



REGOLAMENTO
TROFEO GIOVANI
SELEZIONE TROPHÉE MILLE

13 - 14 - 15 OTTOBRE 2023



13-17
OTTOBRE
2023

NORME GENERALI

GIORNI E ORARI DI APERTURA

Il Trofeo Giovani FIC - Selezione Italiana Trofeo Mille si svolgerà nelle giornate del 13/14/15 ottobre all'interno di Host Milano presso lo stand della Federazione Italiana Cuochi Padiglione 1 Stand U21 V22.

Per i concorrenti l'apertura dello stand gara è dalle ore 8:30, chiusura a fine premiazione che avverrà a partire dalle ore 17:00 presso lo stand.

Per i visitatori apertura ore 9:30, chiusura ore 18:00.

CONTATTI

SEGRETERIA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

Piazza delle Crociate, 15 - 00162 Roma

Tel: 06 4402178 - 06 44202209

e-mail: concorsi@fic.it

Cellulare Alessandro Laudadio: 3408288154

INFORMAZIONI

Per info generali e sull'iscrizione al concorso scrivere a: concorsi@fic.it all'attenzione di Valeria.

Per info tecniche o legate agli elaborati gastronomici da presentare in gara scrivere a: concorsi@fic.it

ACCREDITAMENTO E PASSAGGI IMPORTANTI DA FARE UNA VOLTA ENTRATI IN FIERA

Arrivo in fiera ore 8:30 per accreditamento presso la segreteria FIC.

ABBIGLIAMENTO E CONDIZIONI DI BASE DEI PARTECIPANTI

Verrà fornita ai concorrenti la giacca e cappello FIC.

Le misure delle giacche per i concorrenti andranno indicate sulla scheda di iscrizione.

Tutti i partecipanti hanno l'obbligo di indossare, durante la gara e al momento della premiazione, la giacca ufficiale FIC, pantaloni neri, scarpe nere antinfortunistiche e cappello da cuoco bianco, non si possono indossare orecchini, scarpe da ginnastica, orologio, monili ed altro fuori ordinanza come da regole HACCP e Codice Deontologico FIC; per cui chi non veste con l'abbigliamento corretto non potrà partecipare alla gara e di conseguenza alla premiazione.

Il concorrente ha l'obbligo di ritirare il premio assegnato vestendo gli abiti professionali come indicazioni riportate.

TERMINE ULTIMO PER L'ISCRIZIONE

L'iscrizione al concorso va compilata attraverso la scheda di iscrizione sul sito FIC entro il 30 settembre 2023, ed è intesa come accettazione del regolamento.

QUOTE DI PARTECIPAZIONE

La partecipazione è gratuita.

PARCHEGGI

Sono a disposizione aree di parcheggio della Fiera a pagamento.

DIRITTI DELL'ORGANIZZAZIONE

All'organizzazione vanno tutti i diritti derivanti dall'uso delle ricette, delle foto e dei filmati, delle preparazioni in concorso.

DIRITTI FOTOGRAFICI

L'organizzatore (così come la stampa invitata dall'organizzazione) ha il diritto di fotografare, filmare, pubblicare (es. su rivista "Il Cuoco", social o altro) o utilizzare per scopi federativi, le foto dei lavori e/o video dei partecipanti.

DIRITTI DELL'ORGANIZZAZIONE IN CASO DI CAMBIAMENTI

L'organizzazione si riserva il diritto di cancellare la manifestazione, di posticipare o di modificarne la durata o gli orari di apertura o qualsiasi tipo di cambiamento tecnico.

RESPONSABILITÀ

L'organizzazione declina ogni responsabilità per eventuali danni o smarrimenti di piatti, argenteria ed ogni altro oggetto di valore utilizzato nel concorso. Il Promotore non si assume alcuna responsabilità per materiali personali in mostra od altri oggetti di valore. I concorrenti stessi sono responsabili delle proprie attrezzature.

