



**A PORTE  
APERTE**  
EXPERIENCE 2020

# **CONTEST UNIONI REGIONALI CUOCHI CENTRO ITALIA 2020**

**19 FEBBRAIO 2020**  
**A PORTE APERTE**  
**BASTIA UMBRA**



**CONTEST  
UNIONI REGIONALI CUOCHI  
CENTRO ITALIA  
19 FEBBRAIO 2020 - A PORTE APERTE - ASSISI**

## **CONTEST UNIONI REGIONALI CUOCHI CENTRO ITALIA 2020**

**IL CONTEST È UNA COMPETIZIONE ORGANIZZATA DALLA  
UNIONE REGIONALE CUOCHI UMBRI.**

**PER QUALSIASI INFORMAZIONE SIETE PREGATI DI CONSULTARE IL SITO**

**[HTTPS://WWW.UNIONEREGIONALECUOCHIUMBRI.IT](https://www.unioneregionalecuochiumbri.it)**

**O CONTATTARCI PER E-MAIL A:**

**[GARE@UNIONEREGIONALECUOCHIUMBRI.IT](mailto:gare@unioneregionalecuochiumbri.it)**





**A PORTE  
APERTE**  
EXPERIENCE 2020

**CONTEST  
UNIONI REGIONALI CUOCHI  
CENTRO ITALIA**

**19 FEBBRAIO 2020 - A PORTE APERTE - ASSISI**

## **PREMESSA**

L'Unione Regionale Cuochi Umbri in occasione dell'evento "A Porte Aperte 2020", che da anni costituisce un'importante vetrina dall'azienda **Cancelloni Food Service S.P.A.** e di tutti i suoi collaboratori, organizza un contest rivolto a tutti gli associati delle unioni regionali cuochi dell'Italia centrale per il giorno 19 Febbraio 2020.

## **NORME GENERALI**

### **GIORNI E ORARI DI APERTURA**

Il **CONTEST UNIONI REGIONALI CUOCHI CENTRO ITALIA** si svolgerà nella giornata di Mercoledì 19 Febbraio 2020 presso il polo fieristico Umbriafiere a Bastia Umbra PG, a partire dalle ore 8:30.

### **CERIMONIA DI PREMIAZIONE TROFEO MIGLIOR ALLIEVO**

La premiazione delle selezioni regione Umbria del trofeo Migliore Allievo istituti alberghieri 2020 è prevista indicativamente Lunedì 13 Gennaio 2020 alle ore 13.00.

### **CONTATTI**

#### **DIPARTIMENTO GARE**

#### **UNIONE REGIONALE CUOCHI UMBRI**

Via capitolo delle stuoie, 15

06081 Santa Maria degli Angeli, Assisi, PG

Telefoni: +39 366 12 91 309 | +39 348 87 37 505

E-mail: [gare@unioneregionalecuochiumbri.it](mailto:gare@unioneregionalecuochiumbri.it)





**CONTEST  
UNIONI REGIONALI CUOCHI  
CENTRO ITALIA  
19 FEBBRAIO 2020 - A PORTE APERTE - ASSISI**

## **CONCORRENTI**

Al **CONTEST UNIONI REGIONALI CENTRO ITALIA 2020** potranno partecipare tutti gli associati iscritti alle unioni regionali cuochi affiliate alla Federazione Italiana Cuochi. Ogni concorrente deve esibire la tessera di associato 2019 o 2020, su richiesta del Capo Giuria, pena l'esclusione dal concorso.

## **SPESE DI VIAGGIO**

Le spese di viaggio sono a carico dei concorrenti.

## **ABBIGLIAMENTO E CONDIZIONI DI BASE DEI PARTECIPANTI**

Tutti i partecipanti hanno l'obbligo di indossare, durante la gara e al momento della premiazione, la divisa ( se possibile bianca o ufficiale FIC ), pantaloni neri, scarpe nere 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.

## **REGISTRAZIONE E PRENOTAZIONE**

Con la partecipazione al **CONTEST UNIONI REGIONALI CENTRO ITALIA 2020**, i concorrenti accettano il regolamento e le sue Condizioni.

L'iscrizione, dovrà essere effettuata compilando in ogni sua parte il modulo di registrazione fornito dal dipartimento gare dell'Unione Regionale Cuochi Umbri.

