



## 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)

### **BANDO SELEZIONI TEAM**

“Culinary Team Palermo”

“Junior Culinary Team Palermo”

“Traditional Street Food Palermo”

“Culinary Team Decorators And Pastry Palermo”

**21 APRILE 2023**

presso I.P.S.S.E.O.A “Pietro Piazza” Corso dei Mille 181  
PALERMO

### **Requisiti di partecipazione e regolamento**

- 1) E' requisito necessario che i soggetti partecipanti siano regolarmente iscritti all'Associazione Provinciale Cuochi e Pasticceri Palermo per l'anno in corso 2023;
- 2) Possono partecipare alla selezione del Team tutti i soggetti maggiorenni che alla data di presentazione dell'istanza risultino in possesso dei seguenti *status* soggettivi: Capo Partita, Chef di cucina, Chef decoratori, Pasticcieri, Docenti o Assistenti Tecnici delle Scuole Alberghiere Statali e Regionali;
- 3) I candidati del Junior Culinary Team devono avere un'età compresa tra i 18 e 24 anni;
- 4) I soggetti che verranno selezionati, tra i candidati partecipanti, andranno a comporre il Culinary Team Palermo deputato a rappresentare, l'A.P.C.P.P.A.;
- 5) I partecipanti selezionati per i Team, comporranno gli stessi sia come titolari che collaboratori;
- 6) La squadra che comporrà i Team rimarrà presumibilmente in carica fino per i futuri quattro anni successivi alla data di selezione (2023/2026);



## 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

7) I responsabili del Culinary Team Palermo, in linea con il Regolamento approvato dal Consiglio Direttivo provinciale, potranno avvalersi della collaborazione di Chef ai quali si riconoscono determinate attitudini professionali;

8) Per imprescindibili esigenze organizzative, **l'iscrizione dovrà pervenire entro e non oltre il 12/04/2023** compilando il modulo cliccando sul seguente link

<https://forms.gle/tmKqHQdXcmGNHoiq5>

9) Gli ingredienti, gli addobbi, porcellane e tutto ciò che serve per l'esposizione deve essere portato dal concorrente. Le preparazioni necessarie devono essere eseguite in anticipo. L'organizzazione metterà a disposizione, su richiesta, dei piccoli spazi per eventuali ritocchi e montaggio piece;

10) Ogni partecipante dovrà allestire il proprio tavolo dalle ore 08.30 alle ore 09.30 e ritirare il tutto alle 12.00 del giorno 21/04/2023;

11) Per la valutazione degli elaborati in esposizione, la Giuria verrà nominata dal Presidente di Giuria maestro *Giuseppe Giuliano* e dal Presidente dell'A.P.C.P.P.A *Mario Puccio*. La Giuria si atterrà al regolamento internazionale. I membri della Giuria inizieranno la valutazione delle preparazioni esposte dalle ore 08.40 alle ore 11.00;

12) Ciascun candidato, con la sottoscrizione del presente regolamento, per presa visione ed accettazione delle singole clausole e, ad ogni effetto di legge, dichiara espressamente di manlevare l' A.P.C.P.P.A e l'IPSSEOA "Pietro Piazza", in persona dei rispettivi legali rappresentanti in carica, da ogni e qualsiasi responsabilità alla quale questi ultimi dovessero andare incontro in relazione a qualsivoglia infortunio, lesioni, autolesioni e/o decessi, eventualmente occorsi all'interno del comprensorio scolastico durante lo svolgimento della selezione, a prescindere dal fatto agli stessi imputabile; conseguentemente, ciascun candidato, assume a proprio carico il rischio per eventuali infortuni derivanti da infortuni, lesioni e/o autolesioni, nonché l'obbligo di risarcire ogni e qualsiasi danno subito da terzi, in relazione a quanto sopra, derivante da proprio fatto illecito ed anche in caso di colpa grave del medesimo intendendosi espressamente, trasferire sul singolo candidato l'incidenza economica del danno, senza in alcun modo violare gli interessi economici di eventuali soggetti danneggiati. Pertanto, ciascun candidato



## 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)

esonera, l' A.P.C.P.P.A e l'IPSSCOA "Pietro Piazza", da ogni e qualsiasi responsabilità contrattuale e/o extracontrattuale per danni diretti e/o indiretti (sia con riferimento al danno emergente che al lucro cessante) subiti da altri partecipanti e/o da terzi in conseguenza dell'attività eventualmente svolta.

