

11.13 APRILE
RIMINI 2021

All'interno della manifestazione

BEER&FOOD
ATTRACTION
THE EATING OUT EXPERIENCE SHOW

organized by

ITALIAN
EXHIBITION
GROUP
Providing the future



CAMPIONATI
della
CUCINA
Italiana



EDIZIONE SPECIALE 2021

COMPETIZIONE ORGANIZZATA DA
FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI
RICONOSCIUTA WORLDCHEF

REGOLAMENTO
FINALE NAZIONALE

*Lady
Chef*

1° Edizione

TROFEO
MIGLIORE PROFESSIONISTA
LADY CHEF

Il pomodoro nella ristorazione
con le tipicità del territorio



CIRIO
1856
Alta Cucina

I CAMPIONATI DELLA CUCINA ITALIANA 2021 EDIZIONE SPECIALE

REGOLAMENTO

1° edizione

TROFEO FIC

MIGLIORE PROFESSIONISTA LADY CHEF

rivolto alle lady chef professioniste iscritte alla FIC, nell'anno in corso.

Il Concorso è organizzato dalla Federazione Italiana Cuochi all'interno del Campionati della Cucina Italiana, competizioni ufficiali riconosciute dalla WorlChef - Società Mondiale degli Chef.

SONO AMMESSI ALLE ISCRIZIONI

SOLO ED ESCLUSIVAMENTE TESSERATI FIC 2021

Per qualsiasi informazione riguardante i campionati della Cucina Italiana 2021, siete pregati di consultare il sito www.fic.it o contattarci per e-mail a: concorsi@fic.it.

Per info tecniche o legate agli elaborati gastronomici da presentare in gara scrivere a: infocampionati@fic.it.

PREMESSA

La Federazione Italiana Cuochi indice la finale nazionale del "Trofeo Migliore professionista Lady Chef".

Alla finale potranno partecipare tutte le Lady professioniste iscritte nell'anno in corso, che accederanno, una per regione, dopo aver superato le selezioni regionali del Trofeo (organizzate dalle Unioni Regionali della Federazione Italiana Cuochi), che prevedono, a loro volta, preselezioni su base provinciale (organizzate dalle Associazioni Provinciali della Federazione Italiana Cuochi). Il Trofeo dedicato alle Lady prevede un'unica categoria: Cucina calda, rivolta alle concorrenti singole. La Lady Chef che parteciperà alla finale nazionale riceverà in omaggio la giacca ufficiale dei Campionati.

NORME GENERALI

GIORNI E ORARI DI APERTURA

I Campionati della Cucina Italiana 2021 si svolgeranno da **Domenica 11 Aprile a Martedì 13 Aprile 2021**.

Il Trofeo Migliore Professionista Lady Chef si svolgerà Lunedì 12 Aprile 2021.

LA MANIFESTAZIONE È APERTA GIORNALMENTE

Per i concorrenti l'apertura sarà a partire dalle ore 9:00*, chiusura a fine premiazione.

Per i visitatori Domenica e Lunedì apertura ore 10:00, chiusura ore 19:00, (il Martedì chiusura ore 18:00).

CERIMONIA DI PREMIAZIONE GIORNALIERA

La cerimonia di premiazione **giornaliera** avverrà indicativamente a partire dalle ore 17:30 presso il palco centrale.

CONTATTI

SEGRETERIA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

Piazza delle Crociate, 15 - 00162 Roma

Tel: 06 4402178 – 06 44202209 - Fax: 06 44246203

e-mail: concorsi@fic.it.

INFORMAZIONI

Per info generali e sull'iscrizione al concorso scrivere a: **concorsi@fic.it** all'attenzione di Valeria.

