

Triathlon

CON IL MICROONDE

 DECORATION

 ENTRY PLATE

 MAIN COURSE



REGOLAMENTO



Il Triathlon della cucina con forno a microonde è una gara che nasce per valorizzare le capacità professionali dei cuochi nel lavoro di tutti i giorni utilizzando la tecnica della cottura al microonde che deve prevalere nella preparazione della pietanza senza tradire la tradizione del gusto.

Sede:

La gara si svolgerà durante la FIERA "TIRRENO CT 2024" a Marina di Carrara (MS) dal 03 al 06 marzo 2024

Il concorso è aperto a tutti i cuochi professionisti di qualsiasi nazionalità operanti in Italia o all'estero.

Oggetto del concorso:

Ogni giorno si sfideranno un massimo di 12 concorrenti. Sarà compito dell'organizzazione assegnare i giorni di gara con precedenza alle prime dodici iscrizioni giornalieri pervenute.

Durante la giornata i concorrenti si cimenteranno in prove pratiche.

La gara è divisa in tre prove differenti: creazione di amouse bouche, main course e decorazioni.

Obiettivi del concorso:

Favorire e stimolare gli Chef 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.

Utilizzo di nuove tecnologie

Con l'iscrizione il concorrente riceve:

- 1. La giacca e il cappello 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:

Cuochi Professionisti € 130

coordinate per il bonifico:

ASSOCIAZIONE CUOCHI SCALIGERI

iban: IT54V0103011702000063209420 - BIC SWIFT: PASCITM1VR2

CAUSALE: iscrizione triathlon della cucina a microonde 2024 /

Nome e Cognome del concorrente, giorno di gara scelto, taglia della giacca da cuoco.



*Es: iscrizione Triathlon con il microonde 2024
PAOLO ROSSI – 03 marzo 2024 taglia giacca XXL*

Attrezzature e materie prime a disposizione:

L'organizzazione del concorso fornirà i forni a microonde e una piastra ad induzione necessari per le prove, piccole attrezzature, padelle, contenitori per microonde, coltelli e una minuteria di base.

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 di ceramica 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:

La giuria sarà composta da esperti gastronomi e chef di indiscusso profilo professionale.

I concorrenti saranno giudicati sulla base dei seguenti criteri: mise en place e pulizia, tecniche ed innovazione nell'utilizzo del microonde, originalità e gusto.

Sarà richiesto a ciascun concorrente di spiegare come ha utilizzato il forno a microonde in ciascuna prova.

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 verrà decretato il miglior concorrente di tutta la manifestazione.

Verranno assegnate le medaglie di bronzo, argento e oro in base ai punteggi

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

REGOLAMENTO CONCORSO GASTRONOMICO TRIATHLON CON IL MICROONDE 2024

1° prova: decorazioni creative

La prima prova, della durata di 30 minuti, richiede ai concorrenti di preparare una o due decorazioni creative (10 pezzi minimo) utilizzando ingredienti come verdura, frutta, pane, farina, ecc., che verranno successivamente inserite nella preparazione di una pietanza.

L'igiene, la pulizia e la sicurezza alimentare devono essere rispettati in ogni fase della preparazione.

2° prova: amouse bouche o aperitivo

La seconda prova, della durata di 45 minuti, chiede ai concorrenti di preparare amouse bouche o un piccolo aperitivo per 4 persone. Gli ingredienti saranno messi a disposizione in un paniere dell'organizzazione.

Gli ingredienti e la creatività sono fondamentali in questa sfida.

L'utilizzo del forno a microonde deve essere integrato in modo innovativo e dimostrato agli giudici.

Saranno valutati i criteri di igiene, pulizia e sicurezza.

3° prova: realizzare un secondo piatto con mystery box

La terza prova, della durata di 60 minuti, richiede ai concorrenti di realizzare un secondo piatto con contorno per 4 persone.

Gli ingredienti principali per questa sfida verranno forniti in una "Mystery Box," e i concorrenti dovranno utilizzarli creativamente.

La giuria valuterà la mise en place, la pulizia, le tecniche e l'innovazione nella preparazione.

La corretta utilizzazione del forno a microonde è essenziale e sarà valutata.

Triathlon

CON IL MICROONDE

*** DECORATION ** ENTRY PLATE *** MAIN COURSE

in collaborazione con

Tirreno Trade s.r.l.
Organizzazione fiere

44esima edizione
Tirreno **noct**
Ospitalità Italia


CUOCHI SCALIGERI
VERONA