



Riva del Garda®
Fierecongressi



1. GENERALI

1) Il compartimento Giovani della Federazione Italiana Cuochi in collaborazione con la fiera di EXPORIVA DEL GARDA presenta il II° trofeo Junior Assistant Master (che da adesso in poi chiameremo JAM CUP) diretto a tutti i giovani iscritti alla Federazione nell'anno 2016.

2) La manifestazione prevede un concorso singolo per il titolo "The best JAM 2017", il miglior piatto con l'utilizzo come ingrediente principale LATTE VACCINO O ALTRI TIPI DI LATTE DI ORIGINE ANIMALE (ovino, caprino ecc) E/O DERIVATI (formaggi, latticini ecc).

3) Il concorso si svilupperà in 2 fasi:

- L'iscritto al concorso dovrà inviare una fotografia del piatto elencando gli ingredienti e il procedimento seguendo il tema della competizione. La ricetta completa dovrà essere inviata al compartimento giovani all'email giovani@fic.it e sarà pubblicata dall'organizzazione sulla pagina facebook ufficiale della federazione italiana cuochi.
- La ricetta sarà oggetto di valutazione dal pubblico del social network e da una giuria tecnica per il periodo dal 28 novembre al 15 gennaio. Successivamente alle pubblicazioni delle ricette sul social network, la giuria tecnica selezionerà i candidati per competere alla fiera di EXPORIVA DEL GARDA per la finale.
- La ricetta invece con più "like" (verranno conteggiati solo i "like" che saranno nella fotografia o nel video della pagina dell'evento) potrà esibirsi GIORNO 8 FEBBRAIO come migliore piatto del web.

2. GIORNI ED ORARI D'APERTURA

4) La GARA si svolgerà dal 5 al 8 febbraio in occasione della fiera di RIVAEXPO situato in Località Baltera, 38066 Riva Del Garda (TN)

5) La manifestazione osserverà i seguenti orari:

- Per i visitatori l'apertura sarà alle ore 10:00
- Per i concorrenti, ingresso riservato, apertura ore 9:00

6) L'organizzazione si riserva il diritto di cancellare la manifestazione, di posticipare o di modificare la durata o gli orari di apertura.

3. CONDIZIONI PER I PARTECIPANTI

7) Alla manifestazione è ammessa la partecipazione di:

- 23 concorrenti selezionati dalla giuria tecnica del concorso dopo la pubblicazione delle foto sul social network Facebook.
- 1 concorrente con più like potrà esibirsi con il proprio piatto.
- I concorrenti dovranno avere un'età compresa tra i 16 e 25 anni.
- I concorrenti devono essere in regola con il tesseramento FIC dell'anno in corso.
- Saranno ammessi a partecipare un massimo di 23 concorrenti in rappresentanza provinciale/regionale. Gli orari di partecipazione saranno decisi dall'organizzazione in base anche alle esigenze del concorrente. In caso di rifiuto o impossibilità di partecipazione si deciderà per captazione al candidato successivo.

4. ISCRIZIONE

8) L'iscrizione, redatta sullo stampato ufficiale dovrà essere inviato per email completa.

9) Il concorso è gratuito a tutti i concorrenti con le caratteristiche necessarie.

10) Il termine ultimo per la presentazione online e per la valutazione della ricetta sul social network è il 15 gennaio 2017.

11) Saranno ammessi alla finale i 23 concorrenti scelti dalla giuria tecnica e 1 concorrente che avrà più successo nel concorso online e che si iscriveranno nei tempi e nei termini del regolamento, secondo i criteri WACS.

12) L'organizzazione confermerà ad ogni concorrente, l'ammissione al concorso e la data di partecipazione loro assegnata.

13) Nel momento in cui il concorrente invierà la sua ricetta completa con gli ingredienti, procedimento e foto, all'email del compartimento giovani giovani@fic.it con annessa l'iscrizione nello stampato ufficiale, l'organizzazione provvederà a pubblicare la ricetta sul social network.

14) All'organizzazione vanno tutti i diritti derivanti dall'uso di ricette, delle foto e delle preparazioni del concorso.

15) L'organizzazione declina ogni responsabilità per eventuali danni o smarrimenti di piatti, argenterie ed ogni altro oggetto di valore utilizzato nel concorso.



