

REGOLAMENTO MIGLIOR ALLIEVO DELLA TOSCANA 2021

SELEZIONE SCOLASTICA

La prima selezione dovrà avvenire all'interno degli Istituti che intendono partecipare al concorso. La prova selettiva finale tra i candidati dell'Istituto dovrà essere supervisionata da una giuria qualificata della quale faranno parte, oltre a membri scelti dallo stesso istituto, almeno un giurato individuato dal Direttivo di Unione Regionale Cuochi Toscani.

La selezione scolastica dovrà tassativamente essere fissata entro il 28 febbraio 2021 e si dovrà svolgere all'interno del proprio Istituto.

SELEZIONE REGIONALE – Ponsacco PISA 12 Marzo 2021 ore 8/14

La prova selettiva tra i candidati avrà luogo presso SCUOLA TESSIERI - Via Milano, 24 - 56038 Ponsacco (PI) – Italia, il 12 marzo 2021 (seguirà programma dettagliato)

IL CONCORSO

TEMA E SVOLGIMENTO - *Il pomodoro nella ristorazione con le tipicità del territorio.*

- Il piatto dovrà essere una **MAIN COURSE** che avrà come identità e componente principale del piatto, il pomodoro *Cirio Alta Cucina* e il **prodotto tipico del territorio da scegliere, sulla base dei prodotti IGP o DOP della Toscana presenti nell'allegato " A " o sul sito www.vetrina.toscana.it/prodotti/.**

- Ogni concorrente in sede di gara dovrà presentare **4 porzioni della propria ricetta più il piatto di presentazione.**

- Tutti gli ingredienti utili alla composizione del piatto sono a carico esclusivo del concorrente.

- Ogni allievo sarà presentato dal docente di riferimento, che non potrà assolutamente intervenire nella preparazione del piatto, né accedere al laboratorio di cucina durante l'esecuzione della prova.

- **Si richiede una relazione scritta, precisa e dettagliata, della ricetta in grammi per quattro persone, usando i verbi al tempo infinito (v. guida alla compilazione della ricetta).**

COSA SI INTENDE PER MAIN COURSE

MAIN COURSE: preparazione calda/con un peso complessivo di circa 220/250gr cad. [composta da: proteine 50%, carboidrati, vegetali e frutta (facoltativa) 50%, più salsa/e e decorazioni].

Pane, grissini o altro serviti a parte non verranno conteggiati come carboidrati.

PIANO HACCP / LISTA ALLERGENI

Ogni concorrente avrà l'obbligo di fornire al responsabile indicato dalle giurie il piano di autocontrollo della gestione del cibo e HACCP per la somministrazione di alimenti. La mancata presentazione dell'apposito modulo comporta la conseguente esclusione del concorrente.

MATERIE PRIME

Le materie prime per l'esposizione, le decorazioni e il servizio sono a carico dei concorrenti e dovranno rispettare rigorosamente le norme HACCP per il loro trasporto ed inserirle nel piano di autocontrollo.

Non sono ammesse materie prime alimentari nella confezione originale con marchi o loghi.

Le preparazioni portate all'interno della competizione, dovranno essere confezionate ed etichettate per una tracciabilità secondo le normative igienico-sanitarie.

Nessun alimento, al di fuori di quelli introdotti in cucina al controllo della giuria, potrà essere portato all'interno delle cucine durante la gara. Ogni alimento introdotto durante il corso della competizione comporta 3 punti di penalità sul punteggio totale.

Nelle ricette, delle selezioni e della finale dovrà essere inserito obbligatoriamente il pomodoro **Cirio Alta Cucina**, scegliendo tra i seguenti prodotti: *Datterini, Pelati, Rusca, Supercirio, Polparicca*. Nelle selezioni Scolastiche e Regionale è gradito **almeno uno o più prodotti presenti nell'allegato " A " contenente le IGP e DOP della Toscana**. È inoltre suggerito l'utilizzo di prodotti tipici toscani reperibili sul sito www.vetrina.toscana.it/prodotti/. Una volta scelto l'alimento deve essere specificato sulla scheda. Il mancato utilizzo invece, comporterà una penalizzazione di 3pt.

SONO AMMESSI

- Verdure sbucciate, lavate ma non tagliate, tornite o porzionate, ad eccetto di vegetali con presenza di semi che potranno essere rimossi.
- Insalate sfogliate, lavate ma non mischiate.
- Carni disossate ma non parate o porzionate. Gli ossi si possono portare già tagliate in piccoli pezzi.
- I pesci eviscerati, decapitati ma non sfilettati. (eccetto pesci di grandi pezzature come tonno - ricciola ecc.)
- Crostacei e molluschi scottati ma non sgusciati.
- Fondi, brodi pronti ma non ridotti e conditi.
- Pan di spagna, pasta sfoglia cruda e cotta, biscuit, meringhe, non tagliate e porzionate.
- Puree di frutta non zuccherate, frutta sbucciata ma non tagliata o tornita, frutta secca sgusciata.
- Le decorazioni, zucchero, cioccolato, cialde devono essere elaborate sul posto.