LABORATORI E ATTREZZATURE PER LA COMPETIZIONE

L'organizzazione mette a disposizione dei partecipanti al Concorso un "laboratorio a vista" provvisto di impianti ed attrezzature convenzionali di base; piatti in porcellana, pentolame e mini attrezzature.

Sarà cura dell'organizzazione pubblicare sul sito www.fic.it i laboratori e l'elenco del materiale messo a disposizione dei concorrenti prima della competizione.

È consigliabile pensare e creare le ricette in base all'attrezzatura "Standard" messa a disposizione dell'organizzazione all'interno dei laboratori.

I laboratori NON sono dotati di attrezzature minute e particolari (stampi, cornetti per le glasse, bocchette da pasticceria, grembiuli, canovacci, ecc.), ne sono provvisti di piatti speciali, o di porcellane particolari, per le quali ogni concorrente, ove necessari, dovrà provvedere autonomamente.

DIRITTO DELL'ORGANIZZAZIONE RIGUARDO L'ATTREZZATURA EXTRA

L'organizzazione si riserva il diritto di non garantire attrezzatura extra oltre a quella messa a disposizione all'interno dei laboratori per tutti i Team o concorrenti.

ATTREZZATURA PERSONALE DEI CONCORRENTI

Si potranno portare all'interno dei laboratori, ad esclusione delle attrezzature già presenti, un numero massimo di 3 pezzi di, attrezzature elettriche 220V che non dovranno andare in contrasto con le attrezzature dei Partner FIC.

I concorrenti che decideranno di portare da casa dell'attrezzatura extra anche non elettrica, dovranno tener conto che quest'ultima non dovrà entrare in contrasto con i partner FIC.

RICETTE

La ricetta deve essere redatta compilando il modulo scaricabile sul sito www.fic.it e corredata da foto del piatto; entro il 30/09/2023 all'indirizzo e-mail: concorsi@fic.it, eventuali minime modifiche dovranno pervenire 5 giorni prima dell'inizio della gara al medesimo indirizzo

Il giorno della competizione ogni concorrente dovrà consegnare prima della gara, al presidente di Giuria, una copia della ricetta presentata in concorso, redatta per 4 porzioni.

PIANO HACCP

Ogni concorrente Singolo, avrà l'obbligo di fornire al responsabile indicato dalle giurie il piano di autocontrollo della gestione del cibo e HACCP per la somministrazione di alimenti.

La mancata presentazione dell'apposito modulo comporta la conseguente esclusione del concorrente. Il modulo sarà scaricabile on-line sul sito www.fic.it al momento della registrazione.

MATERIE PRIME

Le materie prime per l'esposizione, le decorazioni e il servizio sono a carico dei concorrenti e dovranno rispettare rigorosamente le norme HACCP per il loro trasporto ed attestarle nel piano di autocontrollo.

Non sono ammesse materie prime alimentari nella confezione originale con marchi o loghi.

Le preparazioni portate all'interno della competizione, dovranno essere confezionate ed etichettate per una tracciabilità secondo le normative igienico-sanitarie.

Nessun alimento, al di fuori di quelli introdotti in cucina al controllo della giuria nella mattina, potrà essere portato all'interno delle cucine durante la gara. Ogni alimento introdotto durante il corso della competizione comporta 3 punti di penalità sul punteggio totale.

STOVIGLIE PER IL SERVIZIO

L'organizzazione si riserva di informare celermente tutti i finalisti ove si dia, attraverso i partner FIC, l'opportunità di fornire nella finale porcellane e serie di piatti idonei per la presentazione in gara. (Sarà cura dell'organizzazione pubblicare prima della competizione sul sito www.fic.it i piatti messi a disposizione).

GIURIA INTERNAZIONALE

La giuria internazionale è composta da giudici professionisti accreditati Worldchefs, affiancati da collaboratori e commissari di gara. Con la partecipazione al Trofeo Giovani, i concorrenti accettano il regolamento e le sue Condizioni. Ogni giorno, rappresentanti della giuria saranno a disposizione dei partecipanti per domande sul proprio programma. La decisione dei giudici è definitiva e inappellabile.

