ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI E PASTICCERI PALERMO
Piazza dei Quartieri, 2 - 90146 Palermo Cod. Fisc. 97172600823 - P.Iva 05676420820
www.cuochipalermo.org mail: apcppa@gmail.com pec: apcppa@legalmail.it

Selezione Provinciale
TROFEO "MIGLIOR ALLIEVO" DELL'AP.C.P.PA.
2026

Norme e regolamento

Data della competizione: 9 dicembre 2026***** (in occasione del Natale del Cuoco)

Scadenza domanda: 4 dicembre

Documentazione da allegare e inviare a apcppa@gmail.com

- Allegato A;
- Allegato B;
- Allegato C;
- Allegato D;
- Documento di Identità e codice fiscale

Luogo della competizione: SARACEN Via Libertà, 128/A, 90040 Isola delle Femmine PA

Orario: **ore 14:00**

Categoria: Cucina calda

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

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

Laboratori e attrezzature per la competizione:

- ✓ L'organizzazione mette a disposizione dei partecipanti il laboratorio provvisto di impianti ed attrezzature convenzionali di base;
- ✓ Piatti in porcellana, pentolame e mini-attrezzature dovranno essere portati dal concorrente;
- ✓ E' 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 necessiti, dovrà provvedere autonomamente.

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.

Importante

Le attrezzature e il posto di lavoro dovranno essere riconsegnati puliti e ordinati al responsabile preposto al termine della prova.
Lasciare la propria postazione sporca verrà considerata dalla giuria una penalizzazione del 10% da sottrarre dal totale del punteggio.

Ricette
Ogni concorrente deve inviare per email la ricetta e la foto con la grammatura per 6 persone.
Al momento della gara dovrà consegnare in cartaceo la ricetta con foto al presidente di Giuria.
Le ricette dovranno pervenire alla mail apcppa@gmail.com entro e non oltre il 4 dicembre 2026 scrivendo in oggetto MIGLIOR ALLIEVO 2026.

Piano HACCP
Ogni concorrente dovrà consegnare al momento della prova al Presidente Giuria il piano HACCP il piano di autocontrollo della gestione del cibo e HACCP per la somministrazione di alimenti.

Attenzione
Il concorrente potrà partecipare solo se provvisto di certificato valido di alimentarista.

Abbigliamento
L'allievo deve presenziare obbligatoriamente con la divisa Ufficiale FIC comprendendo giacca bianca, pantaloni neri, scarpe antinfortunistica neri. Inoltre al momento della prova in cucina non deve indossare anelli, orologi, bracciali e/o altri accessori.

Prova dell'allievo
Durata: 60 minuti
- 7 minuti per la mice en place;
- 45 minuti per la prova in cucina;
- 8 minuti sistemazione della postazione.

La prestazione per realizzare il piatto è 45 minuti.

Il partecipante sarà penalizzato se dovesse consegnare l'elaborato con il ritardo di oltre 5 minuti.
Oltre i cinque minuti di ritardo, il concorrente sarà penalizzato di 3 punti per ogni minuto da sottrarre dal totale dei punti.
- La composizione dell'elaborato deve essere per il 50% caldo il restante elaborato può essere freddo;
- Il peso complessivo deve essere di circa g 120/130 cad. (con elementi proteici, vegetali, salsa/e e decorazioni);
- La presentazione deve avvenire "al piatto" ed in porzioni singole, per un totale di 6 porzioni per la giuria per la degustazione ed n. 1 pronto e gelatinato per l'esposizione;
- Pane, grissini, o altri elaborati serviti a parte non saranno valutati;
- Lo starter deve essere di Pesce e può essere abbinato con crostacei, frutti di mare o una combinazione con verdure ecc…;

- Lo starter non deve essere scambiato per un piatto principale e neanche per un tapas, deve essere leggero, bello da vedere e non dominante nel gusto.

Tutte le preparazioni devono essere realizzate in loco.

Ingredienti

Le materie prime sono a carico dei concorrenti e dovranno rispettare rigorosamente le norme HACCP per il loro trasporto ed attestarle nel piano di autocontrollo.
Le temperature degli ingredienti saranno controllate all'arrivo dalla giuria tecnica.
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 potrà essere portato all'interno delle cucine durante la gara.
Ogni alimento introdotto durante il corso della competizione comporta 10% di punti di penalità sul punteggio totale.

Accompagnatori o tutor o docenti

All' accompagnatore non è ammesso sostare nei laboratori. La non osservanza sarà penalizzata con il 5% di punti di penalità del punteggio totale della prova dell'allievo.

Norme generali e autorizzazioni
(spazio da controllare e correggere a chi di competenza)

Ciascun partecipante con la sottoscrizione per accettazione del presente regolamento dichiara sin d'ora di riconoscere che tutte le creazioni presentate costituiranno opere dell'ingegno di proprietà intellettuale esclusiva dell' APCPPA e ei suoi responsabili, 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.
Inoltre autorizza l' APCPPA e i suoi responsabili ad utilizzare le proprie immagini personali e al trattamento dei propri dati personali come da normative vigenti sulla Privacy.
Il verdetto della Commissione e della giuria è irrevocabile e inappellabile.
La documentazione ed il materiale multimediale dovranno pervenire alla segreteria provinciale all'indirizzo di posta elettronica **apcppa@gmail.com** entro e non oltre il **4 dicembre 2026** corredate dagli allegati A, B, C, D compilati e firmati.
Si riterranno valide le richieste pervenute complete di documentazione.
Alla selezione potranno accedere tutti gli allievi delle scuole alberghiere e dei centri di formazione iscritti all' Associazione Provinciale Cuochi e Pasticceri di Palermo nell' anno 2026.

