

## REGOLAMENTO MIGLIOR ALLIEVO DELLA TOSCANA 2021/22

### SELEZIONE SCOLASTICA

La prima selezione dovrà avvenire all'interno degli Istituti che intendono partecipare al concorso.

La prova selettiva finale tra i candidati di ogni Istituto, che dovrà prevedere minimo 5 partecipanti per scuola, 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* e un giurato esterno, ove possibile, proveniente da *SCUOLA TESSIERI*, sede della selezione Regionale.

**La prova finale dovrà tassativamente essere fissata entro il 20 dicembre 2021 e si dovrà svolgere all'interno del proprio Istituto.**

### SELEZIONE REGIONALE – PISA 2022

La prova selettiva tra i candidati avrà luogo presso **SCUOLA TESSIERI - Via Milano, 24 - 56038 Ponsacco (PI) – Italia, il 21 gennaio 2022** (*seguirà programma dettagliato*).

## IL CONCORSO

### TEMA E SVOLGIMENTO - Conoscenza e Valorizzazione dei prodotti toscani

- Il piatto dovrà essere uno **STARTER** che avrà come identità e componente principale del piatto, i **prodotti tipici del territorio da scegliere sulla base dei prodotti Censiti dalla Regione Toscana: DOP, IGP e/o PAT (Prodotti Agroalimentari Toscani) presenti nell'allegato "A" o sul sito [www.vetrina.toscana.it/prodotti/](http://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 STARTER**

**STARTER:** la preparazione del piatto dovrà essere per il 50% caldo o tiepido e l'altro 50% freddo o temperatura ambiente per un peso complessivo fra i 120/150g. All'interno del piatto dovrà essere presente 1 elemento fritto, 1 elemento acido, 1 elemento fresco, 1 elemento croccante, 1 elemento cremoso, 1 o più elementi masticabili. Importante dovrà essere la stagionalità dei prodotti usati nel piatto e il riutilizzo degli "scarti" dei suddetti utilizzati nella propria ricetta.

### **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 (*segue allegato*).

### **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 selezioni Scolastiche e Regionale dovranno essere utilizzati **uno o più prodotti censiti dalla Regione Toscana e presenti nell'allegato "A" contenente le DOP, le IGP e/o PAT (Prodotti Agroalimentari Toscani) o rintracciabili sul sito [www.vetrina.toscana.it/prodotti/](http://www.vetrina.toscana.it/prodotti/).**

È inoltre suggerito l'utilizzo di prodotti tipici toscani reperibili sul sito [www.vetrina.toscana.it/prodotti/](http://www.vetrina.toscana.it/prodotti/).

Una volta scelto l'alimento deve essere specificato sulla scheda assieme all'etichetta di tracciabilità del prodotto stesso da indicare anche nella scheda HACCP.

A ciascun Istituto Alberghiero partecipante verrà indicata da URCT la categoria speciale legata ai **Consorzi di Tutela** da utilizzare e nella quale concorrerà per il premio speciale ad essa dedicato.

## CATEGORIE SPECIALI LEGATE AI CONSORZI DI TUTELA

- **Consorzio Pecorino Toscano DOP**
- **Consorzio Prosciutto Toscano DOP**
- **Consorzio Finocchiona IGP**
- **Consorzio Olio Toscano IGP**
- **Consorzio Vitellone Bianco Appennino Centrale IGP**
- **Consorzio Mortadella di Prato IGP**



### **SONO AMMESSI**

- Verdure sbucciate, lavate ma non tagliate, tornite o porzionate, ad eccezione 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.

- gli organizzatori provvederanno a comunicare l'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 i 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 UNO O PIU' PRODOTTI TOSCANI DEL PANIERE DOP, IGP E PAT 10 punti**

Nella realizzazione del piatto l'utilizzo di più prodotti del paniere toscano e la prova documentale di autenticità (etichetta del prodotto o bolla di acquisto allegata alla ricetta cartacea) comporterà un bonus di 10 punti.

### ***Totale 100 punti***

Non sono ammessi mezzi punti.

