



# ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI E PASTICCIERI PALERMO

Piazza dei Quartieri, 2 - 90146 Palermo Cod. Fisc. 97172600823 - P.Iva 05676420820

[www.cuochipalermo.org](http://www.cuochipalermo.org) mail: [apcppa@gmail.com](mailto:apcppa@gmail.com) pec: [apcppa@legalmail.it](mailto:apcppa@legalmail.it)

## TROFEO PROVINCIALE MIGLIORE ALLIEVO

**Data e Ora della competizione:** Giovedì 7 novembre 2024 ore 9:00\*

**Luogo:** I.P.S.S.E.O.A "Pietro Piazza", Corso dei Mille 181, Palermo

**Categoria:** Cucina Calda

**Tema del concorso:** "Starter con baccalà"

**Documentazione da allegare e inviare a [apcppa@gmail.com](mailto:apcppa@gmail.com)**

1. Modulo Iscrizione **ALLEGATO A**
2. Modulo Manleva/Liberatoria **ALLEGATO B**
3. Ricetta **ALLEGATO C**
4. Carta identità e codice fiscale

### **Regolamento**

- Sono ammessi alle iscrizioni solo esclusivamente tesserati fic in regola con il tesseramento 2024;
- Alla selezione provinciale del Miglior Allievo degli Istituti Alberghieri ed Enti di Formazione Professionale di Palermo e Provincia, potranno partecipare tutti gli alunni iscritti al terzo, quarto e quinto anno, all'indirizzo enogastronomia - settore cucina che non abbiano superato i 20 anni di età.

### **Abbigliamento obbligatorio**

Divisa Ufficiale FIC: Giacca Bianca, pantalone nero, scarpe nere e grembiule bianco/blu FIC

### **Registrazione e Autorizzazioni**

Con la partecipazione alla selezione Provinciale, i concorrenti accettano il regolamento e le sue Condizioni.

La partecipazione sarà ammessa se corredata con manleve e autorizzazioni firmate e con la documentazione completa richiesta dal regolamento.

L'iscrizione, dovrà essere presentata compilando in ogni sua parte il modulo di registrazione firmando l'accettazione se maggiorenne e contestualmente con la firma del responsabile Tutor e l'autorizzazione

\*Gli organizzatori si riservano di annullare e/o sospendere e/o modificare la manifestazione anche per motivi tecnici o per problemi non prevedibili.



## ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI E PASTICCIERI PALERMO

Piazza dei Quartieri, 2 - 90146 Palermo Cod. Fisc. 97172600823 - P.Iva 05676420820

[www.cuochipalermo.org](http://www.cuochipalermo.org) mail: [apcppa@gmail.com](mailto:apcppa@gmail.com) pec: [apcppa@legalmail.it](mailto:apcppa@legalmail.it)

dell'Istituto o Ente di appartenenza. Se minorenni il partecipante deve firmare l'accettazione contestualmente la firma del genitore e del responsabile Tutor accompagnatore e l'autorizzazione dell'Istituto o Ente di appartenenza. Le domande dovranno essere firmate anche dalla scuola. Accettando totalmente il regolamento e firmando le autorizzazioni privacy e cessione delle immagini e della ricetta ed eventuali pubblicazioni ad ampio raggio nei social e media e online, TV, ecc.. All'organizzazione vanno tutti i diritti derivanti dall'uso delle ricette, delle foto e dei filmati, delle preparazioni in concorso.

### Responsabilità

L'organizzazione declina ogni responsabilità per eventuali danni o smarrimenti di piatti, argenteria ed ogni altro oggetto di valore utilizzato nel concorso. Il Promotore non si assume alcuna responsabilità per materiali personali in mostra od altri oggetti di valore.

I concorrenti stessi sono responsabili delle proprie attrezzature.

Inoltre l'organizzazione non si ritiene responsabile di qualunque incomprensione o problematica che possa insorgere dal presente regolamento e potrà per motivi tecnici o imprevisti cambiare data, orario o annullare la competizione.

### Attrezzatura personale dei concorrenti

Ogni partecipante deve predisporre a proprie spese gli ingredienti, le piccole attrezzature che gli occorreranno per espletare il concorso.

