



Allegato 1 Enogastronomia

ARRIVO

Arrivo in via Abruzzo 2, 60025 Loreto, nel pomeriggio del 5 aprile, verifica delle condizioni di viaggio della merce e sistemazione in cella frigorifera degli alimenti deperibili e del vino.

MODALITÀ

PIATTO DA REALIZZARE:

Starter/Antipasto o un primo piatto o un dessert, che contempli l'uso del pane e rispetti i principi caracciolini (accessibilità, stagionalità, lotta allo spreco, sostenibilità).

NUMERO DEI PIATTI DA REALIZZARE:

4 (3 assaggi giuria e una porzione per la foto)

TEMPO A DISPOSIZIONE:

per la realizzazione: 60 minuti + 15 per riordinare la postazione

RICETTE:

ogni concorrente deve consegnare prima della gara, al presidente di Giuria, una copia della ricetta presentata in concorso, redatta per quattro porzioni, corredata da foto. Ogni concorrente avrà l'obbligo di fornire al responsabile indicato dalla giuria il piano di autocontrollo della gestione del cibo e HACCP per la somministrazione di alimenti.

MATERIE PRIME:

le materie prime sono a carico dei concorrenti e dovranno rispettare rigorosamente le norme HACCP per il loro trasporto ed attestarle nel piano di autocontrollo.

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 e lavate, ma non mischiate.
- ✓ I pesci sviscerati e 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.

- ✓ Carni disossate, ma non parate o porzionate.
- ✓ Gli ossi si possono portare già tagliati in piccoli pezzi.
- ✓ 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, frutta secca sgusciata.
- ✓ Le decorazioni, zucchero, cioccolato, cialde devono essere elaborate sul posto.
- ✓ Non sono ammesse materie prime alimentari nella confezione originale con marchi o loghi.
- ✓ È preferibile fare delle preparazioni di cucina espressa.

ORGANIZZAZIONE

I concorrenti potranno essere accompagnati da un docente che li sostenga nel coordinamento delle attività ma non potranno operare in alcun modo all'interno dei laboratori. Per accedere agli ambienti tutti dovranno necessariamente indossare la divisa completa della propria scuola.

LABORATORI E ATTREZZATURE PER LA COMPETIZIONE

L'organizzazione mette a disposizione dei partecipanti al Concorso un "laboratorio " provvisto di impianti ed attrezzature convenzionali di base: tavolo da lavoro, lavandino, forno trivalente, forno statico, abbattitore, sottovuoto, planetaria, tritacarne.

È consigliabile pensare e creare le ricette in base ai tempi e 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.), né sono provvisti di piatti speciali, o di porcellane particolari, per le quali ogni concorrente, ove necessiti, dovrà provvedere autonomamente. Mentre saranno presenti in ogni postazione: un tagliere, le ciotole per la raccolta differenziata, bobina di carta, le spugne ed un prodotto sanificante.

RESPONSABILITÀ

L'organizzazione declina ogni responsabilità per eventuali danni o smarrimenti di vasellame, utensili ed ogni altro oggetto di valore portato dalla scuola ed utilizzato nel concorso. I concorrenti stessi sono responsabili delle proprie attrezzature.

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 quindi si consiglia di venire provvisti di tutto il necessario per realizzare la ricetta.

POINT FOTOGRAFICO

Dopo il riordino della cucina il concorrente dovrà recarsi presso il point fotografico, con divisa completa e con il proprio piatto per la foto e l'intervista.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Enogastronomia	- Mise en place e pulizia 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.	<i>0-10</i>
	- Preparazione professionale 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).	<i>0-15</i>
	- Pertinenza al tema del concorso Realizzazione del piatto nel rispetto dei principi Caracciolini, sostenibilità, accessibilità, stagionalità, lotta allo spreco.	<i>0-15</i>
	- Aspetto estetico Aspetto estetico ed impatto cromatico piacevole ed elegante, deve essere di buona presentazione, armonia di colori, giusta appetibilità, che invoglia alla degustazione.	<i>0-10</i>
	- Gusto Sapore gradevole ed in armonia con il tipo di alimento impiegato; uso corretto dei condimenti. Non sono ammessi mezzi punti.	<i>0-50</i>
	Totale punti	100