



# UNIONE REGIONALE CUOCHI SARDEGNA



## CUCINA CALDA CONCORSO CESTINO MISTERIOSO

Sono ammessi a partecipare alla Concorso CESTINO MISTERIOSO tutti gli Chef che fanno la domanda d'iscrizione, che operano in Sardegna

### La quota di partecipazione è stabilita nel seguente modo:

- Tesserati U.R.C.S.
- Non tesserati € 50,00

La quota comprende diploma di partecipazione

La quota di partecipazione deve essere stata versata al momento della presentazione credenziali, prima della gara nella segreteria allestita sul posto, pena l'esclusione dal concorso.

Puoi iscriverti alle Associazione il Giorno

Per qualsiasi informazione riguardante i CONCORSO CESTINO MISTERIOSO, siete pregati di consultare il sito [www.unionequochisardegna.it](http://www.unionequochisardegna.it) o contattarci per e-mail a:

Organizzazione Eventi U.R.C.SA Oristano Gianluca Atzori

E-Mail [antarasacademy@gmail.com](mailto:antarasacademy@gmail.com)

Cel: +39 388 699 0762

### REGOLAMENTO

#### Indirizzo Santa Giusta (OR) via Darsena

Giorno e Orari di apertura

- 14 dicembre 2019
- Concorrenti dalle ore 8.30 per la registrazione e in postazione di gara con inizio alle ore 10.00,
- Per i visitatori apertura ore 10.00.

### PREMIAZIONE

- La premiazione avverrà indicativamente a partire dalle ore 17:30

### CONTATTI SEGRETERIA U.R.C.SA

- Cel: +39 388 699 0762

### INFORMAZIONI

- Per info generali e sull'iscrizione al concorso scrivere a: [antarasacademy@gmail.com](mailto:antarasacademy@gmail.com)



# UNIONE REGIONALE CUOCHI SARDEGNA



## ETÀ DEI CONCORRENTI

- Senior: 25 anni compiuti entro l'inizio della competizione – 14/12/2019
- Junior: fino a 24 anni entro l'inizio della competizione - 14/12/2019

## ABBIGLIAMENTO E CONDIZIONI DI BASE DEI PARTECIPANTI

- Giacca chef - Pantaloni neri - Scarpe antinfortunistiche - Cappello da cuoco bianco

## NORME GENERALI

Sono ammessi alle iscrizioni tutti gli Chef che operano in Sardegna.

## REGISTRAZIONE E ISCRIZIONE

- Con la partecipazione concorso cestino misterioso, i concorrenti accettano il regolamento e le sue Condizioni!! L'iscrizione, dovrà essere effettuata compilando in ogni sua parte il modulo di registrazione.

## TERMINE ULTIMO PER LA REGISTRAZIONE

- 12/12/2019

## CONFERMA DI PARTECIPAZIONE

- L'organizzazione confermerà a tutti concorrente singoli l'ammissione al concorso e la ora di partecipazione loro assegnata.
- Ogni concorrente iscritto deve esibire un documento di riconoscimento valido comprovante l'età anagrafica su richiesta del Capo Giuria, pena l'esclusione dal concorso.

## DIRITTI DELL'ORGANIZZAZIONE

- All'organizzazione vanno tutti i diritti derivanti dall'uso delle ricette delle foto e dei filmati delle preparazioni in concorso.

## DIRITTI FOTOGRAFICI

- L'organizzatore (così come la stampa invitata dall'organizzazione) ha il diritto di fotografare, filmare, pubblicare o utilizzare per scopi U.R.C.SA, le foto dei lavori e/o video dei partecipanti.

## POINT FOTOGRAFICO

- Dopo il riordino della cucina il concorrente dovrà recarsi presso il point fotografico con divisa in ordine compresa di cappello, il proprio piatto e il relativo cartellino di riconoscimento identificativo. La violazione di questo punto è punita dal Presidente di Giuria con il 10% di detrazione dei punte accumulati.