### Il concorso

- Ogni allievo dovrà presentare uno starter a base di *Baccalà* e dovrà realizzare 4 porzioni della propria ricetta + 1 piatto da esposizione. Totale 5 piatti.
- Ogni allievo potrà avvalersi dell'assistenza del docente/accompagnatore/tutor che dovrà rimanere fuori dalla postazione di gara e potrà entrare nel laboratorio se avrà la divisa ufficiale FIC (giacca ufficiale FIC, pantaloni neri, scarpe antinfortunistiche e cappello da cuoco bianco), e sarà in diretto contatto con l'allievo e potrà solo fornire suggerimenti durante la competizione (coaching). Se il docente non dovesse indossare la divisa come indicato precedentemente non gli sarà possibile effettuare l'attività di coaching.
- Tutti gli ingredienti utili alla composizione del piatto sono a carico esclusivo del concorrente;

### Composizione delle preparazioni richieste

Lo Starter: preparazione calda/tiepida per il 50% dell'elaborato, il restante può essere freddo; il peso complessivo deve essere di circa g 120/150 cad. suddivise tra elementi proteici, vegetali, salsa/e e decorazioni. Pane, grissini o altro serviti a parte non verranno conteggiati come carboidrati.



# ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI E PASTICCERI PALERMO

Piazza dei Quartieri, 2 - 90146 Palermo Cod. Fisc. 97172600823 - P.Iva 05676420820

[www.cuochipalermo.org](http://www.cuochipalermo.org) mail: [apcpa@gmail.com](mailto:apcpa@gmail.com) pec: [apcpa@legalmail.it](mailto:apcpa@legalmail.it)

---

## Sono ammessi

- ✓ Verdure sbucciate, lavate ma non tagliate, tornite o porzionate ad accetto 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 possono essere portati già tagliati in piccoli pezzi;
- ✓ I pesci eviscerati, decapitati ma non sfilettati (eccetto pesci di grande pezzatura come tonno, ricciola ecc...)
- ✓ Crostacei e molluschi scottati ma non sgusciati;
- ✓ Pan di spagna, pasta sfoglia cruda e cotta, biscuit, meringhe, non taglie e porzionate.
- ✓ Puree di frutta non zuccherate, frutta sbucciata ma non tagliata o tornita, frutta secca non sgusciata;
- ✓ Le decorazioni, zucchero, cioccolato, cialde devono essere elaborate sul posto;
- ✓ Impasto di lungo riposo dovranno essere comprovati. E' preferibile fare delle preparazioni di cucina espressa.

## Note

- Si consiglia di effettuare preparazioni esposte
- Le derrate devono pervenire tutte stoccate, etichettate per la tracciabilità e trasportate come da normative vigenti sanitarie.
- E' vietato esporre durante la competizione, ingredienti nelle confezioni originali che riportano loghi e/o immagini pubblicitari e contenitori in vetro.
- 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.

## Durata del concorso

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

- 5 minuti per sistemarsi;
- 45 minuti per la preparazione, cottura e l'allestimento del piatto;
- 10 minuti per la pulizia e il riordino della cucina.

Il ritardo dopo i 45 minuti di prova sarà quantificato con la decurtazione di un punto pari ad ogni minuto fino ad un massimo di 5 punti, allo scadere del 5° minuto di ritardo l'elaborato verrà tolto e non giudicato.

## Feedback

Il feedback dei giudici ai concorrenti sarà discusso prima del verdetto finale.

## La Giuria

La giuria e la giuria tecnica sarà scelta dal Presidente dell'A.P.C.P.P.A



# ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI E PASTICCERI PALERMO

Piazza dei Quartieri, 2 - 90146 Palermo Cod. Fisc. 97172600823 - P.Iva 05676420820

[www.cuochipalermo.org](http://www.cuochipalermo.org) mail: [apcppa@gmail.com](mailto:apcppa@gmail.com) pec: [apcppa@legalmail.it](mailto:apcppa@legalmail.it)

## Giuria

Il giudizio della giuria sarà insindacabile

## Regolamento

Il presente regolamento in parte rispecchia quello nazionale "Il Miglior Allievo degli Istituti Alberghieri dell'anno 2024".

Per la finale Nazionale FIC farà fede il regolamento Nazionale 2025

## 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 stabiliti; pulizia ed ordine durante le fasi di lavorazione; rispetto delle norme igieniche.

### PREPARAZIONE PROFESSIONALE 20 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.

### PREVENZIONE DEI RIFIUTI E SOSTENIBILITÀ 5 punti

Capacità di gestire, utilizzare e/o conservare eventuali rifiuti

### 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.

Non sono ammessi mezzi punti.

Totale 100

A tutti sarà consegnato il diploma di partecipazione alla fase finale della competizione.

L'allievo vincitore ed il suo accompagnatore parteciperanno alla selezione regionale.

La Segreteria

La Presidenza