L' A.P.C.P.P.A e l'I.P.S.S.E.O.A. "Pietro Piazza", non saranno in ogni caso responsabili del risarcimento di qualsiasi danno che possa derivare ai candidati, in conseguenza di:

- caso fortuito;
- forza maggiore;
- atti od omissioni di suoi dipendenti o comunque collaboratori del cui operato si avvalga, nonché di quanti verranno autorizzati allo svolgimento di attività;
- vizi sopravvenuti;

13) Ciascun partecipante con la sottoscrizione per accettazione del presente regolamento dichiara sin d'ora di riconoscere che tutte le creazioni esposte in occasione del concorso costituiranno opere dell'ingegno di proprietà intellettuale esclusiva dell'Associazione Provinciale Cuochi e Pasticcieri Palermo e, ad ogni effetto di legge, nessun diritto sarà riconosciuto ai singoli autori in ordine alle riproduzioni fotografiche e alle eventuali divulgazioni di immagini e anche video in riviste, giornali, siti web e Tv e, in generale, in ogni mezzo di comunicazione di massa.

14) Il verdetto della Commissione e della giuria è irrevocabile e inappellabile.

15) L'elenco dei partecipanti alla selezione così pure degli eventuali esclusi rimane a disposizione dell' A.P.C.P.P.A per eventuali manifestazioni che la stessa ente potrebbe organizzare o per manifestazioni fuori regione ove la squadra prescelta non si trovasse nella possibilità di presenziare.

Per maggiori Informazioni:

- Chef Gaetano Megna      3296052759



## 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: apcpga@gmail.com

### **Criteria di Valutazione**

#### **Culinary Team Palermo** **Junior Culinary Team Palermo**

##### **Criteria di valutazione per la categoria A, B, C**

- Presentazione, impressione generale e innovazione 0 – 25 punti;
- Composizione e livello di difficoltà 0 – 25 punti;
- Esecuzione corretta e professionalità 0 – 25 punti;
- Presentazione, piatto bene equilibrato dal punto di vista nutrizionale, conforme al gusto moderno, digeribile, armonia di colori. 0 – 25

#### **Traditional Street Food Palermo**

- Presentazione, impressione generale e innovazione 0 – 25 punti;
- Composizione e livello di difficoltà 0 – 25 punti;
- Esecuzione corretta e professionalità 0 – 25 punti;
- Presentazione, piatto bene equilibrato dal punto di vista nutrizionale, conforme al gusto moderno, digeribile, armonia di colori. 0 – 25



## 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)

### Culinary Team Decorators and Pastry Palermo

Per la piece di presentazione (cake designer, torta monumentale, sculture vegetali, piece in cioccolato, piece in zucchero, piece in margarina, sculture in ghiaccio, piece in pasta di zucchero e ogni forma artistica realizzata con ingredienti commestibili) saranno presi in considerazione anche l'effetto scenico e promozionale.

#### **“Piece”**

- Punteggio da 0/25: Abilità, pulizia, innovazione, realizzazione professionale;
- Punteggio da 0/25: Effetto scenico e promozionale;
- Punteggio da 0-25: Tecnica usata, manualità e impiego degli ingredienti usati, effetto finale;
- Punteggio da 0-25: Eleganza, precisione nelle definizioni, proporzioni, corretta descrizione della piece.

#### **IMPORTANTE:**

- La piece deve essere alta non meno di cm 60;
- Per i Cake design sono ammessi i supporti in polistirolo che devono essere interamente rivestiti;
- Eventuale “modelling” deve essere realizzato interamente con ingredienti commestibili.