# UNIONE REGIONALE CUOCHI SARDEGNA



## DIRITTI DELL'ORGANIZZAZIONE IN CASO DI CAMBIAMENTI

- L'organizzazione si riserva il diritto di cancellare la manifestazione, di posticipare o di modificarne la durata o gli orari di apertura o qualsiasi tipo di cambiamento tecnico.

## RESPONSABILITÀ

- L'organizzazione declina ogni responsabilità per eventuali danni o smarrimento di pia, argenteria ed ogni altro oggetto di valore utilizzato nel concorso. Il Promotore non si assume alcuna responsabilità per materiali personali in mostra od altri oggetto di valore. I concorrenti stessi sono responsabili delle proprie attrezzature.

## LABORATORI E ATTREZZATURE PER LA COMPETIZIONE CALDA

- L'organizzazione mette a disposizione dei partecipante al Concorso Caldo un “laboratorio a vista” provvisto di impianto ed attrezzature convenzionali di base; piatti in porcellana. Sarà cura dell'organizzazione pubblicare sul sito [www.unionecuochisardegna.it](http://www.unionecuochisardegna.it) i laboratori e l'elenco del materiale messo a disposizione dei concorrente. La ricetta potrà essere pensata e realizzata solo con l'attrezzatura “Standard” messa a disposizione dell'organizzazione all'interno dei laboratori. L'organizzazione per questo poi di concorso non darà attrezzatura extra oltre a quella messa a disposizione all'interno dei laboratori. Le attrezzature dovranno essere riconsegnate al responsabile preposto al termine della dimostrazione. Eventuali ammanchi saranno addebita ai concorrenti responsabili.

## DIRITTO DELL'ORGANIZZAZIONE RIGUARDO L'ATTREZZATURA

- L'organizzazione si riserva il diritto di aggiungere oppure togliere dell'attrezzatura ai concorrente. Questa decisione potrà essere presa in qualsiasi momento della concorso dal gruppo giuria

## ATTREZZATURA PERSONALE DEI CONCORRENTI

- In questa concorso è permesso portare con se attrezzatura personale.

## CESTINO MISTERIOSO

- Le cestini misterioso potranno essere di carne, pesce, formaggi, vegetali, frutta e ingredienti da pasticceria.

## MATERIE PRIME

- L'organizzazione metterà a disposizione dei concorrenti i prodotte per la realizzazione della ricetta, non è permesso portare con se alcun tipo di prodotto
- Nella cucina ci sarà una dispensa di base con i prodotti primari come: sale, pepe, varie qualità di olio, vari ace, burro, spezie, erbe aromatiche, germogli, fondi di cucina, verdure di base, agrumi, ecc.



# UNIONE REGIONALE CUOCHI SARDEGNA



## RICETTE

- I concorrenti dovranno realizzare una ricetta, per n°4 persone e servirla in n°4 piatti singoli: 3 per la giuria, 1 per l'esposizione, con l'obbligo dell'utilizzo di tutti gli ingredienti contenuto nella "CESTINO MISTERIOSO". La ricetta dovrà essere eseguita come da indicazioni della giuria al momento che sarà rivelata la CESTINO MISTERIOSO. Inoltre durante la gara potranno esserci modifiche di qualsiasi tipo a discrezione del gruppo giuria

## HACCP

- Ogni concorrente dovrà rispettare le norme HACCP.

## DIRITTO DELL'ORGANIZZAZIONE RIGUARDO LA MATERIA PRIMA

L'organizzazione si riserva il diritto di aggiungere oppure togliere della materia prima ai concorrenti. Questa decisione potrà essere presa in qualsiasi momento della concorso dal gruppo giuria

## PIATTI PER LA COMPETIZIONE

- I piatti verrà fornito dall'organizzazione

## GIURIA

- La giuria è composta da chef professionisti , affiancati da collaboratori gara. Con la partecipazione al Concorso, i concorrenti accettano il regolamento e le sue Condizioni.

