



Trofeo Sfreddo Prima edizione

Regolamento

Trofeo Sfreddo "Mystery Box" per allievi delle scuole alberghiere, tesserati alla Federazione Italiana Cuochi dell'anno corrente.

La "Mystery Box" potrà contenere: carne, formaggi, vegetali e frutta.

Nella cucina ci sarà una dispensa di base con i prodotti primari:

sale, pepe, vari tipi di olio, burro, spezie, erbe aromatiche, germogli, agrumi e verdure di base.

Il concorrente deve realizzare una ricetta per due persone e servirla in due piatti singoli:

uno per la giuria, uno per l'esposizione; con l'obbligo dell'utilizzo degli ingredienti contenuti nella "Mystery Box".

Il concorrente avrà a disposizione 5 minuti precedenti la gara per aprire la "Mystery Box" e decidere che ricetta eseguire, scrivendone il titolo dettagliato su un form fornito dalla giuria.

La gara avrà una durata complessiva di **45 minuti**:

5 minuti per decidere la ricetta;

35 minuti per la sua esecuzione;

5 minuti per il riordino e la pulizia della postazione.

L'organizzazione mette a disposizione dei partecipanti un "Laboratorio a vista", provvisto di impianti e attrezzature convenzionali di base.

Ai partecipanti NON saranno fornite attrezzature minute e particolari (stampi, coltelli, cornetti per le glasse, pimer, grembiule, canovacci, ecc.). Per questo tipo di attrezzature ogni concorrente, ove ce ne sia la necessità, dovrà provvedere automaticamente.

Criteri di valutazione del Trofeo Sfreddo "Mystery Box":

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 e ordine durante le fasi di lavorazione; rispetto delle norme igieniche.

Preparazione Professionale: (25 punti)

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

Servizio: (5 punti)

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; capacità di stare nei tempi assegnati per il servizio.

Aspetto Estetico (10 Punti)

Gusto: (50 punti)

Aspetto estetico e impatto cromatico piacevole ed elegante; sapore gradevole ed in armonia con il tipo di alimento impiegato; uso corretto dei condimenti; corretta elaborazione dei piatti in vetrina. Non sono ammessi mezzi punti.

TOTALE DEI PUNTI 100

Premi e classifica

Il concorrente che si classifica con il punteggio più alto in assoluto sarà il nuovo Campione del Trofeo Sfreddo.

Responsabilità

Il Promotore non assume alcuna responsabilità per i materiali in mostra o altri oggetti di valore. Gli espositori stessi sono responsabili delle proprie attrezzature.

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.

Partecipanti e altre persone non hanno il diritto di pubblicare lavori di altri partecipanti ad eccezione dell'accordo e consenso con il partecipante stesso o dell'organizzatore.