



Associazione Cuochi Pavia
Con il contributo e collaborazione di



**Organizza venerdì 5 maggio 2017
la
11° EDIZIONE PREMIO ALLIEVO DELL'ANNO**

“11° Concorso di Pasticceria”

“Flavio Manzali”

Creatività e originalità in pasticceria

11° Concorso di Cucina Calda e pasticceria a carattere Regionale

4° Premio “Giovanni Selvatico”

Lo scopo della manifestazione è quello di valorizzare e stimolare la creatività degli alunni degli Istituti Alberghieri e delle Scuole Professionali di indirizzo alberghiero, incentivando l'affermazione professionale degli allievi, favorendo l'incontro tra alunni di classi diverse al fine di scambiare conoscenze, esperienze e metodi di lavoro.

Le finali del concorso riservato agli allievi che frequentano il terzo, quarto e quinto anno del corso di cucina degli Istituti Alberghieri Statali e ai Centri di Formazione Professionali

Al concorso possono partecipare anche gli allievi del 2° anno che verranno classificati con il criterio di appartenenza con classifica distinta

Ogni istituto potrà partecipare con una o più squadre, che risultino le prime delle prove interne dei propri Istituti.

Le squadre dovranno essere formate da n° 2 allievi di cucina, con l'obbligo di presentare il certificato di frequenza, pena l'esclusione dal concorso.

I concorrenti finalisti dovranno inviare il modulo d'iscrizione alla finale di venerdì 5 maggio 2017 e le ricette dattiloscritte in ogni loro parte, entro e non oltre il giorno 26 aprile 2017, via e-mail in formato word alla segreteria:

Associazione.cuochipavia@gmail.com

oppure cartaceo all'Associazione Cuochi Pavia Via F. Sforza, 5 27029 Vigevano – PV.

Sicuri di una V.S. fattiva partecipazione l'Associazione Cuochi Pavia porge i più sentiti ringraziamenti.

N.B. Modulo d'iscrizione e regolamento, possono essere consultati dai siti

www.associazionecuochipavia.it

Il Segretario Executive Chef Maurizio Toscanini

Il Presidente Maestro di Cucina ed Executive Chef Mario Becciolini

REGOLAMENTO GENERALE

4° Concorso di Cucina Calda e pasticceria a carattere Regionale

“Dall’antipasto al dolce”

Ogni istituto potrà partecipare con una o più squadre, che risultino le prime delle prove interne dei propri Istituti.

Le squadre dovranno essere formate da n° 2 allievi di cucina e pasticceria, che con il loro punteggio ottenuto individualmente e riunito, farà graduatoria per il trofeo destinato alla scuola di appartenenza.

Al concorso possono partecipare anche singolarmente non facendo classifica per Istituto.

la partecipazione è gratuita

2. Accompagneranno gli allievi un docente tecnico/pratico di cucina e, unitamente al Dirigente Scolastico o un suo delegato, munito all’uopo di apposita delega scritta.

3. Le spese di viaggio, dei vini e quelle relative alle materie prime, occorrenti per la preparazione e degustazione dei piatti in concorso, sono a carico delle scuole partecipanti.

Art. 1 - Ente promotore e motivazione ASSOCIAZIONE CUOCHI PAVIA

La Commissione Organizzatrice:

Maestro di cucina Executive Chef Mario Becciolini, Executive Chef Maurizio Toscanini,
Executive Chef Davide Aguzzi, Maestro di Cucina Chef Riccardo Verdelli, Chef Francesco C. Ramusino
Maestro di Cucina Chef Giuseppe Braglia, Lady chef Piera Spalla.

per ricordare degnamente la figura di Flavio, organizza la finale del concorso di cucina calda e pasticceria a livello Regionale che si terrà

Venerdì 5 maggio 2017

La finale si terrà presso il;

centro di Formazione Professionale APOLF di Pavia Via San Giovanni Bosco, 23

Chi era Flavio Manzali

Flavio Manzali

Approda a Vigevano nel lontano 1956 proveniente da una stirpe di panificatori Ferraresi, inizia qui la sua carriera prima nell’arte bianca dove le sue capacità lo porteranno ad essere uno dei primi della classe, per poi buttarsi a capofitto nell’arte pasticceria che lo vedrà sempre alla ricerca di straordinarie composizioni eseguite con il pane, la lavorazione del cioccolato e dello zucchero. Nel suo laboratorio l’estro e la grande passione sono scuola per tanti giovani ansiosi di conoscere i segreti dell’arte pasticceria. Entra nel Team Cuochi dell’Associazione Cuochi Pavia nel 2000 Partecipa a diverse competizioni in Italia e all’estero. Instancabile divulgatore inizia l’attività didattica presso le scuole professionali della provincia e come consulente tecnico il suo sapere lo porterà a spingersi sino a Tokyo.

