

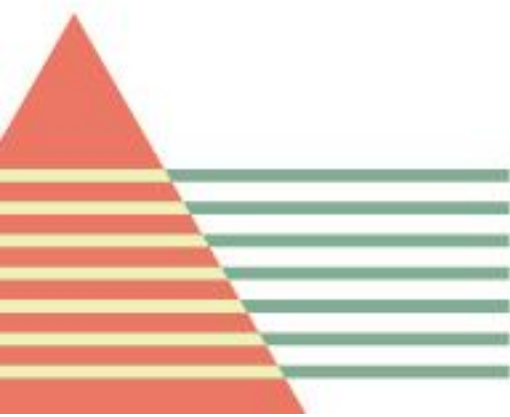


Associazione Italiana Cuochi

CAMPIONATI ITALIANI DI Cucina

Squadra Chef Senior
(Composta da 5 Partecipanti)

5/6 Dicembre 2023
presso Spazio Reale (Campi Bisenzio, FI)





REGOLAMENTO

CHEF SQUADRA SENIOR - CUCINA CALDA

CAMPIONATI DELLA CUCINA ITALIANA di ASSOCIAZIONE ITALIANA CUOCHI 2023

Competizione Culinaria aperta a cuochi, professionisti e allievi iscritti ad **AIC**, nell'anno in corso. È aperta anche a Tesserati di altre Associazioni/Federazioni, dovranno iscriversi (**l'iscrizione AIC è gratuita**) purché si indossi la giacca **AIC**, oppure una giacca bianca, dove al loro ingresso verrà apposta la **Toppa AIC**.

Il Concorso è una Competizione Nazionale organizzata da **Associazione Italiana Cuochi**, e riconosciuta da **WORLD IAC – Associazione Mondiale Italiana degli Chef**, che si svolgerà presso **La Cittadella del Gusto**.

SONO AMMESSI ALLE ISCRIZIONI

SOLO ED ESCLUSIVAMENTE TESSERATI AIC 2023

Per qualsiasi informazione riguardante i **Campionati della Cucina Italiana 2023**, siete pregati di consultare il sito: www.associazioneitalianacuochi.it

o contattaci per e-mail a: segreteria@associazioneitalianacuochi.it

Per info tecniche o legate agli elabora gastronomici da presentare in gara scrivere a:

campionati@associazioneitalianacuochi.it

I Campionati Italiani della Cucina si svolgeranno presso la



All' interno dell'Auditorium Spazio Reale Via S. Donnino, 4/6, 50013 Campi Bisenzio, Firenze

Partner Ufficiali





CALENDARIO

27 Novembre 2023

- ❖ Termine ultimo per Iscrivarsi
- ❖ Termine ultimo per Ritirarsi e richiedere la restituzione della quota

04 Dicembre 2023

- ❖ 12:00 Inizio Allestimento Stand da parte delle Delegazioni, Partner, Aziende
- ❖ 12:00 Apertura della Cittadella del Gusto, Cuochi, Chef, Woman Chef e Junior Chef iscritti alla competizione che per necessità provengono da lontano potranno fare il Check In alla Cittadella insieme alla posa delle derrate alimentari

05 Dicembre 2023

- ❖ 07:00 Inizio Allestimento Stand da parte delle Delegazioni, Partner, Aziende
- ❖ 08:00 Apertura della Cittadella del Gusto, Cuochi, Chef, Woman Chef e Junior Chef iscritti alla competizione potranno fare il Check In alla Cittadella
- ❖ 09:00 Apertura al Pubblico
- ❖ 09:30 Inizio Competizione Piatti Tradizionali
- ❖ 15:00 Premiazione Miglior Piatto Tradizionale
- ❖ 16:00 consegna del Premio d'onore degli Chef "THE CHEF MEDAL"
- ❖ 18:00 Termine 1° giornata della Cittadella

06 Dicembre 2023

- ❖ 08:00 Apertura della Cittadella per i partecipanti alle competizioni e agli addetti ai lavori
- ❖ 08:30 Apertura al Pubblico
- ❖ 09:00 Inizio Campionati Italiani
- ❖ 15:00 Premiazione alle Migliori Aziende
- ❖ 15:30 Risultati dei Campionati Italiani, premiazione
- ❖ 17:00 Termine cittadella



NORME GENERALI

I Campionati Italiani di Cucina 2023 si svolgeranno da Martedì 05 Dicembre a Mercoledì 06 Dicembre 2023

Le competizioni CHEF SQUADRA SENIOR - CUCINA CALDA, inizieranno alle ore 09:30 di mercoledì 05/12/23

AIC ATTENTO AGLI SPRECHI

Lo spreco alimentare nel mondo ha toccato la cifra record dei 400 miliardi di dollari all'anno. Lungo tutta la filiera, dalla produzione al consumo sulle nostre tavole, un terzo del cibo ancora commestibile finisce nella spazzatura (circa 1,3 miliardi di tonnellate all'anno).

