



PENTATHLON DELLA CUCINA



5 PROVE

PER DIVENTARE CAMPIONE

REGOLAMENTO

Tirreno Trade
Organizzazione fiere

in collaborazione con

Tirreno
43esima edizione
Ospitalità Italia

**CUOCHI SCALIGERI
VERONA**

DAL 26 AL 28 FEBBRAIO 2023



PENTATHLON DELLA CUCINA

a cura di:

TIRRENO CT

**Il concorso è gestito da chef executive e chef professionisti italiani
che operano in campo internazionale**

In collaborazione con

Tirreno Trade e Associazione Cuochi Scaligeri

5 PROVE PER UN GRANDE COMMIS DI CUCINA
5 PROVE PER UN GRANDE CHEF DI CUCINA

nasce per far conoscere i grandi professionisti di cucina del presente e del futuro

BANDO DI GARA

Il Pentathlon della cucina è una gara che nasce per valorizzare le capacità professionali dei cuochi e dei commis di cucina nel lavoro di tutti i giorni.

E' un concorso unico nel suo genere che fornisce in anticipo tutte le informazioni e il materiale bibliografico necessario per allenarsi ed arrivare pronto alla competizione.

I riferimenti bibliografici saranno messi a disposizione sul sito www.cuochiscaligeriverona.com

Sede:

La gara si svolgerà durante la FIERA TIRRENO CT 2023 Marina di Carrara (MS)
nei giorni di **26\27\28 febbraio 2023**.

Il concorso è **aperto a tutti i cuochi di qualsiasi nazionalità operanti in Italia o all'estero** e si dividerà in due categorie, Junior *dai 18 ai 24 anni*, e Senior *a partire dai 25 anni*.

Oggetto del concorso:

Ogni giorno si sfideranno un massimo di 20 concorrenti.

Durante la giornata i concorrenti si cimenteranno in prove pratiche.

La gara è divisa in cinque prove differenti per le categorie Senior e Junior.

Obiettivi del concorso:

- Favorire e stimolare gli Chef ed i commis al confronto reciproco ed al continuo miglioramento.
- Rafforzare lo scambio di conoscenza e cultura gastronomica.
- Favorire la conoscenza del mondo rurale ed agricolo con la valorizzazione dei prodotti tipici.
- Favorire lo sviluppo e la tutela della qualità e della sicurezza alimentare nell'interesse dei consumatori.
- Sostenere la riscoperta del patrimonio gastronomico e delle tradizioni culinarie.

Con l'iscrizione il concorrente riceve:

1. La giacca professionale del concorso.
2. Un grembiule con pettorina del concorso.
3. Diploma di partecipazione nominativo.

Segreteria Organizzativa:

Iscrizioni - informazioni

L'iscrizione deve pervenire con l'apposito modulo (vedi allegato) compilato in ogni sua parte entro il **15 Febbraio 2023** per e-mail a: **pentathlondellacucina@gmail.com**

Quota di iscrizione:

- Categoria Senior € 130
- Categoria Junior € 80

Attrezzature e materie prime a disposizione:

ogni cucina sarà fornita dell'attrezzatura necessaria allo svolgimento della prova.

In comune:

macchina del sottovuoto, armadi frigorifero per le derrate alimentari e lo stoccaggio della mise en place.

Le materie prime saranno fornite dall'organizzazione.

Alla fine di ogni prova saranno esposti i punteggi, tranne quelli dell'ultima prova che verranno resi pubblici alla premiazione delle ore 17,00.

La Giuria:

E' totalmente composta da cuochi professionisti che hanno avuto mansioni di chef di cucina, o chef executive, o chef corporate di indubbia esperienza provata, gestione di brigate di cucina in ambito nazionale ed internazionale.

Sarà composta da CHEF che valuteranno il lavoro dei concorrenti

- N° 1 presidente di Giuria (non votante)
- Giudici per i ragazzi Junior (di cui 1 coordinatore)
- Giudici per i Cuochi Senior (di cui 1 coordinatore)

Saranno inoltre presenti:

- assistenti di laboratorio (per la preparazione dei laboratori e derrate alimentari)

Presidente e coordinatore di giuria:

L'organizzazione designerà un presidente di giuria senza diritto di voto che avrà il compito di coordinare i lavori di valutazione dei diversi membri e di dirimere eventuali controversie, accogliere possibili reclami e proclamare i risultati finali.

Coordinatori di giuria:

Avranno il compito di chiarire le fasi di svolgimento del concorso, tenere i tempi e assistere i giurati sotto l'aspetto tecnico, predisporre il riepilogo dei punteggi complessivi.

