Associazione Italiana Cuochi AIC

Julius+

Campionati Italiani di Cucina

Junior Chef
(16-24 anni)

presso Studios di Julius+
Via Faenza n°8 Montelupo Fiorentino (F)

REGOLAMENTO

PIATTO CALDO JUNIOR CHEF

CAMPIONATI DELLA CUCINA ITALIANA di ASSOCIAZIONE ITALIANA CUOCHI 2026

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 pagamento)** 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 si svolgeranno presso gli Studios di Julius Plus presso Montelupo Fiorentino (FI)

SONO AMMESSI ALLE ISCRIZIONI

SOLO ED ESCLUSIVAMENTE TESSERATI AIC 2026

Per qualsiasi informazione riguardante i **Campionati della Cucina Italiana 2024**, 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:

segreteria@associazioneitalianacuochi.it

I Campionati Italiani della Cucina si svolgeranno presso la
All'interno Studios di Julius Plus presso Montelupo Fiorentino (FI)

CALENDARIO

13 Aprile 2026

- **Termine ultimo per Iscriversi**
- **Termine ultimo per ritirarsi e richiedere la restituzione della quota**

29 Aprile 2026

- **08:30 Check-in dei Campionati Italiani Junior Chef 2026**
- **09:00 Inizio Campionati della Cucina Junior Chef 2026**
- **18:00 Termine 1° giornata**

NORME GENERALI

I Campionati Italiani di Cucina 2026 si svolgeranno dal 27 al 29 Aprile 2026

La competizione **Junior Chef, inizieranno alle ore 09:00 di Mercoledì 29/04/26**

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

- **29 Aprile ore 17:00 presso gli studios di Julius + a Montelupo Fiorentino (Fi) in via Faenza n°8**

CONTATTI

SEGRETERIA NAZIONALE
Associazione Italiana Cuochi
Via Ponzano n°24, 50053, Empoli, Firenze
Tel: +39 351 2488179 - E-mail: segreteria@associazioneitalianacuochi.it

INFORMAZIONI

Per info generali e sull'iscrizione al concorso scrivere a: segreteria@associazioneitalianacuochi.it oggetto: CAMPIONATI ITALIANI DELLA CUCINA

CONCORRENTI AMMESSE ALLE RELATIVE CATEGORIE

Sono ammessi alle iscrizioni solo ed esclusivamente i tesserati **AIC 2026.**

REQUISITI DI PARTECIPAZIONE ALLA COMPETIZIONE

- Essere un Associato AIC
- Praticare l'Alberghiero o averlo concluso

AIUTI ESTERNI AL JUNIOR CHEF (HELPER)

Una persona potrà aiutare lo Junior Chef a trasportare le attrezzature e derrate alimentari necessarie alla competizione alla postazione.
La Giuria decurterà il **5 punti ad ogni Junior Chef** se interverranno altre persone, oltre a quelle previste e regolarmente registrate ad operare nella competizione.

L'assistente ed/o helper deve 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 può manipolare le derrate alimentari e non può dare assistenza durante il servizio**.
Gli assistenti se fossero più di uno, 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 dello spazio della competizione.

ETÀ DEI CONCORRENTI

Junior Chef: dai 16 ai 24 anni compiuti entro l'inizio della competizione – 29 Aprile 2026

ACCREDITAMENTO E PASSAGGI IMPORTANTI

- Arrivo agli Studios per accreditamento presso la segreteria AIC e il ritiro del numero di entrata.
- Questa operazione potrebbe essere anticipata per una parte dei concorrenti che provengono da lontano la sera precedente. I concorrenti dovranno concordarlo con la segreteria anticipatamente **entro il 7 Aprile 2026**
- I concorrenti dovranno rispettare l'orario della batteria assegnata. Nel caso l'orario non venga rispettato, il concorrente perderà la quota versata e, nel caso non si possa riassegnare ad altra batteria di partecipazione, non potrà competere.

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 richiesto 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

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.
- L'iscrizione sarà considerata valida solo alla ricezione della quota di partecipazione.

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**

- 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:
Junior Chef
Concorso: **€ 40,00**

ISCRIZIONE E PAGAMENTO

Nella causale indicare: Nome e Cognome, (e scrivere la) **categoria Junior Chef**
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.
Link per Iscriversi ed effettuare il pagamento:
>>> https://www.associazioneitalianacuochi.it/campionati-italiani/

IN CASO DI PAGAMENTO TRAMITE BONIFICO

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:** accesso con proprio mezzo all'interno del parcheggio 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)

- **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 eccezion fatta nel caso si siano presentati per il Check In.**

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

POINT FOTOGRAFICO

Prima dell'inizio della gara tutti i partecipanti alle 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 non, ed ogni altro oggetto, di valore o non 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 decoro 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 necessario, 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 26 Novembre 2024, 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 27 o 28 anziché il 2 novembre siete pregati di comunicarlo alla segreteria precedentemente al fine di organizzare la messa delle derrate nei frighi o congelatori.

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, al fine di non ingombrare la postazione per i successivi concorrenti.