I concorrenti saranno dunque esaminati per la loro capacità di prevenire, ridurre e/o riutilizzata gli eventuali scarti durante le fasi di preparazione, esecuzione e impiattamento.

CERIMONIA DI PREMIAZIONE

- ❖ 06 Dicembre ore 15:00, sul Palco dell'Auditorium si annunceranno i risultati dei Campionati Italiani, e saranno premiati tutti i Cuochi, Chef, Junior Chef e Woman Chef

CERIMONIA DI CHIUSURA

- ❖ 06 Dicembre ore 17:00 Cerimonia di Chiusura con tutti i partecipanti

CONTATTI

SEGRETERIA NAZIONALE

Associazione Italiana Cuochi

Via Ponzano n°24, 50053, Empoli, Firenze

Tel: +39 351 2488179 Martina

e-mail: segreteria@associazioneitalianacuochi.it

INFORMAZIONI

Per info generali e sull'iscrizione al concorso scrivere a: campionati@associazioneitalianacuochi.it all'attenzione di Martina.

Per info tecniche o legate agli elabora gastronomici da presentare in gara scrivere a:
campionati@associazioneitalianacuochi.it

Le domande riguardante la parte tecnica e gli elabora gastronomici verranno raccolte dalla segreteria **AIC**, suddivise per categoria ed ogni se mana verranno pubblicate con le relative risposte in forma anonima sul sito www.associazioneitalianacuochi.it nella casella FAQ (Frequently Asked Ques ons).

L'oggetto dell'e-mail dovrà avere le seguenti informazioni: Nome e Cognome, Competizione, Categoria di appartenenza, eventuale Delegazione di appartenenza. L'email servirà solo a raccogliere le domande e non darà

Partner Ufficiali





risposte dirette ai concorrenti. I concorrenti sono pregati di consultare la casella FAQ prima di porre una domanda in quanto potrebbe essere già presente la risposta sul sito www.associazioneitalianacuochi.it

CONCORRENTI AMMESSE ALLE RELATIVE CATEGORIE

Sono ammessi alle iscrizioni solo ed esclusivamente i tesserati **AIC 2023**.

COMPOSIZIONE DEL TEAM

La Squadra deve essere composta da:

- n. 5 Cuochi (1 Capo squadra + 3 Cuochi + 1 Chef Pasticcere) + n. 1 cuoco obbligatoriamente Junior
- 1 Helper
- 1 Assistente
- Può essere la medesima persona che è helper ed assistente

HELPER / ASSISTENTI DEL TEAM

Durante la gara è ammesso un solo helper all'interno delle cucine, gli helpers possono essere sostituiti durante la giornata solo previa autorizzazione della giuria, tu gli helpers possono entrare a fine servizio per il riassetto delle cucine. Non sono ammessi collaboratori esterni che in qualsiasi modo possano interferire nello svolgimento della competizione, tranne quelli previsti da regolamento. La Giuria decurerà il **5 punti ad ogni Squadra** se interverranno altre persone, oltre a quelle previste e regolarmente registrate ad operare nella competizione.

L'assistente ed/o helper devono svolgere solo funzioni di carico e scarico materiali; dall'inizio della gara solo un (1) assistente può rimanere nei Box per il lavaggio e il riordino dei laboratori/cucina e degli strumenti utilizzati, **non possono manipolare le derrate alimentari e non possono dare assistenza durante il servizio.**

Gli assistenti hanno il permesso di darsi il cambio durante la gara solo dopo l'autorizzazione di un giudice.

Devono inoltre essere rispettate tutte le linee guida per l'igiene personale e quelle previste all'interno degli spazi espositivi, ed il regolamento della competizione.

SQUADRE AMMESSE A PARTECIPARE NELLE RELATIVE CATEGORIE

Squadre in rappresentanza di Associazioni Regionali, Provinciali, Delegazioni Estere riconosciute dalla **AIC**, dalla **World IAC** e altre Squadre del territorio

ETÀ DEI CONCORRENTI

Senior: 25 anni compiuti entro l'inizio della competizione - 06 dicembre 2023

Junior: da 15 fino a 24 anni entro l'inizio della competizione - 06 dicembre 2023

ACCREDITAMENTO E PASSAGGI IMPORTANTI DA FARE UNA VOLTA ENTRATI IN FIERA

- ❖ Arrivo in fiera per accreditamento presso **INFO AIC POINT** e ritiro del numero di entrata nella postazione
- ❖ Questa operazione potrebbe essere anticipata per una parte dei concorrenti che pervengono da lontano la sera precedente. I concorrenti dovranno concordarlo con la segreteria anticipatamente **entro il 27 novembre**
- ❖ I concorrenti dovranno rispettare l'orario della batteria assegnata