VALUTAZIONE

I feedback della gara verranno comunicati prima della premiazione da due componenti della giuria e solo con i piatti da esposizione.

TROFEO GIOVANI FIC SELEZIONE ITALIANA SELEZIONE TROPHÉE MILLE REGOLAMENTO E LINEE GUIDA

CHI PUÒ PARTECIPARE

Alla selezione del Trofeo Mille potranno partecipare Team composti da due alunni (tassativamente un maschio ed una femmina) + 1 Coach (Docente) iscritti al terzo, quarto o quinto anno del corso diurno, all'indirizzo enogastronomia - settore cucina.

TEMA E SVOLGIMENTO DEL CONCORSO

Il primo piatto nella cucina italiana con i prodotti del territorio.

L'elaborato dovrà essere un Primo piatto. Tutti gli ingredienti utili alla composizione del piatto sono a carico esclusivo del concorrente.

COSA SI INTENDE PER PRIMO PIATTO

Un primo piatto è solitamente una preparazione a base di riso, pasta, gnocchi, creme o zuppe.

La preparazione può essere asciutta o anche brodosa come zuppe o minestre. Può essere consumato con forchetta o cucchiaio e deve avere un peso complessivo di circa g 150 cad.

PRODOTTI OBBLIGATORI

È fatto obbligo l'utilizzo di due prodotti tipici del territorio di provenienza del Team che dovranno essere messi in evidenza, attorno al quale verrà concepita e realizzata la pietanza di provenienza della scuola.

Ogni Team in sede di gara dovrà presentare le 3 porzioni della propria ricetta + 1 piatto da esposizione. Totale 4 piatti. Tutti gli ingredienti utili alla composizione del piatto sono a carico esclusivo del Team.

Ogni Team selezionato dovrà avvalersi dell'assistenza di un docente accompagnatore che dovrà stazionare fuori dal laboratorio di gara a vista, ma in diretto contatto con gli allievi e potrà solo fornire suggerimenti durante la competizione (coaching).

Il coach dovrà tassativamente indossare la divisa completa con giacca bianca, pantalone nero e scarpe nere.

LINEA "MI"

L'organizzazione fornirà ai concorrenti, durante la competizione, i prodotti della linea "MI" addensanti ed emulsionanti.

SONO AMMESSI

- Verdure sbucciate, lavate ma non tagliate, tornite o porzionate, ad eccetto di vegetali con presenza di semi che potranno essere rimossi.
- Insalate sfogliate, lavate ma non mischiate.
- Carni disossate ma non parate o porzionate. Gli ossi si possono portare già tagliate in piccoli pezzi.
- I pesci eviscerati, decapitati ma non sfilettati (eccetto pesci di grande pezzature come tonno - ricciola ecc...).
- Crostacei e molluschi scottati ma non sguosciati.
- Fondi, brodi pronti ma non ridotti e conditi.
- Pan di spagna, pasta sfoglia cruda e cotta, biscuit, meringhe, non tagliate e porzionate.
- Puree di frutta non zuccherate, frutta sbucciata ma non tagliata o tornita, frutti secchi sguosciati.
- Le decorazioni, zucchero, cioccolato, cialde devono essere elaborate sul posto.
- Impasti di pasta fresca (Gli impasti potranno essere pronti ma dovranno essere stesi e formati esclusivamente in sede di gara).

È preferibile fare delle preparazioni di cucina espressa.

È fatto divieto dell'utilizzo di materie prime nelle confezioni originali che riportano loghi e/o immagini pubblicitarie e contenitori di vetro. Nel caso in cui la ricetta preveda la pasta secca, il team dovrà tassativamente utilizzare formati dell'azienda "Barilla" Partner della Federazione Italiana Cuochi.