Per info tecniche o legate agli elaborati gastronomici da presentare in gara scrivere a: **infocampionati@fic.it**

Per info riguardante le selezioni provinciali e regionali attenersi alle norme Nazionali e per info **ladychef@fic.it**

Le domande riguardanti la parte tecnica e gli elaborati gastronomici verranno raccolte dalla segreteria FIC suddivise per categoria ed ogni settimana verranno date le risposte tenendo le domande anonime sul sito www.fic.it nella casella **FAQ** (*Frequently Asked Questions*); domande e relative risposte che i concorrenti faranno con maggior frequenza.

L'oggetto dell'email dovrà avere le seguenti informazioni

Nome e Cognome + rif. Categoria, Programma e Unione Regionale.

L'email servirà solo a raccogliere le domande e non darà risposte dirette ai concorrenti.

Le concorrenti sono pregate di consultare la casella **FAQ**, prima di porre una domanda in quanto la risposta potrebbe essere già presente sul sito www.fic.it.

CHI PUÒ PARTECIPARE

Alla finale del Campionato Italiano Migliore Professionista Lady Chef potranno partecipare tutte le lady iscritte nell'anno in corso e qualificate dopo una selezione Provinciale e Regionale, andrà in finale una sola Lady per Regione.

ACCREDITAMENTO E PASSAGGI IMPORTANTI UNA VOLTA ENTRATI IN FIERA

- Arrivo in fiera ore 10:00 per accreditamento presso la segreteria FIC e ritiro del cartellino e il numero di gara.
- Questa operazione potrebbe essere anticipata per una parte dei concorrenti la sera prima (**l'organizzazione si riserva il diritto di comunicarlo ai concorrenti anticipatamente**).
- Ritiro Giacca FIC ufficiale dei Campionati della cucina Italiana 2021 presso **FIC Store**.
- Recarsi presso la postazione assegnata per l'incontro con il gruppo giuria.

SOGGIORNO E SPESE DI VIAGGIO

Spese di viaggio, vitto e alloggio sono a proprio carico.

ABBIGLIAMENTO E CONDIZIONI DI BASE DELLE PARTECIPANTI

Le misure delle giacche per le concorrenti andranno indicate sulla scheda di iscrizione.

La giacca dei Campionati, fornita gratuitamente dall'organizzazione, sarà disponibile al ritiro **presso FIC Store**, una volta effettuato l'accreditamento alla **segreteria FIC**.

Tutti i partecipanti hanno l'obbligo di indossare, durante la gara e al momento della premiazione, la giacca ufficiale dei Campionati Italiani 2021, pantaloni neri, scarpe nere anti-infortunistica e cappello da cuoco bianco (con logo FIC), non si possono indossare orecchini, scarpe da ginnastica, orologio, monili ed altro fuori ordinanza come da regole HACCP e Codice Deontologico FIC; per cui chi non veste con l'abbigliamento corretto non potrà partecipare alla gara e di conseguenza alla premiazione.

Il concorrente ha l'obbligo di ritirare il premio assegnato vestendo gli abiti professionali secondo le indicazioni sopra riportate.

CONCORRENTI AMMESSE ALLE RELATIVE CATEGORIE

Sono ammessi alle iscrizioni solo ed esclusivamente tesserati FIC 2021.

REGISTRAZIONE , PRENOTAZIONE

Con la partecipazione ai Campionati, i concorrenti accettano il regolamento e le sue Condizioni.

L'iscrizione dovrà essere effettuata dalla responsabile regionale del sodalizio Lady Chef compilando in ogni sua parte il modulo di registrazione on-line presente nel sito FIC (www.fic.it).

TERMINE ULTIMO PER LA REGISTRAZIONE

L'iscrizione al concorso va compilata attraverso le modalità descritte in questo regolamento entro il **15/03/2021** (fino ad esaurimento posti), ed è intesa come accettazione delle condizioni del regolamento.

CONFERMA DI PARTECIPAZIONE

L'organizzazione informerà, in modo automatico, le concorrenti, **entro il 20/03/2021**.

Non accettare queste linee guida, porterà alla squalifica.