Partner Ufficiali



ABBIGLIAMENTO E CONDIZIONI DI BASE DEI PARTECIPANTI

- ❖ I Partecipanti potranno competere anche in più gare.
- ❖ Tutti i partecipanti hanno l'obbligo di indossare, durante la gara e al momento della premiazione, la **giacca AIC**, pantaloni neri, scarpe nere antinfortunistica, cappello da cuoco bianco
- ❖ Non si possono indossare orecchini, scarpe da ginnastica, orologio, monili ed altro fuori ordinanza come da regole HACCP e Codice Deontologico **AIC**; per cui chi non veste con l'abbigliamento corre o non potrà partecipare alla gara e di conseguenza alla premiazione
- ❖ Il concorrente ha l'obbligo di ritirare il premio assegnato vestendo gli abiti professionali e **giacca AIC** come indicazioni riportate
- ❖ I concorrenti che non avranno abbigliamento consono o non rispettano i seguenti punti **saranno penalizzati**
Con la decurtazione di 5 punti
- ❖ Se uno dei Concorrenti dovesse presentarsi in ritardo alla chiamata per la competizione **saranno decurtati 5 punti**

ABBIGLIAMENTO DEGLI HELPER / ASSISTENTI

- ❖ Gli assistenti non possono indossare la giacca bianca da cucina ma devono vestire con una t-shirt, un copricapo e un grembiule di colore chiaro

REGISTRAZIONE E PRENOTAZIONE

- ❖ Con la partecipazione ai Campionati, i concorrenti accettano il regolamento e le sue Condizioni
- ❖ L'iscrizione dovrà essere effettuata compilando in ogni sua parte il modulo di registrazione on-line presente nel sito **AIC** www.associazioneitalianacuochi.it ed è intesa come accettazione delle condizioni del regolamento

CONFERMA DI PARTECIPAZIONE

- ❖ Nel caso di mancata partecipazione da parte del concorrente, non sarà possibile restituire la quota d'iscrizione versata se la comunicazione avverrà dopo la data stabilita ed indicata in precedenza
- ❖ Il Non accettare queste linee guida sopra e dopo riportate, **porterà direttamente alla squalifica**
- ❖ Per i concorrenti Junior valgono le stesse regole di partecipazione dei Senior
- ❖ Ogni concorrente iscritto a questa categoria deve esibire un documento di riconoscimento valido comprovante anche l'età anagrafica, su richiesta del Capo Giuria, **pena l'esclusione dal concorso**

QUOTE DI PARTECIPAZIONE

Le quote di partecipazione sono stabilite nel seguente modo:

A Squadra Piatto Freddo/Caldo

Concorso Freddo/Caldo: € 200,00

I partecipanti della prova a squadre potranno partecipare anche alle prove Junior, Woman Chef, Chef Professionista, Vegetariano.

ISCRIZIONE E PAGAMENTO

Nella causale indicare: Nome e Cognome, (e scrivere la) **categoria Squadra**

La scheda di partecipazione deve essere compilata on-line e allegando obbligatoriamente nell'apposito spazio il riscontro (ricevuta) del pagamento del bonifico oppure se pagato con Carta Prepagata, Carta di Debito o Carta di credito, non si deve allegare niente a dimostrazione del pagamento.

Partner Ufficiali



Link per Iscrivarsi ed effettuare il pagamento:

>>> <https://www.associazioneitalianacuochi.it/campionati-italiani/>

IN CASO DI PAGAMENTO TRAMITE BONIFIO

Il versamento della quota d'iscrizione dovrà avvenire On-Line con carta; tuttavia, per chi avesse difficoltà con questa modalità potrà effettuare il pagamento tramite bonifico bancario:

c/c intestato a **Associazione Italiana Cuochi**
Banco Poste Impresa
IBAN - IT05L0760102800001061158430
Codice Swift/Bic di Poste BPPIITRRXXX
Filiale di Empoli è 25056 (solo per bonifici Esteri)

Con l'iscrizione On-Line l'iscrizione sarà automatica. Nel caso che sia stato scelto il pagamento tramite bonifico, una volta contabilizzato il bonifico, la segreteria invierà la conferma di partecipazione alla mail indicata nella registrazione.

❖ **Attenzione: Le domande di iscrizione prive di riscontro del versamento della quota vengono considerate come non pervenute.**

COSA COMPRENDE LA QUOTA DI PARTECIPAZIONE, VALIDO PER TUTTE LE COMPETIZIONI

- ❖ **Per i concorrenti a squadre:** accesso con proprio mezzo all'interno della fiera per il tempo dedicato al carico e scarico materiali
- ❖ **Per i concorrenti singoli:** accesso con proprio mezzo all'interno della fiera per il tempo dedicato al carico e scarico materiali
- ❖ **Helper e Assistenti:** Passare dall'accREDITAMENTO al **AIC Point**
- ❖ In omaggio ai partecipanti la Toppa AIC da apporre sulla giacca (bianca) ed un Kit di Benvenuto AIC

>> Nel caso di cancellazione della manifestazione, o di mancata accettazione della domanda d'iscrizione, la quota di partecipazione versata, sarà restituita per intero ai concorrenti ad accettazione fatta che si siano presentati per il Chek In.

