

REGOLAMENTO



PENTATHLON DELLA CUCINA

5 PROVE



PER DIVENTARE CAMPIONE



CUOCHI SCALIGERI
VERONA

Dal 3 al 6 Marzo

2024



in collaborazione con

44esima edizione
Tirrenoct
Ospitalità Italia

Tirreno Trade s.r.l.
Organizzazione fiere

COMPLESSO FIERISTICO DI CARRARA



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 2024 Marina di Carrara (MS)
nei giorni di **03/04/05/06 Marzo 2024**.

Il concorso è **aperto a tutti i cuochi di qualsiasi nazionalità operanti in Italia o all'estero** e si dividerà in due categorie, Junior (studenti di scuola alberghiera e CFP), e Senior per professionisti del settore cucina.

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 2024** per e-mail a: **pentathlondellacucina@gmail.com**

Quota di iscrizione:

- Categoria Senior € 130
- Categoria Junior € 80

coordinate per il bonifico:

ASSOCIAZIONE CUOCHI SCALIGERI

iban: **IT54V0103011702000063209420**

BIC SWIFT: **PASCITM1VR2**

CAUSALE: iscrizione pentathlon della cucina 2024 /Nome e Cognome concorrente / categoria (junior, senior), giorno di gara scelto.

Es: iscrizione pentathlon della cucina 2024 PAOLO ROSSI - cat senior - 03 marzo 2024

Attrezzature e materie prime a disposizione:

ogni cucina sarà fornita dell'attrezzatura necessaria allo svolgimento della prova. Nelle postazioni di cucina fredda ci saranno minuterie e tavoli da lavoro. Nelle postazioni cucina calda sarà presente, forno, abbattitore, piastre induzione, microonde e minuterie.

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.

I piatti per la presentazione saranno forniti dall'organizzazione.

Alla fine di ogni prova saranno esposti i punteggi, tranne quelli dell'ultima prova che verranno resi pubblici alla premiazione giornaliera 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:

- ogni giorno verrà proclamato il migliore di giornata.
- nell'ultima giornata verranno decretati 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) in ogni giornata di gara.

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 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.

5. Quinta prova (max 20 pt)

Prova pratica con Mystery Box , preparare una primo piatto della tradizione italiana per 3 persone (es: bucatini all'amatriciana, spaghetti alla carbonara ecc...)

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. Le prove non saranno necessariamente in questo ordine. 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 e porzionatura di carni o pesci.

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

2. Seconda prova (max 20 pt)

Prova pratica sulla cottura e la realizzazione di preparazioni a base di uova (es: crepes, uovo in camicia, uovo fritto, omelette, ecc...).

Verrà valutata la preparazione e la realizzazione del piatto finale.

3. Terza prova (max 20 pt)

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

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

4. Quarta prova (max 20 pt)

Realizzazione di un impasto di pasta fresca o gnocchi e la realizzazione di più formati.

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

5. Quinta prova (max 20 pt)

Prova pratica con Shop Box: verranno consegnati ad ogni concorrente 100 PentaFiorini. Ogni PentaFiorino equivale ad un minuto di gara. Il concorrente dovrà fare la spesa e acquistare almeno 5 ingredienti presso un droghiere messo a disposizione dall'organizzazione. Ogni ingrediente avrà un valore. Il concorrente dovrà realizzare 3 piatti per la giuria tecnica.

Es: se il concorrente farà una spesa del valore di 60 PentaFiorini gli rimarranno 40 minuti per realizzare il piatto.

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. Le prove non saranno necessariamente in questo ordine. 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

in collaborazione con

Tirreno Trade s.r.l.
Organizzazione fiere

 44esima edizione
Tirrenoct
Ospitalità Italia


CUOCHI SCALIGERI
VERONA