Ogni concorrente iscritta a questa categoria deve esibire un documento di riconoscimento valido, su richiesta del Capo Giuria, pena l'esclusione dal concorso.

QUOTE DI PARTECIPAZIONE

L'iscrizione alla fase finale del concorso è **gratuita**, per questa prima edizione del Trofeo Miglior professionista Lady Chef.

COSA COMPRENDE L'ISCRIZIONE

Per le concorrenti: accesso con proprio mezzo all'interno della fiera per il tempo dedicato al carico e scarico materiali (con cauzione di € 100 da versare al casello della Fiera e che verranno restituiti all'uscita), ingresso in fiera per 1 concorrente e 1 accompagnatore per una giornata; diploma di partecipazione.

In omaggio a tutte le concorrenti la giacca dei Campionati della Cucina Italiana.

PARCHEGGI

Sono a disposizione in fiera aree di parcheggio a pagamento.

DIRITTI DELL'ORGANIZZAZIONE

All'organizzazione vanno tutti i diritti derivanti dall'uso delle ricette, delle foto e dei filmati, delle preparazioni in concorso.

DIRITTI FOTOGRAFICI

L'organizzatore (così come la stampa invitata dall'organizzazione) ha il diritto di fotografare, filmare, pubblicare (es. su rivista "Il Cuoco", social o altro) o utilizzare per scopi federativi, le foto dei lavori e/o video dei partecipanti.

POINT FOTOGRAFICO

Dopo il riordino della cucina la concorrente dovrà recarsi presso il point fotografico con divisa in ordine compresa di cappello, il proprio piatto e il relativo cartellino di riconoscimento identificativo.

La violazione di questo punto è punita dal Presidente di Giuria con il 5% di detrazione dei punti accumulati.

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 tipo di cambiamento tecnico.

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.

LABORATORI E ATTREZZATURE PER LA COMPETIZIONE CALDA

L'organizzazione mette a disposizione dei partecipanti al Concorso Caldo un "laboratorio a vista" provvisto di impianti ed attrezzature convenzionali di base; pentolame e mini attrezzature.

Sarà cura dell'organizzazione pubblicare sul sito www.fic.it i laboratori e l'elenco del materiale messo a disposizione dei concorrenti circa un mese prima della competizione.

È consigliabile pensare e creare le ricette in base all'attrezzatura "Standard" messa a disposizione dell'organizzazione all'interno dei laboratori.

I laboratori NON sono dotati di attrezzature minute e particolari (stampi, cornetti per le glasse, bocchette da pasticceria, grembiuli, canovacci, ecc.), ne sono provvisti di piatti speciali, o di porcellane particolari, per le quali ogni concorrente, ove necessari, dovrà provvedere autonomamente.

È inoltre possibile richiedere al magazzino solo con il documento di identità e cauzione di €50,00 ulteriore attrezzatura disponibile fino ad esaurimento scorte.

L'organizzazione non può garantire attrezzatura **extra** oltre a quella messa a disposizione all'interno dei laboratori per tutte le concorrenti.

Le attrezzature dovranno essere riconsegnate al responsabile preposto al termine della dimostrazione. Eventuali ammanchi saranno addebitati ai concorrenti responsabili.

DIRITTO DELL'ORGANIZZAZIONE RIGUARDO L'ATTREZZATURA EXTRA

L'organizzazione si riserva il diritto di non garantire attrezzatura **extra** oltre a quella messa a disposizione all'interno dei laboratori per tutti i concorrenti.

ATTREZZATURA PERSONALE DEI CONCORRENTI

Si potranno portare all'interno dei laboratori, ad esclusione delle attrezzature già presenti, n° 1 scanbox elettrico ed un numero massimo di 4 pezzi di, attrezzature elettriche 220V che non dovranno andare in contrasto con le attrezzature dei Partner FIC.