PARCHEGGI

Sono a disposizione aree di parcheggio della Fiera **non a pagamento**

DIRITTI DELL'ORGANIZZAZIONE

All'organizzazione vanno tutti i diritti derivati dall'uso delle ricette, delle foto e dei filmati, delle preparazioni in concorso, nonché di eventuali riprese e foto al di fuori dei Campionati Italiani della Cucina

DIRITTI FOTOGRAFICI

L'organizzatore (così come la stampa invitata dall'organizzazione) ha il diritto di fotografare, filmare, pubblicare su riviste, social, sito ed o utilizzare per scopi federa vi, le foto dei lavori e/o video dei partecipanti

Partner Ufficiali





POINT FOTOGRAFICO

Prima dell'inizio della gara tutti i componenti delle competizioni dovranno recarsi presso il point fotografico con divisa in ordine compresa di cappello per la foto di rito.

Attenzione: La violazione di questo punto è punita dal Presidente di Giuria con una **decurtazione di 5 punti sui punti conquistati**

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 possibile cambiamento tecnico.

RESPONSABILITÀ

L'organizzazione declina ogni responsabilità per eventuali danni o smarrimenti di piatti, argenteria, accessori da cucina e no, ed ogni altro oggetto, di valore o no utilizzato nel concorso, o immesso all'interno della manifestazione. Il Promotore non si assume alcuna responsabilità per materiali personali in mostra od altri oggetti di valore. I concorrenti stessi sono responsabili di quanto introdotto dentro e fuori dalla competizione. Ogni concorrente deve avere buona cura delle proprie cose e vigilarle. Dovrà avere cura anche di tutto ciò che è all'interno della competizione, **nonché tenere un buon decorso durante la giornata dei 2 giorni pena l'espulsione.**

LABORATORI E ATTREZZATURE PER LA COMPETIZIONE CALDA, FREDDA, DESSERT AL CUCCHIAIO, VEGETARIANO

L'organizzazione resta a disposizione dei partecipanti a tutte le competizioni, un "laboratorio/cucina a vista" provvisto di impianti ed attrezzature convenzionali di base; piatti in porcellana, pentolame, mini-attrezzature, accessori.

Sarà cura dell'organizzazione pubblicare sul link: <https://www.associazioneitalianacuochi.it/campionati-italiani/>

l'elenco del materiale messo a disposizione dei concorrenti prima della competizione.

È consigliabile pensare e creare le ricette in base all'attrezzatura "Standard" messa a disposizione dell'organizzazione all'interno dei laboratori/cucina, oppure potranno essere portate eventuali attrezzature proprie, se ritenute indispensabili per la riuscita dei Piatti, Pietanze e Dessert.

I laboratori/cucina NON sono dotati di attrezzature minute e particolari (stampi, cornetti per le glasse, bocche e da pasticceria, grembiuli, canovacci, sac a poche ecc.), né sono provvisti di piatti speciali, o di porcellane particolari, per le quali **ogni concorrente, ove necessità, dovrà provvedere autonomamente.**

Nota Bene: L'organizzazione non può garantire attrezzatura extra, oltre a quella messa a disposizione all'interno dei laboratori/cucina per tutto il Team o concorrenti.

DERRATE ALIMENTARI DEI CONCORRENTI

I concorrenti potranno stivare le derrate alimentari al loro arrivo. Per chi viene da lontano potrà deporre le derrate alimentari fresche a partire dalle ore 10 del giorno 05 dicembre 2023, mentre le non fresche saranno stivate in apposito spazio. I Concorrenti dovranno tenere le derrate fresche in appositi contenitori o sacchetti alimentari chiusi con applicato un cartellino con il proprio nome e cognome. La non applicazione delle corrette procedure di mantenimento delle derrate, la loro conservazione, controllo della filiera produttiva, sanificazione dei banchi di lavoro, come HACCP, potrà comportare la **decurtazione di 5 punti dal punteggio ottenuto.**

Nel caso si arrivi il giorno 04 o 05 anziché il 06 dicembre siete pregati di comunicarlo alla segreteria precedentemente al fine di organizzare la messa delle derrate nei frighi o congelatori.

Partner Ufficiali



ATTREZZATURA PERSONALE DEI CONCORRENTI

Le attrezzature potranno essere stivate all'interno dell'apposita area attrezzature. Al momento del Chek In alla competizione saranno stivate in apposito spazio dedicato.

Si potranno portare all'interno dei laboratori/cucina attrezzature elettriche necessarie e non alla propria preparazione, al termine della preparazione dovrà essere riposta nell'apposito spazio riservato ai concorrenti, al fine di non ingombrare la postazione per i prossimi concorrenti.