## **TERMINE ULTIMO PER LA REGISTRAZIONE**

L'iscrizione va compilata attraverso le modalità descritte in questo regolamento entro il 15 Gennaio 2020, ed è intesa come accettazione delle condizioni del regolamento.

## **CONFERMA DI PARTECIPAZIONE**

L'organizzazione confermerà a tutti i concorrenti l'ammissione al concorso entro il 20 Gennaio 2020. Non accettare queste linee guida, porterà alla squalifica.





**CONTEST  
UNIONI REGIONALI CUOCHI  
CENTRO ITALIA**  
19 FEBBRAIO 2020 - A PORTE APERTE - ASSISI

## **QUOTE DI PARTECIPAZIONE**

L'iscrizione al **CONTEST UNIONI REGIONALI CENTRO ITALIA 2020** è gratuita.

## **DIRITTI FOTOGRAFICI**

L'organizzatore (così come la stampa invitata dall'organizzazione) ha il diritto di fotografare, filmare, pubblicare (es. social o altro) 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.

## **POSTAZIONI GARA E ATTREZZATURE PER LA COMPETIZIONE**

L'organizzazione mette a disposizione dei partecipante delle postazioni a vista provviste di impianti ed attrezzature convenzionali di base. Sarà cura dell'organizzazione pubblicare sul sito <https://www.unioneregionalecuochiumbri.it> l'elenco del materiale messo a disposizione.

I laboratori NON sono dotati di attrezzature minute e particolari, ne sono provvisti di piatti speciali o di porcellane particolari per le quali ogni concorrente, ove necessari, dovrà provvedere autonomamente.

E' inoltre possibile richiedere al magazzino, con il documento di identità, ulteriore attrezzatura disponibile fino ad esaurimento scorte.

L'organizzazione non può garantire attrezzatura extra oltre a quella messa a disposizione all'interno dei laboratori per tutti i concorrenti.

Le attrezzature dovranno essere riconsegnate al responsabile preposto al termine della dimostrazione. Eventuali ammanchi saranno addebita ai concorrenti responsabili.

## **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 concorrenti.





## CONTEST UNIONI REGIONALI CUOCHI CENTRO ITALIA

19 FEBBRAIO 2020 - A PORTE APERTE - ASSISI

### **ATTREZZATURA PERSONALE DEI CONCORRENTI**

Si potranno portare all'interno delle postazioni gara, ad esclusione delle attrezzature già presenti, un numero massimo di 3 attrezzature elettriche 220V che non dovranno andare in contrasto con le attrezzature dei Partner Cancelloni Food Service S.P.A. 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 Cancelloni Food Service S.P.A..

### **RICETTE**

Ogni concorrente deve inviare entro il 1° Febbraio 2020 la scheda ricetta compilata in ogni sua parte. Inoltre, prima della gara, il concorrente dovrà consegnare al presidente di Giuria una copia della scheda ricetta compilata in ogni sua parte.

### **MATERIE PRIME**

Le materie prime per il piatto e le decorazioni 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 nelle postazioni gara al controllo della giuria nella mattinata, potrà essere utilizzato durante la gara. Ogni alimento introdotto durante il corso della competizione comporta 3 punti di penalità sul punteggio totale.

### **PIATTI PER LA COMPETIZIONE**

L'organizzazione si riserva di informare entro il 1° Gennaio 2020 tutti concorrenti ove si dia, attraverso i partner dell'Unione Regionale Cuochi Umbri, l'opportunità di fornire nella competizione specifiche porcellane e serie di piatti idonei per la presentazione in gara del concorso o prodotti alimentari.

### **PIATTO DA ESPOSIZIONE**

Uno dei 4 piatti rimarrà esposto durante la premiazione.





## CONTEST UNIONI REGIONALI CUOCHI CENTRO ITALIA

19 FEBBRAIO 2020 - A PORTE APERTE - ASSISI

### **GIURIA**

La giuria è composta dal Presidente dell'Unione Regionale Cuochi Umbri, dal presidente Area Centro della Federazione Italiana Cuochi, da un giudice professionista accreditato WorldChef, da un giornalista di fama regionale della regione Umbria e da un rappresentante dell'Università dei Sapori di Perugia. La giuria sarà affiancata da collaboratori e commissari di gara. I rappresentanti della giuria saranno a disposizione dei partecipanti per domande sul proprio programma.