RICETTE

Ogni Singolo partecipante 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.
La ricetta dovrà essere inviata unitamente all'iscrizione, via email a: segreteria@associazioneitalianacuochi.it
Attenzione: Chi non ha inviato la ricetta sarà punito con la **decurtazione di 5 punti dal punteggio Finale.**

PIANO HACCP

Ogni concorrente, dovrà poi fornire al responsabile indicato dalla giuria l'HACCP della gestione delle derrate alimentari per la somministrazione degli alimenti portati per la competizione.
La mancata presentazione comporta la conseguente esclusione del concorrente.
Ogni concorrente ha l'obbligo di presentare un piano di autocontrollo HACCP insieme alla lista degli allergeni da consegnare ai giudici il giorno della gara.
Attenzione: Chi non presenterà il modulo HACCP ai giudici durante del piatto sarà punito con la **decurtazione di 5 punti dal punteggio Finale.**

Dopo la prova è obbligatorio lasciare la postazione 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 con la **decurtazione di 5 punti dal punteggio Finale.**

LISTA ALLERGENI

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

Attenzione: Chi non presenta la LISTA ALLERGENI sarà punito 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 e logo.
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, 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 con la **decurtazione di 5 punti dal punteggio Finale.**

PIATTI PER LA COMPETIZIONE

La pietanza o Dessert al Cucchiaio, sarà preparato e servito nei piatti che l'organizzazione metterà a disposizione dei partecipanti o nei piatti portati dal concorrente.
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/.
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 JUNIOR CHEF

Le tre porzioni da esporre sul banco di lavoro, che i giudici assaggeranno e valuteranno, dovrà essere uno dei seguenti:

- **Sceglie tra:**
  1) Un Primo
  2) Oppure un Secondo

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

PENALITÁ

I partecipanti riceveranno una decurtazione di 5 punti per:

- Se interverranno 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 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 presenti la LISTA ALLERGENI al momento della competizione
- Se al momento della premiazione non sarà indossata la divisa richiesta
- 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
- Chi non presenterà il modulo HACCP ai giudici durante la valutazione del piatto
- I Concorrenti che non tenerranno 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 INVALIDITÁ DELLA PROVA

I partecipanti alla prova saranno espulsi se:

- Se indossano 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'esterno della competizione non mantenesse quanto riportato precedentemente verso giudici, partecipanti, visitatori, aziende, turisti, hotel, bar e ristornati 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 pagamento) per il 2026, verrà espulso dalla competizione o se comprovato successivamente la sua prova sarà ritenuta non idonea.
- Criticare o Commentare il Giudizio dei Giudici.

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
- N° 3 Toppe AIC per la Giacca €15

ISCRIZIONE AIC

- L'Iscrizione AIC potrà avvenire sul portale AIC On Line al seguente Link:
- https://www.associazioneitalianacuochi.it/iscrizione-aic/

REGOLAMENTO DELLA COMPETIZIONE
JUNIOR CHEF

1) Ogni Junior Chef deve presentare un Piatto che potrà essere tra:
   a) Un Primo
   b) Oppure un Secondo
   Il Junior Chef dovrà realizzare 3 piatti, per i giudici.
2) Il Junior Chef avrà a disposizione 40 minuti di tempo per l'esecuzione del Piatto. Al Termine dei 40min previsti, 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 una volta completate le iscrizioni.
4) Le 3 porzioni dovranno essere presentate ai giudici sopra il bancone della cucina.
5) All'arrivo dei Giudici, la postazione dovrà presentarsi in modo ordinato e pulito.
6) I Partecipanti dovranno raccontare il piatto ai giudici.
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 Junior Chef tutte le preparazioni devono essere effettuate nei laboratori/cucina all'interno dei Campionati. Tuttavia, per preparazioni che vanno oltre i tempi stabiliti della prova, potrà essere preparata la base 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, sanificata, svuotati i cestini dello sporco, gettata la spazzatura e messi i sacchetti nuovi nei cestini.

Il Giudizio dei Giudici non può essere criticato o commentato, pena la decurtazione

PRODOTTI E PREPARAZIONI AMMESSE

11) 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.
12) Verdure sbucciate, lavate ma non tagliate, tornite o porzionate, ad ecce o di vegetali con presenza di semi che potranno essere rimossi.
13) Insalate sfogliate, lavate ma non mischiate.
14) Carni disossate ma non parate o porzionate. Gli ossi si possono portare già tagliate in piccoli pezzi. I pesci eviscerati, decapitati ma non sfilettai, la sfilettatura dovrà avvenire nella postazione di lavoro.
15) Carni, Verdure e Pesci Marinate, cotti in CBT o Vaso-Cotture o Parziali-Cotture.
16) Crostacei e molluschi puliti a ma non sgusciati.
17) Fondi, brodi pronti ma non ridotti e conditi

18) 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.
19) Le decorazioni, zucchero, cioccolato, cialde devono essere elaborate sul posto.
20) Non sono ammesse materie prime alimentari nella confezione originale con marchi o loghi e contenitori in vetro.
21) 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

La vincita della competizione non garantisce l'entrata nella Nazionale AIC poiché essa è a descrizione del Coach e del Presidente

Associazione Italiana Cuochi
CAMPIONATI ITALIANI DI Cucina

Associazione Italiana Cuochi
via Ponzano n°24, 50053
Empoli Firenze

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