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.
Le scuole partecipanti e/o Tutor e/o partecipante declinano da ogni responsabilità civile, penale e amministrative per danni a cose e/o persone e/o a se stessi che possano avvenire prima, durante e dopo la manifestazione.

Sono ammessi

- Verdure sbucciate, lavate ma non tagliate, tornite o porzionate, ad eccezione 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;
- Puree di frutta non zuccherate, frutta sbucciata ma non tagliata o tornita, frutti secchi sgusciati.

Non sono ammessi

- Materie prime alimentari nella confezione originale con marchi o loghi;
- Impasti di lungo riposo dovranno essere comprovati. È preferibile fare delle preparazioni di cucina espressa.

Mis en place 5 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;

Igiene e recupero alimentare 10 punti
Pulizia ed ordine durante le fasi di lavorazione; Rispetto delle norme igieniche sanitarie.
Corretto utilizzo delle materie prime evitando sprechi.
Sostenibilità e recupero alimentare.

Preparazione professionale 20 punti
Corretta preparazione professionale, capacità organizzative, operative e tecniche.

Servizio 5 punti
Disposizione pulita, ordinata, servizio fluido e ben organizzato.
Inutile perdita di tempo nell'impiattamento.
Rispetto dei tempi assegnati per il servizio.

Presentazione 10 punti
Appetibile, ben presentato, pulito, che invogli a mangiarlo e in linea alle tendenze attuali.

Gusto 50 punti
Sapore gradevole, ben bilanciato, consistenze e temperature diverse, i sapori sono identificabili, tutti gli ingredienti devono essere edibili, i componenti caldi devono essere caldi e viceversa per gli elementi freddi. Armonia nei sapori identificano un piatto ben bilanciato nel gusto.

ALLEGATO A

Modulo di Iscrizione alla Selezione Provinciale
TROFEO "MIGLIOR ALLIEVO" DELL'A.P.C.P.PA

Scadenza iscrizione: 4 dicembre 2026

*Nome*_____

*Cognome*_____

*Data di nascita*_____

Numero tessera _____

*Cellulare*_____

Firmando la domanda di partecipazione si accetta in tutte le sue parti e si concede il consenso al regolamento del bando della selezione provinciale TROFEO "MIGLIOR ALLIEVO" DELL'A.P.C.P.PA.

Firma del concorrente e accettazione

_____

Firma dell' accompagnatore e titolo per accettazione

_____

Visto per accettazione dell'Istituto o centro di formazione

_____

Data_____

ALLEGATO B

Lettera di man-leva/ liberatoria

Il/la sottoscritto/a_____nato/a a _____Residente in_____ n_____ CAP_____recapito telefonico _____ Email_____Documento di riconoscimento n°_____ rilasciato da_____ il_____

DICHIARA

- di voler partecipare alle manifestazioni, incontri, concorsi, fiere, a tutti gli eventi (anche tramite collegamenti web) dell' APCPPA.
- di sollevare l'APCPPA con sede legale in Piazza dei Quartieri, 2 - 90146 Palermo ed i loro rappresentanti da ogni responsabilità per ogni danno, perdita o lesione che possa verificarsi prima e/o durante e/o dopo le manifestazioni, incontri, concorsi, fiere, a tutti gli eventi (anche tramite collegamenti web) delll'A.P.C.P.PA.

Luogo e data_____

Il Dichiarante
(se minorenne da allegare firma anche del Tutore e /o genitore)

_____

ALLEGATO C

Autorizzazione alla pubblicazione e all'esposizione di foto e video.

Liberatoria ai sensi dell'art.96 L.633/41

Il/la sottoscritto/a_____

Autorizza

e rilascia ampia e totale liberatoria per l'utilizzo della propria immagine e per la sua piena ed incondizionata utilizzazione, in qualsiasi formato e per qualsivoglia manifestazione inerente alle attività dell' APCPPA e/o per conto di essa ai loro responsabili.
Autorizza altresì l'APCPPAe/o i loro rappresentanti.
ad utilizzare la propria immagine e/o video per le seguenti finalità:

- pubblicazioni (su libri, cataloghi, riviste, on line, blog, social ad ampio raggio ecc);
- media ad ampio raggio;
- esposizioni in mostre;
- sito internet;
- tutti i media (facebook, instragram, ecc.);
- cartellonistica;
- tutto il materiale inerente alle attività svolte e che si svolgeranno il 9 dicembre 2026

purché non si tratti di contesti che pregiudichino la propria dignità personale ed il proprio decoro.

Dichiara

sotto la sua piena responsabilità civile e penale, che tale autorizzazione non lede alcun accordo contrattuale tra privati e/o diritti di agenzie, studi professionali o quant'altro, sollevando l'APCPPA e/o i loro rappresentanti da qualsivoglia responsabilità e pretese di terzi avanzate in relazione alla cessione di tali diritti.
La presente liberatoria è valida esclusivamente per tutto ciò che concerne attività/riunioni/allenamenti/competizioni/ manifestazioni e tutte le attività ad ampio raggio, svolte anche tramite web, organizzate dall' APCPPA e/o i loro responsabili inerenti all'attività TROFEO "MIGLIOR ALLIEVO"DELL'A.P.C.P.PA. anche eventualmente per le selezioni regionali e nazionali.

Ai sensi della L. 196/2003 si autorizza il trattamento dei dati personali.

Luogo e data, _____

FIRMA

_____

ALLEGATO D

Descrizione Ricetta

Nome partecipante _____

Nome Ricetta : _____

_____

INGREDIENTI	
.....	.....
.....	.....
.....	.....
.....	.....
.....	.....
.....	.....
.....	.....
.....	.....
.....	.....

PROCEDIMENTO
.....
.....
.....
.....
.....