Presidente Ass. Panificatori prov. Pavia

Art. 2 – Missione

Il confronto vuole essere un momento di accrescimento professionale che dia la possibilità alle giovani leve, delle scuole alberghiere e centri professionali, di mettere in mostra, attraverso l'elaborazione di nuovi piatti che utilizzino prodotti tipici del territorio Pavese il livello di competenze acquisite.

Art. 3 - Requisiti e norme di partecipazione

La competizione si svolge in un'unica sessione.

- Per i Concorrenti: Gli Istituti partecipanti dovranno far pervenire all'ente organizzatore, entro e non oltre **il giorno 26 aprile 2017** – via mail la domanda di partecipazione, compilata in modo leggibile in ogni sua parte. Le domande di partecipazione dovranno essere inviate via mail a:

associazionecuochipavia@gmail.com

Art. 4 – Tematica:

La competizione consiste nell'elaborare sei porzioni di antipasto, sei porzioni di dessert (cinque per i giurati ed una per l'esposizione), servite al piatto, di una ricetta di cucina calda in cui vi sia come prodotto **tipico del pavese il riso**, il quale dovrà essere l'elemento principale del piatto e dovrà caratterizzarne il gusto, e di un dessert a tema libero anche lui **contenete il riso**.

Nella composizione della ricetta si potranno utilizzare anche più prodotti tipici pavesi.

Art. 5 - Sede e giorno

La finale si terrà il 5 maggio 2017 presso :

Centro di Formazione Professionale Apolf Pavia Via San Giovanni Bosco,23

Art. 6 - Spese

Tutte le spese per la partecipazione alla competizione saranno a carico dei partecipanti:

Non ci saranno rimborsi d'alcun genere.

Art. 7 - Criteri di valutazione

Mise en place e pulizia

0 – 10 punti, a cura dei commissari di cucina

Preparazione del materiale

Capacità di attenersi agli orari e di concludere il lavoro puntualmente

Tecnica accurata e massima pulizia durante il lavoro.

Corretta preparazione professionale

0 – 10 punti, a cura dei commissari di cucina Corretta preparazione di base delle derrate alimentari in accordo con la moderna arte culinaria, le vigenti norme igieniche e le indicazioni della dietetica attuale.

Disposizione e presentazione

0 – 20 punti, a cura della giuria

Disposizione corretta e pulizia dei piatti.

Preparazione che non implicino eccessiva perdita di tempo.

Scelta degli alimenti al fine di rendere le pietanze esteticamente appetibili.

Sapore

0 – 40 punti, a cura della giuria

Il cibo dovrà mantenere il suo caratteristico sapore.

I condimenti dovranno esaltare il gusto tipico delle pietanze.

L'assaggio del piatto dovrà essere un'esperienza gustativa speciale.

Colloquio

0 – 20 punti, a cura della giuria Predisposizione al contatto con il pubblico. Scioltezza di esposizione.

Nel complesso il concorrente potrà raggiungere il punteggio massimo di 100 punti

Art. 8 - Orari e programma

Ai Concorrenti verrà comunicato l'ordine di entrata in cucina con l'orario a loro stabilito in maniera che si possa organizzare con l'arrivo alla scuola nei tempi giusti, dovranno presentarsi presso la sede del concorso con tutto l'occorrente necessario, l'organizzazione mette a disposizione la cucina con le attrezzature minime, per utensili particolari ognuno deve portarsi quello che le necessita per realizzare la propria ricetta. Ogni concorrente avrà 60 minuti a disposizione per elaborare i piatti.

I commissari di cucina controlleranno che il materiale portato sia conforme alla lista degli ingredienti della ricetta inviata.

Ai concorrenti è consentito portare ingredienti di lunga preparazione già pronti (che superino i 40 minuti)

Per evitare spiacevoli rifiuti è vietato agli accompagnatori, di sostare nei pressi delle cucine dove si effettueranno la preparazione dei piatti.