I concorrenti che decideranno di portare da casa dell'attrezzatura extra anche non elettrica, dovranno tener conto che quest'ultima non dovrà entrare in contrasto con i partner FIC.

RICETTE

Ogni concorrente deve consegnare prima della gara, al presidente di Giuria, una copia della ricetta presentata in concorso, redatta per quattro porzioni, corredata da foto, più un piatto gelatinato che servirà solo al fine espositivo, quindi non soggetto a valutazione, portato già pronto per l'esposizione.

La ricetta deve essere scritta compilando il modulo scaricabile sul sito www.fic.it e corredata da foto del piatto; queste dovranno pervenire 15 giorni prima dell'inizio dei Campionati Italiani, ovvero entro il **27/03/2021** all'indirizzo e-mail concorsi@fic.it, e serviranno come archivio.

PIANO HACCP / LISTA ALLERGENI

Ogni concorrente Singolo, 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. Il modulo sarà scaricabile on-line sul sito www.fic.it, al momento della registrazione.

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 attestarle 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 nella mattina, 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, Rustica, Supercirio, Polparicca**.

I prodotti della Cirio Alta Cucina saranno forniti gratuitamente durante tutte le selezioni.

L'organizzazione metterà a disposizione dei concorrenti i prodotti della Cirio Alta Cucina , unicamente il giorno della gara. Eccezione per il piatto gelatinato per il quale il concorrente dovrà provvedere gli ingredienti autonomamente.

PRODOTTI DA RICHIEDERE ALL'ORGANIZZAZIONE PER IL GIORNO DELLA COMPETIZIONE

I prodotti obbligatori della Cirio Alta Cucina per il giorno della competizione andranno richiesti da parte del concorrente in concomitanza dell'invio della ricetta, queste dovranno pervenire 15 giorni prima dell'inizio dei Campionati Italiani, ovvero entro il **27/03/2021** all'indirizzo e-mail concorsi@fic.it Specificando la tipologia e la quantità dei prodotti richiesti, scegliendo tra **Datterini, Pelati, Rustica, Supercirio, Polparicca**. (possono essere utilizzati anche più di una tipologia).

PIATTI PER LA COMPETIZIONE

L'organizzazione si riserva di informare celermente tutti i concorrenti ove si dia, attraverso i partner FIC, l'opportunità di fornire nella competizione specifiche porcellane e serie di piatti idonei per la presentazione in gara del concorso. (Sarà cura dell'organizzazione pubblicare i piatti, un mese prima della competizione sul sito www.fic.it).

PIATTI DA ESPOSIZIONE

Il piatto da esporre, ha scopo puramente pubblicitario e pertanto deve essere realizzato in anticipo e gelatinato, ma deve rispecchiare fedelmente gli elaborati della competizione.

Il piatto da esposizione dovrà essere gelatinato portato già pronto da casa, non sarà oggetto di valutazione.

GIURIA INTERNAZIONALE

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

La decisione dei giudici è definitiva e inappellabile.

FEEDBACK

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

Trofeo MIGLIORE PROFESSIONISTA LADY CHEF REGOLAMENTO E LINEE GUIDA

TEMA E SVOLGIMENTO DEL CONCORSO

Il pomodoro nella ristorazione con le tipicità del territorio. Il piatto dovrà essere una MAIN COURSE.

Ogni concorrente in sede di gara dovrà presentare le 4 porzioni della propria ricetta.

Tutti gli ingredienti utili alla composizione del piatto sono a carico esclusivo del concorrente, tranne il pomodoro Cirio.

COSA SI INTENDE PER MAIN COURSE

MAIN COURSE: preparazione calda/con un peso complessivo di c.a. g di circa 220/250 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.

