**Concorso a caldo “I° TROFEO DISCOVERY COOKING CONTEST VENETO”**

**MARTEDI’ 24 GENNAIO 2017**

**Presso VILLA LUISA (TREVISO)**

**Tema: “I PRODOTTI DELLA TRADIZIONE VENETA”**

Al Concorso possono partecipare cuochi professionisti o allievi tra i 16 e i 29 anni, e le Lady Chef di qualsiasi età. Il termine delle iscrizioni è fissato per il giorno 15 Gennaio ( salvo raggiungimento partecipanti). La formula innovativa del concorso consentirà agli chef di confrontarsi in due manches, per decretare il vincitore.

Gli ingredienti verranno forniti dall’organizzazione e saranno esclusivamente prodotti della tradizione veneta.

Il Concorso si svolgerà a caldo, con “PANIERE MISTERO”, presso VILLA LUISA (TREVISO) . Si sfideranno 12 concorrenti, che parteciperanno individualmente su 3 postazioni, ***il*** ***vincitore di ogni batteria con il migliore degli esclusi, parteciperanno alla finale!***

I concorrenti saranno ammessi al concorso in base al curriculum vitae e ad una propria presentazione personale. Una volta accettata l'iscrizione sarà cura degli organizzatori scegliere i finalisti e comunicare gli orari ed i dettagli di partecipazione.

Il contenuto del paniere verrà sorteggiato al momento dell’arrivo dei concorrenti per ogni gruppo di 3. Il contenuto sarà diverso per ogni gruppo di concorrenti. È obbligatorio presentarsi con la divisa di cucina completa ed in ordine (giacca da cucina bianca, pantalone nero/sale e pepe, scarpe antinfortunistica, cappello fic). Gli chef avranno a disposizione anche una “dispensa” di merci (olio, sale, aceto, farina, ecc.) che verrà comunicata all'accettazione della richiesta di partecipazione, insieme alla lista delle attrezzature disponibili in loco.

E ’obbligatorio l’utilizzo di TUTTI gli ingredienti base.

La gara avrà la seguente tempistica:

* 10 minuti per studiare gli ingredienti, e rendere noto il nome del piatto;
* 50 minuti per la realizzazione del piatto che dovrà essere presentato in 1 porzione da esposizione e fotografata, e in 1 porzione per la giuria.

Tutti gli utensili per la realizzazione dei piatti, non inclusi nella lista (che verrà inviata ad iscrizione avvenuta), dovranno essere portati dai concorrenti.

Sarà cura di ogni concorrente lasciare la postazione pulita entro 10 minuti dalla presentazione dei piatti. NB: la mancanza di questa osservazione comporterà una penalizzazione sui punteggi.

Le cucine saranno identiche per tutti i concorrenti ed è previsto un commissario di gara che sorveglierà il regolare svolgimento dei termini della competizione. La giuria sarà composta da valenti chef della federazione italiana cuochi.

I punteggi verranno così assegnati:

50 per il gusto

20 per l’estetica

10 per la mise en place, pulizia e rispetto norme Haccp (commissario di gara)

10 per gli scarti di lavorazione (commissario di gara)

10 punti per l’innovazione

Ogni minuto di ritardo comporta la perdita di un punto

**PREMI:**

**Primo classificato**

Attestato

Giacca FIC regalo

Cesto con prodotti

Corso gratuito di cucina fascia Rossa

**Secondo classificato**

Attestato

Corso di cucina gratuito fascia Gialla

Cesto di prodotti

Buono cena per due persone al Ristorante (DA DECIDERE DOVE)

**Terzo classificato**

Attestato

Corso di cucina fascia Gialla

Cesto di prodotti

**Premio speciale innovazione ed Attestato a tutti i partecipanti.**

La giuria è composta da 4 chef, ed il giudizio è insindacabile. I giudici saranno a disposizione per ogni spiegazione terminate le premiazioni

La quota d’iscrizione per i cuochi iscritti alla FIC per il 2016 è gratuita e di 50 € per i non tesserati.

La scheda di partecipazione va inviata via mail :

[info.forgia@gmail.com](mailto:info.forgia@gmail.com) (referente giovani) oppure a [melodycris@hotmail.it](mailto:melodycris@hotmail.it) (referente lady chef).

Disposizioni ed integrazioni per il concorso a caldo “Discovery cooking contest Veneto”

6 Dicembre 2016 Presso Villa Luisa (treviso)

Ingresso aperto per tutti i concorrenti: ore 9.00

L’ordine di partenza verrà sorteggiato e ad esso sarà abbinato un paniere (per esigenze particolari su orari, chiedete informazioni agli organizzatori).

I panieri saranno 3 con diverse tipologie di ingredienti e l’utilizzo degli ingredienti sarà libero.

È consentito l’utilizzo di fibre, texturas, gelatificanti, sali speciali, distillati o attrezzature/tecnologie portati dal partecipante.

**Dati del Concorrente:**

**Nome . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . Cognome . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .**

**Nato a: . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . il . . . . . . / . . . . . . . ./. . . . . . . . . . . . . . . .**

**Residente in . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . via . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . N° . . . . .**

**Iscritto all’Associazione FIC: . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .**

**e-mail (leggibile) . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .@. . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .**

**n° telefono: . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .**

**note: . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .**

**. . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .**

**. . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .**

Per info sul concorso

Paolo Forgia 389 9908099 [info.forgia@gmail.com](mailto:info.forgia@gmail.com)

Cristina Andreola 348 8056672 [melodycris@hotmail.it](mailto:melodycris@hotmail.it)

Accetto il regolamento del concorso e mi impegno ad osservare tutte le regole stabilite dagli organizzatori.

**Firma per accettazione**

**. . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .**

Gli organizzatori non rispondono di danni causati a cose e persone, incidenti, ferite o casi simili. Inoltre è richiesto il rispetto delle normative vigenti in merito alle Leggi sul Lavoro. I concorrenti operano per se stessi e non per il comitato organizzatore.

****