**LA DECISIONE DEI GIUDICI È DEFINITIVA E INAPPELLABILE.**

### **FEEDBACK**

I Feedback delle selezioni verranno comunicati prima della premiazione dai componenti della giuria e solo con il piatto in esposizione.





## CONTEST UNIONI REGIONALI CUOCHI CENTRO ITALIA

19 FEBBRAIO 2020 - A PORTE APERTE - ASSISI

### TEMA DEL CONTEST

“**ESPERIENZE DI BOSCO**”, il piatto dovrà contenere ingredienti provenienti dal bosco.

### IL CONTEST

Ogni concorrente in sede di gara dovrà presentare un piatto da esposizione della propria ricetta sui piatti forniti dall'organizzazione o su quelli personali e dovrà preparare 5 assaggi per la giuria. Tutti gli ingredienti utili alla composizione del piatto sono a carico esclusivo del concorrente.

### SONO AMMESSI

- Verdure sbucciate e lavate ma non tagliate, tornite o porzionate, ad eccezione di vegetali con presenza di semi che potranno essere rimossi.
- Insalate sfogliate, lavate ma non mischiate;
- Carni disossate ma non parate o porzionate.
- I pesci eviscerati, decapitati ma non sfilettati. (eccetto pesci di grande pezzature come tonno - ricciola ecc...)
- Crostacei e molluschi scottati ma non sgusciati.
- Fondi, brodi pronti ma non ridotti e conditi.
- Pan di Spagna, pasta sfoglia cruda e cotta, bisquit, meringhe, non tagliate e porzionate. Puree di frutta non zuccherate,
- frutta sbucciata ma non tagliata o tornita, frutti secchi sgusciati.
- Le decorazioni, zucchero, cioccolato, cialde devono essere elaborate sul posto.







## CONTEST UNIONI REGIONALI CUOCHI CENTRO ITALIA

19 FEBBRAIO 2020 - A PORTE APERTE - ASSISI

### **NON SONO AMMESSE**

Materie prime alimentari nella confezione originale con marchi o loghi in contrasto con i Partner F.I.C. o di Cancelloni Food Service S.P.A.

Tutte le preparazioni dovranno pervenire al momento della gara, stoccate, etichettate per la tracciabilità e trasportate come richiesto da normative sanitarie. Per garantire l'imparzialità, i commissari 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 dalle selezioni.

### **TEMPI**

La durata della sessione di gara è di 50 minuti ripartiti nei modi seguenti: 40 minuti per la preparazione, cottura e l'allestimento del piatto. 10 minuti per la pulizia e il riordino della postazione. Al termine della prestazione il concorrente riconsegnerà il materiale pulito.

Gli orari del **CONTEST UNIONI REGIONALI CENTRO ITALIA 2020** sono così strutturati:

Ore 9.30 i commissari di cucina provvederanno all'estrazione delle sessioni;

Ore 10.00 prima sessione;

Ore 11.00 seconda sessione;

Ore 12.00 terza sessione;

Ore 14.00 quarta sessione;

Ore 18.00 premiazione.





**CONTEST  
UNIONI REGIONALI CUOCHI  
CENTRO ITALIA  
19 FEBBRAIO 2020 - A PORTE APERTE - ASSISI**

## **CRITERI DI VALUTAZIONE**

Durante il **CONTEST UNIONI REGIONALI CENTRO ITALIA 2020** non sono ammessi mezzi punti e il totale di 100 punti è così suddiviso:

### **MIS EN PLACE E PULIZIA fino a 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 fino a 25 punti**

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

### **SERVIZIO fino a 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.

### **ASPETTO ESTETICO fino a 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 fino a 50 punti**

Sapore gradevole ed in armonia con il tipo di alimento impiegato; uso corretto del condimento.

## **PREMIAZIONI**

Saranno premiati i primi tre classificati.

1° Classificato: Medaglia d'Oro con omaggio Unione Regionale Cuochi Umbri.

2° Classificato: Medaglia d'Argento.

3° Classificato: Medaglia di Bronzo.

A tutti i concorrenti sarà consegnato il diploma di partecipazione al **CONTEST UNIONI REGIONALI CENTRO ITALIA 2020**.