Il ruolo degli assistenti:

Assistere i partecipanti prima dell'inizio della gara per poi rimanere a "a bordo ring" senza rifornire durante la prova di qualsiasi materiale o strumento.



I premi:

- in ogni disciplina a secondo del punteggio verrà data una menzione.
- ogni giorno verrà proclamato il migliore di giornata.
- alla terza giornata verrà decretato il miglior concorrente Junior ed il miglior senior di tutta la manifestazione.
- Verranno assegnate le medaglie di bronzo, argento e oro in base ai punteggi delle cinque discipline.

Saranno inoltre messi in palio diversi premi in attrezzature e materie prime per i primi classificati di ogni categoria (Junior e Senior).

REGOLAMENTO CATEGORIA JUNIOR

1. Prima prova (max 20 pt)

Pulire e mondare un quantitativo di frutta e verdura deciso dalla giuria (cipolle, carote, patate, peperoni, ecc.), che servirà per una prova successiva e stoccare in frigorifero secondo le regole dell'HACCP.

Verrà valutato l'uso delle attrezzature, la gestione del tempo e lo scarto.

2. Seconda prova (max 20 pt)

Tre tagli di verdura o frutta decisi dalla giuria:
patate castello - brunoise - mirepoix - filangè - tornitura o altro taglio.
La prova avrà una durata di 30 minuti.

Verrà valutata la realizzazione, la precisione, la quantità, lo scarto, la conservazione di ogni taglio.

3. Terza prova (max 20 pt)

Realizzazione di una **salsa classica o condimento classico** (salse madri calde e fredde).
Verrà dato il tema ad ogni inizio di gara, e si dovranno prendere gli ingredienti da una dispensa messa a disposizione, e realizzare la salsa nei tempi stabiliti.

Verrà valutata spiegazione della ricetta, sulla realizzazione, sul sapore.

4. Quarta prova (max 20 pt)

Realizzazione di un formato di pasta fresca.

Verrà valutato l'impasto, manualità, precisione nel taglio e pulizia della postazione

5. Quinta prova (max 20 pt)

Prova pratica con Mystery Box , preparare una ricetta per 3 persone, utilizzando anche gli ingredienti delle prove precedenti, in un tempo stabilito dalla giuria.

Verrà valutato il tempo di realizzazione, la cura dell'impiattamento, il gusto e la pulizia della postazione.

Durante la giornata i concorrenti potranno sfruttare il JOLLY messo a disposizione dalla giuria attraverso delle domande generiche del mondo culinario nazionale ed internazionale.

N.B. Al termine delle prove i concorrenti, entro il tempo definito dal tema, dovranno pulire il box cucina e ciascuna attrezzatura utilizzata, avendo cura di lasciare gli spazi in ordine e le attrezzature nei medesimi posti e condizioni di partenza.

REGOLAMENTO CATEGORIA SENIOR

1. Prima prova (max 20 pt)

Prova pratica di disosso o sfilettamento.

Verrà valutato il tempo impiegato, lo strumento utilizzato, la percentuale di scarto, il recupero, lo stoccaggio in frigorifero, ed il risultato finale.

2. Seconda prova (max 20 pt)

Prova pratica di porzionatura di carni o pesci

Verrà valutato l'utilizzo di attrezzature ed utensili, rifilatura, taglio, peso singolo, scarto.

3. Terza prova (max 20 pt)

Realizzazione a mano di un impasto base di cucina e pasticceria: Pan di Spagna, Impasto bigné, meringa Italiana-inglese-francese, pasta brisèè, ecc

Verrà valutata la ricetta, il tempo di realizzazione e il risultato finale.

4. Quarta prova (max 20 pt)

Preparazione di una crema base di pasticceria: pasticcera, crema al burro, ganache, base semifreddo, Crema frangipane, zabaione.

Verrà valutata la ricetta, il tempo di realizzazione e il risultato finale.

5. Quinta prova (max 20 pt)

Prova pratica con Mystery Box, preparare una ricetta per 3 persone, utilizzando anche gli ingredienti delle prove precedenti, in un tempo stabilito dalla giuria.

Verrà valutato il tempo di realizzazione, la cura dell'impattamento, il gusto e la pulizia della postazione.

Durante la giornata i concorrenti potranno sfruttare il JOLLY messo a disposizione dalla giuria attraverso delle domande generiche del mondo culinario nazionale ed internazionale.

N.B. Al termine delle prove i concorrenti, entro il tempo definito dal tema, dovranno pulire il box cucina e ciascuna attrezzatura utilizzata, avendo cura di lasciare gli spazi in ordine e le attrezzature nei medesimi posti e condizioni di partenza.



PENTATHLON DELLA CUCINA