## TEMPI E IMPOSTAZIONE DELLA GARA

- I concorrenti avranno a disposizione, 15 min prima della gara, la possibilità di scoprire la CESTINO MISTERIOSO e decidere la ricetta e scriverne il titolo dettagliato su un foglio fornito dalla giuria. Solo all'apertura della CESTINO MISTERIOSO i giudici dichiareranno quale portata preparare tra starter, finger food, piatto unico vegetariano, primo, main course, dessert. La gara avrà una durata complessiva di 75 min (15 min prima per decidere la ricetta + 45 min per l'esecuzione + 15 min per il riordino).



# UNIONE REGIONALE CUOCHI SARDEGNA



## CRITERI DI VALUTAZIONE DEL CONCORSO CALDO CONCORSO CESTINO MISTERIOSO

### MIS EN PLACE E PULIZIA 10 punti

- Capacità di organizzare il proprio lavoro; rispetto dei tempi d'esecuzione; capacità di predisporre e riordinare le attrezzature; rispetto del programma e degli orari stabili; pulizia ed ordine durante le fasi di lavorazione; rispetto delle norme igieniche;

### PREPARAZIONE PROFESSIONALE 25 punti

- 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; capacità di esaltare gli ingredienti messi a disposizione nel paniere; capacità di adattamento e interpretazione.

### SERVIZIO 5 punti

- Disposizione pulita ed ordinata dei cibi nel piatto senza guarnizioni artificiali; uso di tecniche di confezionamento efficaci che non comportino inutile perdita di tempo; l'esaltare i piatti e le porcellane messi a disposizione dell'organizzazione; capacità di rispettare i tempi assegnati per il servizio.

### ASPETTO ESTETICO 10 punti

- Aspetto estetico ed impatto cromatico piacevole ed elegante, deve essere di buona presentazione, armonia di colori, giusta appetibilità, che invoglia alla degustazione.

### GUSTO 50 punti

- Sapore gradevole ed in armonia con il tipo di alimento impiegato; uso corretto dei condimenti; corretta elaborazione.

Non sono ammessi mezzi punti

**Totale 100 punti**



# UNIONE REGIONALE CUOCHI SARDEGNA



## MODULO ISCRIZIONE CONTEST CESTINO MISTERIOSO

Dati anagrafici

Cognome \_\_\_\_\_

Nome \_\_\_\_\_

Nato il \_\_\_\_\_

Associazione provinciale di \_\_\_\_\_

Nr tessera \_\_\_\_\_

Email \_\_\_\_\_@\_\_\_\_\_

Cellulare \_\_\_\_\_

Dichiaro di aver preso visione e accettato il Regolamento del Concorso pubblicato sul sito della UNIONE REGIONALE CUOCHI SARDEGNA. L'concorrenti autorizza la pubblicazione delle proprie immagini sulla stampa invitata dagli organizzatori, sul sito internet della UNIONE REGIONALE CUOCHI SARDEGNA, sui Social Network in cui la UNIONE REGIONALE CUOCHI SARDEGNA e/o dall'organizzazione della manifestazione ospitante il concorso. Ne vieta l'uso in contesti che ne pregiudichino la dignità personale ed il decoro. L'utilizzo delle immagini sono da considerarsi effettuate in forma gratuita.

Accetto

Privacy

I suoi dati personali verranno trattati con strumenti informatici e saranno conservati nella banca dati elettronica per adempiere agli obblighi I dati contenuti nel sistema informativo automatizzato sono trattati utilizzando idonee misure di sicurezza ai sensi del regolamento europeo in materia di privacy GDPR 2016/679, in modo da ridurre al minimo i rischi di distruzione e/o perdita, di accesso non autorizzato o di trattamento non conforme alle finalità della raccolta.

Accetto

Firma \_\_\_\_\_