Riva del Garda®
Fierecongressi



5. REGOLAMENTO PER LA PRIMA E SECONDA FASE DELLA JAM CUP

16) La competizione che è a carattere nazionale, prevede che ogni concorrente prepari una portata utilizzando come ingrediente principale LATTE VACCINO O ALTRI TIPI DI LATTE DI ORIGINE ANIMALE (ovino, caprino ecc) E/O DERIVATI (formaggi, latticini ecc).

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

18) Ogni concorrente partecipante alla seconda fase a Riva del Garda, dovrà preparare 2 porzioni intere per la giuria e 1 porzione gelatinata per esposizione del proprio piatto a base di prodotti caseari.

19) Il concorrente potrà decidere se eseguire uno starter, primo piatto, un main course o un dessert utilizzando come ingrediente principale LATTE VACCINO O ALTRI TIPI DI LATTE DI ORIGINE ANIMALE (ovino, caprino ecc) E/O DERIVATI (formaggi, latticini ecc) . .

20) La durata della gara sarà di 50 minuti per concorrente e 10 minuti per la pulizia della postazione di lavoro.

21) I laboratori non sono dotati di attrezzature particolari e minute, ne sono provvisti di piatti o porcellane per le quali ogni concorrente dovrà provvedere autonomamente.

22) Ogni partecipante dovrà consegnare, prima della gara al presidente di giuria, una copia della ricetta presentata in concorso e redatta per 4 porzioni.

23) È ammesso l'uso di materie prime già pulite e porzionate, ma non cotte o confezionate.

24) È altresì ammesso l'uso di prodotti preconfezionati che richiederebbero lunghi tempi di lavorazione come:

- I fondi di cottura non salati e non addensati
- Alimenti marinati
- Prodotti cotti in bassa temperatura (dovranno essere completati in fiera).
- Panificati ecc...

25) I partecipanti alla seconda fase dovranno provvedere in modo autonomo a tutti gli approvvigionamenti necessari. L'organizzazione non riconoscerà alcun rimborso spese.

26) Nel concorso non è ammesso presentare cibi su piatti da buffet.

27) Non è ammesso l'uso di "zoccoli" realizzati in materiale non commestibile, i crostini e crostoni di pane sono ammessi.

28) I bordi dei piatti non devono essere ingombri da cibi per evitare in senso di disordine e scarsa considerazione di igiene che ne deriverebbe.

29) La divisa del concorrente dovrà essere completa e dovrà comprendere: giacca bianca, pantaloni neri, scarpe nere, grembiule bianco e cappello bianco.

6. GIURIA E CRITERI DI VALUTAZIONE

30) Le premiazioni avverranno ogni giorno nel tardo pomeriggio e in base ai punti, saranno assegnate le medaglie d'oro, d'argento o di bronzo e i diplomi.

31) Dopo il controllo dei punteggi delle giornate di competizione, verrà consegnato il trofeo e relativi premi al I°, II°, III° classificato alla JAM CUP 2017.

32) Verrà proclamato il vincitore del jam cup 2017 del web con un unico primo posto.

33) I giudici saranno nominati dalla Federazione Italiana Cuochi.

7. CERTIFICAZIONE RICETTE CON MYSOCIALRECIPE

L'organizzatore in collaborazione con il portale «mysocialrecipe» certificherà con marca temporale infocert tutte le ricette ed a promuovere le votazioni online per la selezione dei piatti che parteciperanno al concorso presso la Expò Riva del Garda Hotel dal 5-8 febbraio 2017 con il sondaggio "Vota il tuo piatto preferito per la FIC Jam Cup" al link:

<http://www.mysocialrecipe.com/sondaggi/vota-il-tuo-piatto-preferito-per-la-fic-jam-cup/>

Il costo della registrazione della ricetta sul sito di certificazione Mysocialrecipe (per una sola ricetta) sarà a carico della FIC. Provedi pertanto a registrare il tuo profilo, con la tua foto e la ricetta del piatto che presenterai provvista anch'essa di foto. Quest'ultima sarà votata nel sondaggio.



MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!



Riva del Garda®
Fierecongressi



Modulo di iscrizione
CONCORSO COMPARTIMENTO GIOVANI
-JAM CUP 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: _____

TAGLIA DELLA GIACCA: S M L XL XXL XXXL

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

- **Ricetta in formato WORD per quattro persone compreso di fotografia e/o video.**

Le domande incomplete vengono considerate come non pervenute.

All'organizzazione 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 _____