Tutte le preparazioni dovranno pervenire al momento della gara, stoccate, etichettate per la tracciabilità e trasportate come richiesto da normative sanitarie vigenti. Per garantire l'imparzialità, i commissari di cucina verificheranno che i materiali siano conformi al bando di concorso e non già completamente elaborati.

I commissari hanno facoltà di impedire l'utilizzo di materiale non idoneo da parte dei concorrenti e verificheranno all'ingresso in postazione l'idoneità e la salubrità degli alimenti trasportati, pena l'eliminazione dal concorso.

ITEMPI SONO STABILITI NEI MODI SEGUENTI

- Una settimana prima del trofeo verrà divulgata una tabella suddivisa per giornate, concorrenti e ordine di partenza della competizione per ogni Team concorrente, gli orari e i partecipanti saranno abbinati con un'estrazione a sorte.
- Arrivo in Fiera un'ora prima della competizione (come orari nella suddetta tabella) per accreditamento.
- La durata del concorso è di 75 minuti, i tempi sono stabiliti nei modi seguenti: 10 minuti per la sistemazione 55 min. per la preparazione, cottura e l'allestimento del piatto. Dieci minuti per la pulizia e il riordino della cucina. In partenza di batteria il team firmerà il modulo con la lista del materiale messo a disposizione dall'organizzazione e al termine della prestazione il concorrente riconsegnerà il materiale pulito.
- Il ritardo dopo i 55 minuti di prova sarà quantificato con la decurtazione di un punto pari ad ogni minuto fino ad un massimo di 5, allo scadere del 5° minuto di ritardo l'elaborato verrà tolto e non giudicato.
- Dopo il riordino della cucina il Team dovrà recarsi presso il point fotografico con divisa in ordine compresa di cappello, il proprio piatto da esposizione e la relativa targhetta di riconoscimento identificativo fornito dall'organizzazione.
- Riposizionamento del piatto in esposizione con relativa targhetta di riconoscimento identificativo.

CRITERI DI VALUTAZIONE

MISE EN PLACE E PULIZIA

10 punti

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

20 punti

Corretta manipolazione e conservazione degli alimenti; corretta cottura degli alimenti (carni, pesci, verdure, ecc.); corretto uso delle grammature e delle porzioni; efficacia delle tecniche impiegate; corretta impostazione della ricetta (per i concorrenti singoli).

SERVIZIO

5 punti

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 rispettare i tempi assegnati per il servizio.

PREVENZIONE DEI RIFIUTI E SOSTENIBILITÀ

5 punti

Capacità di gestire, utilizzare e/o conservare eventuali rifiuti

ASPETTO ESTETICO

10 punti

Aspetto estetico ed impatto cromatico piacevole ed elegante, deve essere di buona presentazione, armonia di colori, giusta appetibilità, che invoglia alla degustazione.

GUSTO

50 punti

Sapore gradevole ed in armonia con il tipo di alimento impiegato; uso corretto dei condimenti.

Non sono ammessi mezzi punti.

Totale 100 punti

PUNTEGGI E PREMI

Il punteggio è così assegnato e distribuito:

100 punti medaglia d'oro con diploma e menzione.

99,99 a 90,00 punti medaglia d'oro con diploma.

89,99 a 80,00 punti medaglia d'argento con diploma.

79,99 a 70,00 punti medaglia di bronzo con diploma.

69,99 a 60,00 punti diploma.

In base al punteggio conseguito, saranno assegnate le coppe, per il primo, secondo e terzo posto.

La coppia vincitrice assoluta sarà selezionata come team Italia per la futura finale del Trofeo Mille.

Il “Trophée Mille International” è un concorso creato nel 2010 dallo chef Philippe Mille e patrocinato dalla Presidenza della Repubblica francese, che mira a promuovere la tradizione di eccellenza nella formazione alberghiera e la qualità dei prodotti della Regione.



Federazione Italiana Cuochi

Piazza delle Crociate 15 | 00162 ROMA

+39 06. 4402178 | +39 06. 44202209

www.fic.it

concorsi@fic.it | infocampionati@fic.it