RICETTE

Ogni Singolo partecipante o la Squadra deve consegnare prima della gara, al presidente di Giuria, una copia delle ricette della/e preparazioni, redatta/e per quattro porzioni, corredata da eventuale foto.

Squadra

Il menù con le ricette e deve essere scritto compilando il modulo scaricabile sul sito

<https://www.associazioneitalianacuochi.it/campionati-italiani/> e corredato di foto dei piatti, dovrà essere inviato entro e non oltre il 27 novembre 2023. e deve obbligatoriamente 15 giorni prima dell'inizio dei Campionati della Cucina Italiana all'indirizzo e-mail: campionati@associazioneitalianacuochi.it

Ricetta Singola

Il menù con la ricetta deve essere scritto compilando il modulo scaricabile sul sito

<https://www.associazioneitalianacuochi.it/campionati-italiani/> e corredato di foto dei piatti, dovrà essere inviato entro e non oltre il 27 novembre 2023. e deve obbligatoriamente 15 giorni prima dell'inizio dei Campionati della Cucina Italiana all'indirizzo e-mail: campionati@associazioneitalianacuochi.it

Attenzione: Chi non ha inviato la ricetta/e sarà punito/i con la **decurtazione di 5 punti dal punteggio Finale.**

PIANO HACCP

Ogni Squadra o concorrente Singolo, dovrà poi fornire al responsabile indicato dalle giurie l'HACCP della gestione delle derrate alimentari per la somministrazione degli alimenti portati per la competizione l'apposito modulo compilato.

La mancata presentazione dell'apposito modulo comporta la conseguente esclusione della squadra

Ogni squadra ha l'obbligo di presentare un piano di autocontrollo HACCP.

Il modello sarà scaricabile on-line sul sito <https://www.associazioneitalianacuochi.it/campionati-italiani/> , al momento della registrazione, il file da compilare insieme alla lista degli allergeni da consegnare ai giudici il giorno della gara.

Attenzione: Chi non ha inviato il modulo HACCP o non lo presenterà ai giudici durante la valutazione del/dei piatti sarà punito/i con la **decurtazione di 5 punti dal punteggio Finale.**

Dopo la prova è obbligatorio lasciare la postazione laboratorio/cucina sanificata, in ordine e pulita.

È Obbligatorio svuotare i cestini dello sporco plastica e umido, e rimettere i sacchetti nuovi dell'immondizia.

Attenzione: Chi non osserverà questi 2 punti sarà punito/i con la **decurtazione di 5 punti dal punteggio Finale.**

LISTA ALLERGENI

Sarà scaricabile on-line sul sito <https://www.associazioneitalianacuochi.it/campionati-italiani/> , al momento della registrazione, il file da compilare insieme alla lista degli allergeni da consegnare ai giudici il giorno della gara.

Partner Ufficiali



Il modello sarà scaricabile on-line sul sito <https://www.associazioneitalianacuochi.it/campionati-italiani/>, al momento della registrazione, il file da compilare insieme alla lista degli allergeni da consegnare ai giudici il giorno della gara.

La lista Allergeni dovrà essere presentata ai Giudici al momento della valutazione del o dei piatti.

Attenzione: Chi non ha inviato al momento dell'iscrizione o non presenti la LISTA ALLERGENI sarà punito/i con la **decurtazione di 5 punti dal punteggio Finale.**

MATERIE PRIME

Le materie prime per i piatti, le decorazioni e il servizio sono a carico dei concorrenti e dovranno rispettare rigorosamente le norme HACCP per il loro trasporto e per la prova culinaria.

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

Dovranno essere messe in appositi contenitori suddivisi, con etichetta scritta a penna.

Le preparazioni portate all'interno della competizione, dovranno essere confezionate ed etichettate per una tracciabilità secondo le normative igienico-sanitarie, inserita la data di confezionamento/produzione e di cosa si tratta.

Nessun alimento, al di fuori di quelli introdotti in cucina al controllo della giuria nella, potrà essere portato all'interno delle cucine durante la gara. Se vi siete dimenticati di qualcosa non potrete più aggiungere niente. L'organizzazione di un ristorante non dovrebbe prevedere dimenticanze di alcun genere.

Attenzione: Chi non osservi i seguenti punti sarà punito/i con la **decurtazione di 5 punti dal punteggio Finale.**

PIATTI PER LA COMPETIZIONE

Il menu della cucina a Squadre ed i Piatti Singoli o Dessert al Cucchiario, sarà preparato e servito nei piatti che l'organizzazione metterà a disposizione dei partecipanti. Sarà cura dell'organizzazione pubblicare prima della competizione sul seguente link la lista delle attrezzature disponibili lo troverete su: <https://www.associazioneitalianacuochi.it/campionati-italiani/>, nel caso un concorrente ritenga più opportuno servire la pietanza oppure il dessert su un piatto diverso, potrà portarlo da casa. L'organizzatore non si assume la responsabilità per danni o scomparsa di quanto introdotto all'interno degli spazi dedicati per lo svolgimento della competizione, il partecipante dovrà averne cura e dovrà tenere sotto vigilanza le proprie cose, attrezzature e quanto introdotto all'interno. Si consiglia di tenere gli oggetti di valore o indispensabili con sé.