## PREMIAZIONI

100 oro con menzione

99.99 – 90 medaglia d'oro

89.99- 80 medaglia d'argento

79.99- 70 medaglia bronzo

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 da URCT.
- Le decisioni della Giuria sono definitive e inappellabili; non sono ammessi ricorsi.

*A ciascun Istituto Alberghiero partecipante verrà indicata da URCT la categoria speciale legata ai Consorzi di Tutela da utilizzare e nella quale concorrerà per il premio speciale ad essa dedicato.*

## SELEZIONE REGIONALE:

### ORGANIZZAZIONE

- Nella SELEZIONE REGIONALE, all'interno della cucina sarà messo a disposizione dei candidati un kit di padelle, coltelli e piccola minuteria (l'elenco completo del materiale fornito verrà comunicato direttamente ai vincitori delle selezioni provinciali e rispettivi referenti scolastici).
- **Ogni alunno dovrà essere tassativamente in divisa completa: scarpe antinfortunistiche, pantaloni neri, giacca BIANCA (FIC o scuola), cappello bianco (FIC o scuola).**  
**NON SONO AMMESSE GIACCHE DI ALTRO COLORE**



## PREMIAZIONI

### PROVINCIALI:

- Al Vincitore verrà Consegnato il diploma di 1° classificato nella selezione Scolastica
- A tutti i partecipanti sarà consegnato l'attestato di partecipazione
- Nella fase provinciale verranno premiati i primi 5 classificati di ciascun Istituto (stilata classifica interna in base al punteggio dei piatti) **con le tessere FIC dell'Associazione Cuochi provinciale più prossima all'Istituto.**

### REGIONALI:

- Il Vincitore del Concorso parteciperà di diritto alla finale dei Campionati della Cucina Italiana che si svolgeranno a Rimini a febbraio 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.
- A tutte le scuole sarà consegnato un panierino di prodotti toscani da utilizzare nel laboratorio scolastico.
- A tutti i partecipanti saranno conferiti gli attestati di partecipazione.
- Agli Istituti dei primi 5 classificati verrà offerta la possibilità di usufruire di lezioni di approfondimento sull'**Olio Toscano IGP** e relative tecniche di degustazione.

### PREMIO CATEGORIE SPECIALI:

Sin dalle selezioni provinciali ciascun Istituto Alberghiero partecipante vedrà l'abbinamento ad un Consorzio di Tutela indicato direttamente da URCT.

L'assegnazione della Categoria Speciale avverrà a estrazione.

I Consorzi coinvolti nella competizione Miglior Allievo della Toscana rivolta agli Istituti Alberghieri sono:

- **Consorzio Pecorino Toscano DOP**
- **Consorzio Prosciutto Toscano DOP**
- **Consorzio Finocchiona IGP**
- **Consorzio Olio Toscano IGP**
- **Consorzio Vitellone Bianco Appennino Centrale IGP**
- **Consorzio Mortadella di Prato IGP**





Per ciascun Consorzio verrà conferito, al candidato che si sarà distinto per la realizzazione del miglior piatto creato utilizzando la materia prima del Consorzio al quale è stato abbinato, un premio speciale.

La valutazione sarà legata al corretto utilizzo, relativa trasformazione, e miglior interpretazione del prodotto.

La valutazione per il conferimento dei premi speciali verrà effettuata già a partire dalla selezione scolastica provinciale.

### **PREMIO SCUOLA TESSIERI:**

Al 1classificato verrà conferito un voucher da € 500 per l'iscrizione al Corso di Alta Formazione in Cucina o Pasticceria e la possibilità di stare una settimana intera a Scuola Tessieri come ospite nelle aule.

Per tutti gli altri concorrenti voucher di € 300 per iscrizione al corso di Alta Formazione in Cucina o Pasticceria presso Scuola Tessieri.

**Il regolamento può essere consultabile anche sul sito:**

**[www.unioneregionalecuochitoscani.it](http://www.unioneregionalecuochitoscani.it)**