

**METRO**

**2° Campionato Italiano**

**MIGLIOR ALLIEVO**

**Istituti Alberghieri**



**#migliorallievo2017**  
**#finalenazionale**

18 febbraio 2017 - Rimini Fiere  
**CAMPIONATI DELLA CUCINA  
ITALIANA FIC**

**GIOVANNI TOFFOL - vincitore 1° edizione**  
CENTRO FORM. PROF. ENAIP DI TIONE (TN)



**Campionato Italiano Miglior Allievo Istituti Alberghieri  
Trofeo METRO CASH & CARRY**

**REGOLAMENTO**

La Federazione Italiana Cuochi indice il “Campionato Italiano Miglior Allievo Istituti Alberghieri – Trofeo METRO Cash & Carry” destinato agli Istituti Professionali per i Servizi Ospitalità Alberghiera, che si svolgerà sabato 18 febbraio 2017, all’interno dei Campionati della Cucina Italiana.

Alla finale del Campionato italiano miglior allievi Istituti Alberghieri potranno partecipare tutti gli alunni iscritti del terzo, quarto e quinto anno, all’indirizzo enogastronomia - settore cucina.

Alla fase finale potranno accedere gli alunni, uno per regione, che hanno superato le selezioni regionali del Campionato, organizzate dalle Unioni Regionali della Federazione Italiana Cuochi. Dove si ritenesse opportuno potranno essere organizzate anche delle pre-selezioni su base provinciale, organizzate dalle Associazioni Provinciali della Federazione Italiana Cuochi.

Il Campionato Allievi prevede una categoria unica: Cucina calda, rivolto a concorrenti singoli.

Il concorso si terrà presso Rimini Fiera sabato 18 febbraio 2017, all’interno dei Campionati della Cucina Italiana della Federazione Italiana Cuochi, che si svolgeranno dal 18 al 21 febbraio 2017.

L’iscrizione al Campionato degli allievi vincitori della selezione regionale è gratuita.

La prenotazione alberghiera e le spese di viaggio e di soggiorno sono a carico degli Istituti.

Tema del Campionato:

MAIN COURSE (secondo piatto) A TEMA LIBERO CON ABBINAMENTI DI SALSE E CONTORNI.

**1. IL CONCORSO**

1.1 Ogni allievo in sede di gara dovrà presentare 4 porzioni della propria ricetta su piatti forniti dall’organizzazione.

1.2 Ogni allievo selezionato dovrà avvalersi dell’assistenza di un docente accompagnatore.

Il docente accompagnatore, dovrà essere al fianco dell’allievo, ma non potrà assolutamente intervenire nella preparazione del piatto, ma solo fornire suggerimenti durante la competizione (coaching).

1.3 Si richiede una redazione precisa della ricetta in grammi per 4 persone usando i verbi al tempo infinito (ad es. pulire i funghi, spadellare gli asparagi, tirare la pasta). Si prega inoltre di suddividere gli ingredienti per preparazione.

1.4. I concorrenti devono procurare in modo autonomo tutte le materie prime necessarie per la realizzazione del piatto in concorso. Non è previsto alcun rimborso spese.

1.5 È ammesso l’uso di materie prime già pulite, ma non porzionate. Sarà altresì ammesso l’uso di prodotti preconfezionati, che richiedono lunghi tempi di lavorazione (es: brodi e fondi di cucina, ma non salse finite). 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.

**2. ORGANIZZAZIONE E LOGISTICA**

2.1 La finale si terrà all’interno della cucine a vista allestite all’interno di box da competizioni, provviste di impianti ed attrezzature convenzionali (forno, piastre ad induzione, abbattitore, lavandini, frigorifero).

2.2 All’interno delle cucine saranno messi a disposizione solo kit di padelle. I concorrenti dovranno provvedere al proprio set di coltelli e alla piccola minuteria.

2.3 La cucina dovrà essere riconsegnata, al termine del proprio turno di lavoro, in ottimo stato di manutenzione e pulizia. Il commissario di cucina verificherà eventuali ammanchi, o danneggiamenti.

2.4 All’ingresso in postazione, un commissario di gara, verificherà l’idoneità e la salubrità degli alimenti trasportati, pena l’eliminazione dal concorso.

**3. TEMPI**

3.1 I tempi sono stabiliti nei modi seguenti: 60 min. per la preparazione, cottura e l’allestimento del piatto. Quindici minuti per la pulizia e il riordino della cucina. In partenza di batteria si consegnerà il modulo con la lista del materiale necessario alla propria prestazione, e al termine della prestazione il concorrente riconsegnerà il materiale pulito.

3.2 Ore 8.30 i commissari di cucina provvederanno all’estrazione dell’ordine di uscita dei concorrenti, fotografia dei partecipanti.

3.3 Ore 9.00 il primo concorrente potrà accedere alla cucina assegnata e così, a scalare tutti gli altri.

3.4 Ore 17.00 premiazione.

**4. CRITERI VALUTAZIONE DEL CONCORSO CALDO**

Mise en place e organizzazione degli alimenti:	0-10 punti
Corretta preparazione professionale e igiene.	
Tecniche e tecniche di lavoro.	
Organizzazione del posto di lavoro:	25 punti
Rispetto del tempo assegnato:	0-5 punti
Presentazione:	0-10 punti
Gusto:	0-50 punti

**5. VARIE**

5.1 I membri della Giuria sono esperti designati dalla Federazione Italiana Cuochi.

5.2 Le decisioni della giuria sono definitive ed inappellabili; non sono ammessi ricorsi.

5.3 Alla FIC vanno tutti i diritti derivanti dall’uso delle ricette, delle foto e dei filmati realizzati in occasione del concorso.

5.4 L’organizzazione declina ogni responsabilità per eventuali danni o smarrimenti di attrezzatura o vasellame e di ogni altro oggetto utilizzato nel concorso.

**6. PREMIAZIONI**

Saranno premiati i primi tre classificati.

1° Classificato: Medaglia d’Oro FIC per l’allievo e trofeo Metro Cash & Carry per l’istituto di appartenenza;

2° Classificato: Medaglia d’Argento per l’allievo e trofeo Metro Academy per l’istituto di appartenenza;

3° Classificato: Medaglia di Bronzo per l’allievo e trofeo Culinary Agency per l’istituto di appartenenza.

A tutti sarà consegnato il diploma di partecipazione alla fase finale del Campionato.

Inoltre, ai primi tre allievi classificati, sarà data loro la possibilità di partecipare ad un corso di formazione organizzata da Metro Academy Milano, con modalità che saranno comunicate successivamente.



# CAMPIONATI *della* CUCINA *Italiana* 2017



COMPETIZIONE CULINARIA RICONOSCIUTA WACS, APERTA A SQUADRE E SINGOLI ITALIANI ED ESTERI



BeerAttraction

ITALIAN  
EXHIBITION  
GROUP  
A merger of  
Rimini Fiera and Fiera di Vicenza



## FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

per informazioni:

[migliorallievo@fic.it](mailto:migliorallievo@fic.it) - Tel. +39 340 8288154

[www.fic.it](http://www.fic.it)

[www.nazionaleitalianacuochi.it](http://www.nazionaleitalianacuochi.it)

**METRO**