PIATTI DA ESPORRE PER LA COMPETIZIONE A SQUADRA FREDDO/CALDA

I tre piatti da esporre sul banco di lavoro (uno per ogni portata), che i giudici assaggeranno e valuteranno sono:

❖ **Squadra piatto Freddo/Caldo**

- 1) Antipasto
- 2) Primo
- 3) Secondo

Dovranno essere preparati 3 porzioni per i giudici per ogni portata

Partner Ufficiali





PIATTI DA ESPORRE PER LA COMPETIZIONE SINGOLA

Per competizione singola si intendono le seguenti competizioni:

- ❖ Piatto Caldo Chef Professionista (da 25 anni compiuti)
- ❖ Woman Chef
- ❖ Junior Chef (donne e uomini) suddivise su 2 Categorie A) da 24 a 20 B) da 19 a 15
- ❖ Premio Piatto Caldo Vegetariano
- ❖ Premio Dessert al cucchiaino

- ❖ Prova Caldo/Vegetariano/Junior/Woman
 - 1) Pietanza a piacere tra Primo o Secondo (dovranno essere preparati 3 porzioni per i giudici)

- ❖ Premio Piatto Caldo Vegetariano
 - 1) Pietanza a piacere tra Primo o Secondo (dovranno essere preparati 3 porzioni per i giudici)

- ❖ Premio Dessert al cucchiaino
 - 1) Un Dessert al Cucchiaino (pasticceria da Ristorazione, dovranno essere preparati 3 porzioni per i giudici)

GIURIA INTERNAZIONALE

La **giuria internazionale** è composta da giudici professionisti accreditati a **WORLD IAC**, affiancati da collaboratori e commissari di gara. Con la partecipazione ai Campionati, i concorrenti accettano il regolamento e le sue Condizioni. Ogni giorno, rappresentanti della giuria saranno a disposizione dei partecipanti per domande sul proprio programma. La decisione dei giudici è definitiva e inappellabile.

VALUTAZIONE

I Giudici attribuiranno un voto che va da 1 a 10 per i seguenti punti:

1. Abbigliamento come da regolamento
2. Derrate alimentari utilizzate a marchio DOP/IGP/DOCG ecc... e tutti marchi di eccellenza
3. Modulo HACCP per i generi alimentari utilizzati per la competizione e Modulo Lista Allergeni
4. Capacità Organizzativa durante lo svolgimento della competizione
5. Saranno valutati anche prodotti di aziende Artigianali, Bio ecc...
6. Sanificazione della Postazione e Riordino al termine
7. Cortesia e Educazione durante lo svolgimento della Competizione e al di fuori di essa
8. Impiattamento & Estetica. La presentazione estetica del piatto alla vista e quella verbale.
9. Gusto. Bilanciamento dei sapori, ed esaltazione degli ingredienti.
10. Tecniche Utilizzate per i procedimenti di cottura, marinatura, CBT, vaso-cottura, essiccazioni ecc...

Il Massimo punteggio ottenuto sarà di 100 punti per ogni giudice. Il numero dei giudici attribuiti per ogni prova sarà rivelato prima dell'inizio dei campionati.

Bisogna fare attenzione alle regole per non incorrere nella decurtazione dei punti o addirittura l'espulsione.

Partner Ufficiali





PENALITA'

I partecipanti a competizione singola o a squadra riceveranno una decurtazione di 5 punti per:

- ❖ Se intervengono altre persone, oltre a quelle previste e regolarmente registrate ad operare nella competizione
- ❖ Se uno dei Concorrenti dovesse presentarsi in ritardo al momento della chiamata alla competizione
- ❖ Chi non ha inviato la ricetta/e nella fase di iscrizione oppure non le presenta ai giudici
- ❖ Se prima dell'inizio della gara tutti i componenti delle competizioni non si recheranno presso il point fotografico con divisa in ordine compresa di cappello per la foto di rito
- ❖ Se intervengono altre persone in aiuto, oltre a quelle previste e regolarmente registrate ad operare nella competizione
- ❖ Se non si indossa la giacca ufficiale AIC, o una giacca bianca con la toppa AIC durante la competizione, pantaloni neri, scarpe nere antinfortunistica, cappello da cuoco bianco
- ❖ Chi non ha inviato o non presenti la LISTA ALLERGENI al momento della competizione
- ❖ Se al momento della premiazione non indossiamo la giacca ufficiale AIC, o una giacca bianca con la toppa AIC durante la competizione, pantaloni neri, scarpe nere antinfortunistica, cappello da cuoco bianco
- ❖ Il concorrente ha l'obbligo di ritirare il premio assegnato vestendo gli abiti professionali e giacca AIC come indicazioni riportate
- ❖ I concorrenti che non avranno abbigliamento consono o non rispettano i seguenti punti saranno penalizzati
- ❖ Se uno dei Concorrenti dovesse presentarsi in ritardo alla chiamata per la competizione
- ❖ Chi non ha inviato il modulo HACCP o non lo presenterà ai giudici durante la valutazione del/dei piatti
- ❖ I Concorrenti dovranno tenere le derrate fresche in appositi contenitori o sacchetti alimentari chiusi con applicato un cartellino con il proprio nome e cognome, la non applicazione delle corrette procedure di mantenimento come HACCP
- ❖ La non applicazione delle corrette procedure di sanificazione dei banchi di lavoro e accessori
- ❖ Lasciare la postazione laboratorio/cucina non sanificata, in ordine e pulita
- ❖ Non svuotare i cestini dello sporco plastica e umido, e non rimettere i sacchetti dell'immondizia
- ❖ Criticare o Commentare il Giudizio dei Giudici, pena la decurtazione di punti o l'espulsione