Alla prova pratica seguirà un breve colloquio con la giuria che avrà come tema la motivazione e l'esecuzione dei piatti.

I prodotti che entreranno a far parte della composizione dei piatti dovranno essere tutti commestibili e allo stato grezzo, ovvero senza aver subito alcuna preparazione; per es. pesce non squamato, ortaggi con la buccia, ecc . ecc

Come pure le decorazioni che dovranno essere approntate sul posto. Non è ammesso avvalersi di componenti, o parti di essi, anche solo decorativi, già elaborati o confezionati.

La giuria ed i commissari di cucina faranno vari passaggi in cucina per verificare e controllare che vengano rispettate le regole del concorso nonché le comuni norme igienico-sanitarie.

gli elaborati dovranno essere presentati in piatti singoli.

La giuria sarà composta da 5 (cinque) Giurati. Pertanto, i candidati, dovranno preparare 6 (sei) porzioni in piatti singoli 5 per i giurati, 1 per l'esposizione.

Gli ingredienti dovranno essere conformi alle ricette inviate, la quale non dovranno subire alcuna modifica nel giorno della gara.

Completata l'esecuzione dei piatti ed il colloquio con la giuria, ogni partecipante dovrà farsi carico di sistemare la postazione di lavoro utilizzata e di riporre gli utensili usati, anche questo sarà verificato dal giudice di gara e farà punteggio.

I concorrenti che non avranno osservato scrupolosamente le indicazioni del presente regolamento potranno essere sanzionati nel punteggio finale espresso dalla giuria.

Art. 9 - Giuria

La giuria sarà composta da 5 (cinque) Giurati altamente qualificati individuati dal comitato Organizzatore. Il giudizio espresso dai Giurati è definitivo ed inappellabile.

Art. 10 - Materiale ed abbigliamento

I concorrenti dovranno munirsi delle derrate necessarie, dei piatti e degli utensili più particolari per la preparazione dei piatti, oltre a canovacci e quant'altro si ritenga possa essere utile.

I concorrenti dovranno indossare rigorosamente la classica divisa da cuoco.

- pantalone sale e pepe; giacca, pantofole, grembiule, scollino (facoltativo) e cappello (oppure la cuffia per le allieve) il tutto rigorosamente di colore bianco;

Si consiglia di portare una giacca da lavoro di ricambio per la premiazione.

Art. 11 - Ricette e fotografie

I concorrenti cedono all'organizzazione tutti i diritti concernenti le ricette, le foto e i diritti televisivi, anche per eventuali pubblicazioni o messa in onda, con l'impegno della stessa, quando è possibile, a citarne l'autore.

Art. 12 - Premi e Premiazione

La premiazione si svolgerà al termine della manifestazione.

1° squadra classificata trofeo Per l'Istituto e medaglia d'oro per i concorrenti + diploma

2° squadra classificata Trofeo Per l'Istituto e medaglia d'argento per i concorrenti + diploma

3° squadra classificata Trofeo Per l'Istituto e medaglia di bronzo per i concorrenti + diploma

A tutti i partecipanti che avranno aderito, al termine della competizione verrà consegnato un diploma di partecipazione.

NB:

L'ASSOCIAZIONE CUOCHI PAVIA,declina ogni responsabilità, ai singoli partecipanti, per eventuali danni a cose o persone che non dipendono direttamente dall'organizzazione.

La partecipazione alla competizione implica l'automatica accettazione, in ogni sua parte, del presente regolamento, nonché le eventuali variazioni che, previa tempestiva comunicazione, ad esse potranno essere apportate dagli organizzatori.

Per qualsiasi chiarimento riguardante il presente regolamento e la logistica della gara non esitate a chiamare il **Segretario Executive Chef Maurizio Toscanini**

Il Segretario

Maurizio Toscanini

Il Presidente

Mario Becciolini

COMPONENTI LA SQUADRA

- Allievo di cucina

Cognome nome luogo di nascita data di nascita

- Allievo di cucina o pasticceria

Cognome nome luogo di nascita data di nascita

Indirizzo persona per eventuali contatti

Cognome nome indirizzo

CAP località provincia

Telefono abitazione _____ altro telefono _____

La squadra parteciperà col seguente menù:

I partecipanti accettano il regolamento sollevando l'A. C. Pavia e gli organizzatori da eventuali responsabilità civile, penale ed amministrativa per eventuali danni a cose ed a persone riportate dal concorrente.

Data _____ Firma per accettazione _____