NON SONO AMMESSI

- Materie prime alimentari nella confezione originale con marchi o loghi.
- Impasti di lungo riposo dovranno essere comprovati. È preferibile fare delle preparazioni di cucina espressa.
- Tutte le preparazioni dovranno pervenire al momento della gara, stoccate, etichettate per la tracciabilità e trasportate come richiesto da normative sanitarie. È vietato l'utilizzo di materie prime nelle confezioni originali che riportano loghi e/o immagini pubblicitarie.

- Per garantire l'imparzialità, i commissari di cucina verificheranno che i materiali siano conformi al bando di concorso e non già completamente elaborati.
- I commissari hanno facoltà di impedire l'utilizzo di materiale non idoneo da parte dei concorrenti e verificheranno all'ingresso in postazione l'idoneità e la salubrità degli alimenti trasportati, pena l'eliminazione dal concorso.

- I TEMPI SONO STABILITI NEI MODI SEGUENTI:

La durata del concorso è di 60 minuti, i tempi sono stabiliti nei modi seguenti:

- **50 min. per la preparazione, cottura e l'allestimento del piatto, dieci minuti per la pulizia e il riordino della cucina.**

In partenza di batteria si consegnerà il modulo con la lista del materiale necessario alla propria prestazione e al termine della prestazione il concorrente riconsegnerà il materiale pulito.

- I commissari di cucina provvederanno all'estrazione dell'ordine di uscita dei concorrenti: il primo concorrente potrà accedere alla cucina assegnata e così a scalare tutti gli altri.

FEEDBACK

I Feedback della gara verranno comunicati prima della premiazione da due componenti della giuria.

CRITERI DI VALUTAZIONE

MISE 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 dei programmi 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; corretta impostazione della ricetta (per i concorrenti singoli).

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; uso di piatti e porcellane sobri ed adatti ad esaltare il cibo in essi contenuto; capacità di rispettare i tempi assegnati per il servizio.

ASPETTO ESTETICO 10 punti

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

GUSTO 40 punti

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

L'UTILIZZO DI PIU' PRODOTTI Toscani DEL PANIERE DOP ,IGP E PAT 10 PT.

Nella realizzazione del piatto l'utilizzo di piu' prodotti del paniere toscano e la prova documentale di autenticita' (etichetta del Prodotto o bolla di acquisto allegata alla ricetta Cartacea) comportera' un Bonus di 10 punti

Non sono ammessi mezzi punti.

Totale 100 punti

In base al punteggio conseguito saranno consegnati i premi per il primo, secondo e terzo posto.

VARIE

- I membri della giuria sono esperti designati dalla dirigenza dell'Unione Regionale Cuochi Toscani.
- L'URCT darà supporto alle singole scuole anche nella comunicazione, tramite i canali social, comunicati stampa delle due fasi del concorso, ecc.; basterà compilare la scheda di adesione in allegato.
- Le schede di valutazione saranno fornite dall'URCT.
- Le decisioni della Giuria sono definitive e inappellabili; non sono ammessi ricorsi.

ORGANIZZAZIONE

- Nella SELEZIONE REGIONALE, all'interno della cucina sarà messo a disposizione dei candidati:
 - . il kit di padelle
 - . il set di coltelli
 - . la piccola minuteria
- **Ogni alunno dovrà essere tassativamente in divisa completa: scarpe antinfortunistiche, pantaloni neri, giacca BIANCA (FIC o scuola), cappello bianco (FIC o scuola).**

PREMIAZIONI

- A tutti i partecipanti sarà consegnato l'attestato di partecipazione.
- Il Vincitore del Concorso parteciperà di diritto ai Campionati della Cucina Italiana che si svolgeranno a Rimini ad aprile in rappresentanza dell'Unione Regionale Cuochi Toscani. Il Vincitore sarà preparato e allenato per poter partecipare ai campionati italiani direttamente dai componenti del Team Cuochi Toscani presso **Scuola Tessieri**.
- Al termine della SELEZIONE REGIONALE saranno premiati i primi tre classificati:
 - al 1° andrà uno spelucchino in argento produzione **Antica Coltelleria Bianda**, la partecipazione ai Campionati Italiani di Rimini, un **Paniere di prodotti DOP e IGP Toscani** e l'attestato di partecipazione.
 - al 2° e al 3° andrà un Paniere di prodotti DOP e IGP Toscani e l'attestato di partecipazione.

Il regolamento è consultabile anche sul sito: www.unioneregionalecuochitoscani.it