PRODOTTI OBBLIGATORI

È fatto obbligo l'utilizzo di due prodotti che dovranno essere messi in evidenza, attorno al quale verrà concepita e realizzata la pietanza:

- Pomodoro Cirio Alta Cucina, scegliendo tra i seguenti prodotti: **Datterini, Pelati, Rustica, Supercirio, Polparicca.** (possono essere utilizzati anche più di una tipologia).
- Un prodotto tipico del territorio di provenienza della Lady Chef (Farà riferimento la regione di tesseramento alla FIC).

Ogni concorrente in sede di gara dovrà presentare le 2 porzioni della propria ricetta + 1 piatto gelatinato da esposizione. Totale 3 piatti. Tutti gli ingredienti utili alla composizione del piatto sono a carico esclusivo del concorrente, tranne il pomodoro Cirio.

DOVE POTER REPERIRE I PRODOTTI

Sul sito www.fic.it è disponibile l'informazione dove poter reperire i prodotti Pomodoro Cirio Alta Cucina obbligatori.

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 grande 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 sbuccata ma non tagliata o tornita, frutti secchi sgusciati.
- Le decorazioni, zucchero, cioccolato, cialde devono essere elaborate sul posto.

NON SONO AMMESSI

- Materie prime alimentari nella confezione originale con marchi o loghi. Ad eccezione del **Pomodoro Cirio Alta Cucina.**
- 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 fatto divieto dell'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.

ITEMPI SONO STABILITI NEI MODI SEGUENTI:

- Arrivo in fiera ore 9:00
- Recarsi presso la segreteria FIC per accreditamento e ritiro numero di entrata nei box di gara.
- Recarsi presso lo stand per ritirare la giacca ufficiale dei Campionati Italiani 2021.
- Recarsi nel retro dei Box di gara per incontrare i commissari di cucina con i quali verrà organizzato l'ordine di partenza.
- Ore 10:20 il primo concorrente potrà accedere alla cucina assegnata e così a scalare tutti gli altri a distanza di 5 minuti.
- Inizio competizione ore 10:30 con la partenza del primo concorrente e così a scalare tutti gli altri a distanza di 5 minuti.
- La gara prevede un'ora di tempo (60 minuti). Totale durata della prova 50 min con l'uscita dei piatti, più 10 min per il riordino.
- Il ritardo dopo i 50 minuti di prova sarà quantificato con la decurtazione di un punto pari ad ogni minuto fino ad un massimo di 5, allo scadere del 5° minuto di ritardo l'elaborato verrà tolto e non giudicato.
- Dopo il riordino della cucina il concorrente dovrà recarsi presso il point fotografico con divisa in ordine compresa di cappello, il proprio piatto gelatinato e la relativa targhetta di riconoscimento identificativo.
- Riposizionamento del piatto gelatinato in esposizione con relativa targhetta di riconoscimento identificativo.
- Dopo la gara prima, delle premiazioni, verrà comunicato da parte dei giudici il feedback solo ed esclusivamente con il piatto gelatinato.
- Premiazione prevista per le 17:30*.

CRITERI DI VALUTAZIONE

MIS 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

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 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 punti



PUNTEGGI E PREMI

Il punteggio è così assegnato e distribuito:

- 100 punti medaglia d'oro con diploma e menzione.
- 99,99 a 90,00 punti medaglia d'oro con diploma.
- 89,99 a 80,00 punti medaglia d'argento con diploma.
- 79,99 a 70,00 punti medaglia di bronzo con diploma.
- 69,99 a 60,00 punti diploma.

In base al punteggio conseguito, saranno assegnate le coppe, per il primo, secondo e terzo posto.

E' previsto anche il premio **CIRIO ALTA CUCINA** per la migliore e più originale interpretazione del pomodoro in conserva.



FIERA DI RIMINI

Ingresso SUD - Via Emilia, 155 - 47921 Rimini (RN)



Federazione Italiana Cuochi

Piazza delle Crociate 15 | 00162 ROMA

+39 06. 4402178 | +39 06. 44202209

www.fic.it

concorsi@fic.it | infocampionati@fic.it