



Riva del Garda®
Fierecongressi



1. PRESENTAZIONE

Il compartimento Lady Chef della Federazione Italiana Cuochi, in collaborazione con L'Ente fiera di Riva del Garda, presenta il concorso "Riso in Rosa 2017", che prevede la partecipazione di 10 concorrenti femminili giornalieri partecipanti da tutta Italia per 4 giornate di gara.

Ogni concorrente partecipante dovrà preparare 5 mezze porzioni per la giuria + 1 (una) porzione da presentazione a base di riso.

2. GIORNO E ORARIO

La manifestazione si svolgerà a partire dal giorno domenica 5 febbraio 2017 fino al giorno mercoledì 8 febbraio 2017 dalle ore 11:00, presso lo stand della Federazione Italiana Cuochi. La durata della gara è di 45 minuti per concorrente più 15 minuti per la pulizia della postazione di lavoro.

3. ISCRIZIONI

L'iscrizione è GRATUITA ed è aperta a tutte le associate Fic. La richiesta dovrà essere compilata, inviata e accettata tramite mail confermativa all'indirizzo email:

ladychef@fic.it oppure ladychef.vr@gmail.com.

Le iscrizioni verranno vagliate e scelte da una giuria tecnica in base alla creatività e coerenza verso il programma richiesto.

Termine dell'iscrizione lunedì 23 gennaio 2017.

4. PROGRAMMA RICHIESTO

E' richiesta una ricetta con l'applicazione di tecniche e concetti d'avanguardia nell'uso del RISO.

5. PREPARAZIONE

Tutte le preparazioni dovranno essere servite al piatto individuale, eseguite nei laboratori preposti dall'organizzazione all'interno della cucina dell'ente fiera, in modo autonomo. L'organizzazione, si riserva il diritto di penalizzare in caso di inosservanze delle norme Haccp e delle norme igieniche sanitarie standard.

L'organizzazione mette a disposizione dei partecipanti un laboratorio di cucina provvisto d'impianti e attrezzature convenzionali base e cioè tavoli, forno e

piastre a induzione. È doveroso portarsi le proprie attrezzature (pentolame compreso) e minuterie. Le attrezzature della fiera utilizzate durante la gara dovranno essere riconsegnate al responsabile preposto in ordine e pronte per il concorrente successivo.

I laboratori non sono dotati di attrezzature minute e particolari, ne sono provvisti di piatti speciali o porcellane particolari, per le quali ogni concorrente deve provvedere in modo autonomo in caso di utilizzo.

Ogni partecipante dovrà consegnare, prima della gara al Capo di Giuria, una copia della ricetta presentata in concorso, redatta per quattro porzioni.

È ammesso l'uso di materie prime già pulite e porzionate, ma non cotte o confezionate. È altresì ammesso l'uso di prodotti preconfezionati che richiederebbero lunghi tempi di lavorazione (brodi, fondi di cucina non salati, alimenti già marinati).

6. CRITERI VALUTAZIONE DEL CONCORSO

Mise en place e pulizia

punti 0-15

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; efficacia delle tecniche impiegate.

Preparazione professionale

punti 0-35

Corretta manipolazione e conservazione degli alimenti, rispetto delle norme igieniche; corretta cottura degli alimenti (carni, pesci, verdure, ecc.); corretto uso delle grammature e delle porzioni; corretta impostazione della ricetta. 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.

Aspetto estetico e sapore

punti 0-50

aspetto estetico ed impatto cromatico piacevole ed elegante; sapore gradevole ed in armonia con il tipo di alimento impiegato; uso corretto dei condimenti;

Non sono ammessi mezzi punti.



Riva del Garda®
Fierecongressi



EXPORIVA HOTEL

7. GIURIA, PREMI E RICONOSCIMENTI

Il concorso prevede la premiazione dei primi tre classificati in giuria tecnica. Le decisioni della giuria sono definitive ed inappellabili; non sono ammessi ricorsi.

Le concorrenti devono intervenire in DIVISA PERFETTA: cappello (no bandana ecc), giacca bianca e pantalone nero, scarpe nere antinfortunistiche. Ad ogni concorrente verrà dato l'attestato di partecipazione. I premi dei primi 3 classificati saranno i seguenti:

Primo classificato di giornata:

targa primo premio

Secondo classificato di giornata:

attestato secondo classificato

Terzo classificato di giornata:

attestato terzo classificato

Primo classificato assoluto:

targa primo premio assoluto e premi degli sponsor

8. DISPOSIZIONI

- È ammesso l'uso in maniera corretta di qualsiasi tipo di texture.
- Nel concorso non è ammesso presentare cibi su piatti da buffet.
- Non è ammesso l'uso di "zoccoli" realizzati in materiale non commestibile; i crostini e crostoni di pane,
 - sono ammessi.
- Non è ammesso l'uso di tovaglioli in stoffa o in carta, tranne che per accompagnare le "preparazioni fritte".
- I bordi dei piatti, non devono essere ingombrati dai cibi, per evitare il senso di disordine e di scarsa considerazione dell'igiene, che ne deriverebbe.
- La preparazione deve risultare corretta e confezionata con la tecnica culinaria più appropriata.
- I cibi devono avere un aspetto naturale e gustoso.
- L'uso di addensanti artificiali è consentito solo per le "creme" e le "salse emulsionate".
- I vegetali devono risultare tagliati o torniti in modo uniforme.

- I sughi di carne o di verdura devono caratterizzare il piatto.
- La frutta utilizzata come guarnizione, deve risultare piccola, o tagliata finemente.
- La carne deve risultare tagliata correttamente, in modo pulito e regolare; le carni rosse devono risultare cotte "al punto".
- Le fette di carne devono essere disposte e/o sovrapposte ordinatamente.



Riva del Garda®
Fierecongressi



EXPORIVA HOTEL

Entro e non oltre il 23 gennaio 2017

CONCORSO NAZIONALE LADY CHEF
RISO IN ROSA 2017

N° tessera FIC 2017 _____

Associazione Cuochi di: _____

Io sottoscritto.....

nato il..... residente in via.....

Città..... Pr..... CAP.....

Tel..... Cell..... mail.....

CHIEDO

di essere ammesso al concorso con il piatto

Esperienze / concorsi precedenti: _____

Per eventuali ed ulteriori chiarimenti contattare i seguenti numeri:
Alessandra Baruzzi 339 702 9959 | Marina Grazioli 335 717 9820

Alla presente domanda d'iscrizione, compilata in tutte le sue parti, datata e firmata allego:

- Ricetta in formato elettronico PDF e Word per quattro persone;
- Fotocopia tessera fic 2016

Le domande incomplete vengono considerate come non pervenute.

Ad Ente Fiera vanno tutti i diritti derivanti dall'uso delle ricette, delle foto e dei filmati realizzati in occasione del concorso. L'organizzazione declina ogni responsabilità per eventuali danni o smarrimenti di attrezzatura o vasellame e di ogni altro oggetto utilizzato nel concorso.

Il trattamento dei dati personali, per i quali garantiremo la massima riservatezza, viene effettuato nel rispetto di quanto stabilito dalla D.L. 196/03 sulla tutela dei dati personali. I dati non saranno diffusi a terzi e potrà essere richiesta in qualsiasi momento la modifica o la cancellazione.

Luogo, Data _____

FIRMA DEL CONCORRENTE _____