ESPULSIONE E INVALIDITA' DELLA PROVA

I partecipanti della prova a squadre o singola saranno espulsi se:

- ❖ Non si possono indossare orecchini, scarpe da ginnastica, orologio, monili ed altro fuori ordinanza come da regole HACCP e Codice Deontologico AIC; per cui chi non veste con l'abbigliamento corrente non potrà partecipare alla gara e di conseguenza alla premiazione.
- ❖ Chi non ha inviato il modulo HACCP o non lo presenterà ai giudici durante la valutazione del o dei piatti
- ❖ Chi introdurrà alimenti dopo avere depositato le derrate al momento del controllo della giuria, nulla potrà essere portato all'interno delle cucine durante la gara. Se vi siete dimenticati di qualcosa non potrete più aggiungere niente.
- ❖ Il partecipante che verrà trovato a cambiare le derrate alimentari, una volta depositate e controllate dai giudici, sarà punito con l'invalidità della prova. Nel caso il concorrente "aspettasse" una derrata alimentare dovrà comunicarlo al momento della consegna delle stesse.
- ❖ Se un partecipante dovesse non mantenere il buon decoro, e si presentasse "alterato mentalmente" a causa di sostanze o alcool, ed avesse un atteggiamento non consono, oppure se è irriverente ed irrispettoso con i giudici, se durante i Campionati Italiani, all'interno ed all'Estero della competizione non mantenesse quanto riportato

Partner Ufficiali



precedentemente verso giudici, partecipanti, visitatori, aziende, turisti, hotel, bar e ristoranti anche fuori dalla competizione dei Campionati Italiani, potrebbe rischiare l'espulsione, se dopo la competizione ci si accertasse di tale violazione la prova sarà resa nulla.

- ❖ Se uno dei partecipanti ad una competizione non è in regola con il Tesseramento AIC (che è gratuito) per il 2023, verrà espulso dalla competizione o se comprovato successivamente la sua prova sarà ritenuta non idonea.
- ❖ Criticare o Commentare il Giudizio dei Giudici, pena la decurtazione di punti o l'espulsione

SERVIZI NON CONCESSI DURANTE LA COMPETIZIONE DA AIC

- ❖ Non è possibile utilizzare la stampante AIC per stampare i moduli HACCP, ALLERGENI o altro.

Farà fede il regolamento per tutto il resto.

ACQUISTI MATERIALI ED ACCESSORI PRESSO IL POINT AIC

- ❖ Giacca AIC 50€
- ❖ Cappello AIC €7
- ❖ Grembiule AIC €12
- ❖ N° 3 Toppe AIC per la Giacca €15
- ❖ Kit Socio 30€
 - Tessera Plastificata Nominale, per la categoria di appartenenza di Associazione Italiana Cuochi
 - n° 2 Adesivi di Associazione Italiana Cuochi
 - n° 4 Toppe ricamate distintive di Associazione Italiana Cuochi
 - n° 1 Adesivo distintivo di Associazione Italiana Cuochi di 10cm x 10 per il Tuo ristorante
 - n° 1 Cappello di Associazione Italiana Cuochi

ISCRIZIONE AIC

- ❖ L'iscrizione AIC potrà avvenire sul portale AIC On Line al seguente Link:
<https://www.associazioneitalianacuochi.it/carrello/>
- ❖ Oppure direttamente all'interno dei Campionati all'Arrivo presso il **Point AIC**

