della manifestazione

Per informazioni potete contattare il Presidente Prof. Luigi Lombardi (3403627594- 3925829282) o la Segretaria Lady Chef Federica Cerasoli (3293635629). Per informazioni o eventuali problemi con il modulo di iscrizione contattare la Lady Chef Federica Cerasoli (3293635629)