Partner Ufficiali



REGOLAMENTO DELLA COMPETIZIONE SQUADRE CUCINA FREDDA/CALDA

- 1) Ogni Squadra deve presentare un menù composto da tre (3) portate:
 - a) Antipasto
 - b) Primo
 - c) SecondoLa squadra dovrà realizzare 3 piatti di ciascuna portata, per i giudici.
- 2) La squadra avrà a disposizione 2 ore di tempo per l'esecuzione delle tre pietanze. Al Termine delle 2 ore previste la prova sarà interrotta e verrà giudicato ciò che è stato prodotto, anche se una o più pietanze non sono terminate.
- 3) Bisogna presentarsi in anticipo di 15 minuti prima della competizione. Gli orari verranno comunicati dall'organizzazione a seconda dell'organizzazione.
- 4) I tre piatti dovranno essere preparati per la totalità di 3 porzioni per ciascuna portata e presentati ai giudici sopra il bancone della cucina, i fotografi vi forniranno un forex/pvc da mettere sotto i piatti di colore bianco per risaltare le luci ed i colori dei piatti preparati.
- 5) All'arrivo dei Giudici, la postazione dovrebbe presentarsi in modo ordinato e pulito.
- 6) I Partecipanti dovranno presentare verbalmente i tre piatti. La squadra nominerà 1 rappresentante per la presentazione verbale del piatto o per più di un piatto
- 7) La lista allergeni dovrà essere presentata ai giudici quando richiesta.
- 8) Il Modulo HACCP dovrà essere presentato ai giudici quando richiesto.
- 9) Nel Concorso Caldo a Squadre tutte le preparazioni devono essere effettuate nei laboratori/cucina all'interno dei Campionati. Tuttavia, per preparazioni che vanno oltre i tempi stabiliti della prova, potranno essere preparati precedentemente purché sia riportato nella ricetta, e modulo HACCP per la modalità di preparazione, conservazione e trasporto dei preparati.
- 10) Al Termine della prova, tutta l'area dovrà essere sgomberata, pulita, sanitizzata, svuotati i cestini dello sporco, gettata la spazzatura e messi i sacchetti nuovi nei cestini.
- 11) Il Giudizio dei Giudici non può essere criticato o commentato, pena la decurtazione di punti o l'espulsione.
- 12) I piatti presentati nel menù delle tre portate potranno essere di natura fredda, tiepida o calda.

PRODOTTI E PREPARAZIONI AMMESSE

- 13) Impasti a base di pasta fresca (l'impasto potrà essere portato da casa ma dovrà essere obbligatoriamente steso sul posto e la pasta anch'essa dovrà essere realizzata durante le ore messe a disposizione), dovrà essere riportato nella ricetta il procedimento, ed inserita la conservazione e trasporto nel modulo HACCP.
- 14) Verdure sbucciate, lavate ma non tagliate, tornite o porzionate, ad eccezione di vegetali con presenza di semi che potranno essere rimossi.
- 15) Insalate sfogliate, lavate ma non mischiate.
- 16) Carni disossate ma non parate o porzionate. Gli ossi si possono portare già tagliate in piccoli pezzi. I pesci eviscerati, decapitati ma non sfilettati, la sfilettatura dovrà avvenire nella postazione di lavoro.
- 17) Carni, Verdure e Pesci Marinate, cotti in CBT o Vaso-Cotture o Parziali-Cotture.
- 18) Crostacei e molluschi puliti a ma non sgusciati.

Partner Ufficiali



- 19) Fondi, brodi pronti ma non ridotti e conditi
- 20) Pan di spagna, pasta sfoglia cruda e cotta, biscuit, meringhe, comunque preparazioni intere non tagliate e porzionate. Puree di frutta non zuccherate, frutta sbucciata ma non tagliata o tornita, frutta secca, frutta sgusciata, Carni, Vegetali e Frutti essiccati, Carni, Vegetali e Frutti polverizzati.
- 21) Le decorazioni, zucchero, cioccolato, cialde devono essere elaborate sul posto.
- 22) Non sono ammesse materie prime alimentari nella confezione originale con marchi o loghi e contenitori in vetro.
- 23) Impasti di lungo riposo dovranno essere comprovata.

PREMI

I Migliori partecipanti che hanno ottenuto il migliore punteggio nella prova sostenuta riceveranno:

- ❖ 1° Classificato – Diploma + Medaglia Oro
- ❖ 2° Classificato – Diploma + Medaglia Argento
- ❖ 3° Classificato – Diploma + Medaglia di Bronzo

Se il partecipante a Prova Singola o la Squadra dovessero ottenere il solito punteggio, conquisteranno il solito posto e saliranno sul solito Podio e riceveranno il solito premio.

Partner Ufficiali





Associazione Italiana Cuochi

CAMPIONATI ITALIANI DI Cucina

Si svolgerà interno dell'Auditorium Spazio Reale Via S. Donnino, 4/6, 50013 Campi Bisenzio FI

Associazione Italiana Cuochi

via Ponzano n°24, 50053
Empoli Firenze

Contatti

Per le iscrizioni: Martina +39 351 248 8179
segreteria@associazioneitalianacuochi.it
campionati@associazioneitalianacuochi.it

Link per iscriversi alla Competizione

<https://www.associazioneitalianacuochi.it/campionati-italiani/>



Partner Ufficiali

