



ASSOCIAZIONE PROVINCIALE
CUOCHI VARESINI

federazione italiana cuochi



L'Associazione Provinciale Cuochi Varesini

In collaborazione con il

Ristorante Montelago Ternate e

Vircol s.r.l. Sesto Calende

organizza il

2° concorso cucina calda per allievi di scuole alberghiere

“ MATTEO RESTELLI ”

Giorni manifestazione (9-10 marzo 2015)

presso

il Ristorante Montelago di Ternate

Via Roma, 30

DURANTE LA MANIFESTAZIONE VERRA' PREMIATO UN EX ALLIEVO E CUOCO VARESINO DI FAMA
INTERNAZIONALE

I nostri sponsor e partner:



Photography & Webdesign

Fotografia pubblicitaria
Creazione Siti Internet
Marco Arcani
Tel: 333 8679020
www.arcarth.com
Studio: +39 0331317550 email: info@arcarth.com



PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE
MADE IN ITALY

Sede legale e operativa: A.P.C.V. - Via Mercantini 15, 21100 VARESE - Tel. e fax: 0332.260506
E-mail: apcv.segreteria@libero.it - apcv.cuochivaresini@libero.it



ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI VARESINI

federazione italiana cuochi



1. NORME GENERALI :

- 1.1. La manifestazione è aperta alle scuole alberghiere di tutte le regioni. Ogni team partecipante deve essere costituito da tre allievi più un docente accompagnatore
- 1.2. La manifestazione prevede il seguente programma di cucina CALDA: menu di cucina vegetariana per 6 persone composto da tre portate a scelta del candidato (es. antipasto, primo, secondo oppure antipasto, secondo, dolce ecc.)

2. PROGRAMMA :

- 2.1. si richiede di elaborare un menu vegetariano completo compreso di salse e guarnizioni varie e food cost inferiore a 6€ (per ogni porzione di menu completo)
- 2.2 Importantissima la redazione della scheda tecnica per 6 persone completa di grammature precise degli ingredienti, calcolo dei nutrienti e del food cost, lista completa e dettagliata delle attrezzature da utilizzare (ad es. casseruola di alluminio ø 25 cm, trinciante medio, chinois, n°2 bastardelle ecc.)
- 2.3 Verrà preso particolarmente in considerazione il rapporto qualità/prezzo del piatto
- 2.4 Il mancato rispetto di questi criteri impedirà l'accesso alla competizione
- 2.5 Il comitato organizzativo si riserva, qualora se ne presenti la necessità, di selezionare i menu o i piatti da ammettere al concorso in base alla coerenza con il tema proposto.

3. REGISTRAZIONE

3.1. Le modalità per far pervenire la domanda d'iscrizione sono:

- a) Spedire la domanda di iscrizione a: 2° concorso di cucina calda - Associazione provinciale cuochi varesini, Via Mercantini 15, 20100 Varese (Va)

I nostri sponsor e partner:



Photography & Webdesign



Sede legale e operativa: A.P.C.V. - Via Mercantini 15, 21100 VARESE - Tel. e fax: 0332.260506
E-mail: apcv.segreteria@libero.it - apcv.cuochivaresini@libero.it



ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI VARESINI

federazione italiana cuochi



b) iscrizione tramite fax allo 0332-260506

c) Scrivere una mail a: apcv.segreteria@libero.it

3.2. La domanda che dovrà pervenire entro e non oltre il 3 Marzo 2015, sarà ritenuta valida se firmata, datata e completa in ogni sua parte con i seguenti allegati:

a) scheda tecnica (ricette) di un menù di tre portate per 6 persone comprensiva di grammature degli ingredienti;

b) calcolo dei nutrienti

c) calcolo del food cost

d) elenco delle attrezzature

Le domande incomplete verranno considerate come non pervenute.

L'organizzazione comunicherà, ad ogni concorrente, l'ammissione al concorso, la data e l'orario in cui inizierà la prova assegnata.

3.3 La partecipazione è gratuita.

3.4. I concorrenti devono procurarsi in modo autonomo tutte le materie prime necessarie per la realizzazione del piatto in concorso; non è previsto alcun rimborso spese.

3.5. All'organizzazione vanno tutti i diritti derivanti dall'uso delle ricette, delle foto e dei filmati realizzati in occasione del concorso.

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

I nostri sponsor e partner:



Photography & Webdesign

Fotografia pubblicitaria
Creazione Siti Internet
Marco Arcani
Tel: 333 8679020
www.arcarth.com
Studio: +39 0331317550 email: info@arcarth.com



Global pesca
Food Service
Via Caduti sul Lavoro 11
28883 Gravelona Toce (VB)
Tel.: 0323/846051



RB
ALBERGHIERA
Via Jamoretti 4
21056 Induno Olona
(Varese)
tel. 0332/202016



PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE
MADE IN ITALY

Sede legale e operativa: A.P.C.V. - Via Mercantini 15, 21100 VARESE - Tel. e fax: 0332.260506

E-mail: apcv.segreteria@libero.it - apcv.cuochivaresini@libero.it



ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI VARESINI

federazione italiana cuochi



4. ORGANIZZAZIONE E LOGISTICA

4.1. L'organizzazione allestirà una provvista di impianti ed attrezzature convenzionali come descritto nella tabella che segue: piano cottura, forni a convezione, microonde, cutter, affettatrice, tritacarne, macchina sottovuoto e abbattitore.

4.2. Le cucine non saranno in alcun modo dotate di altro tipo di attrezzatura e quindi non saranno fornite né le pentole né i piatti (per l'assaggio della giuria) che dovranno essere portate dai concorrenti.

4.3. 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 che saranno addebitati ai concorrenti responsabili.

4.4. Lay-out dell'area concorsi: l'allestimento del tavolo per l'esposizione è a carico dell'organizzazione.

5. SPECIFICHE DEI CONTENUTI

5.1. I concorrenti dovranno esibire una copia del menu completo e preparare sei piatti singoli di presentazione (cinque per l'assaggio dei giudici e uno di presentazione) per ogni portata. La presentazione deve avvenire "al piatto" ed in porzioni singole. I piatti per l'assaggio devono essere approntati esclusivamente nei laboratori predisposti all'interno del laboratorio negli orari previsti.

Non sono ammessi piatti già pronti gelatinati.

5.2. È ammesso l'uso di materie prime già pulite ma non porzionate (es: verdure lavate). Non è ammesso l'uso di materie prime già cotte o lavorate (es: verdure tornite), è altresì ammesso l'uso di prodotti preconfezionati, che richiedono lunghi tempi di lavorazione (es: brodi e fondi di cucina e legumi secchi messi ammollo in precedenza). Si sottolinea che il tempo a disposizione di ogni concorrente è di 2 ore. Tuttavia per garantire l'imparzialità i commissari di cucina verificheranno che i materiali siano conformi al bando di concorso e non già completamente elaborati.

5.3 I commissari hanno facoltà di impedire l'utilizzo di materiale non idoneo da parte dei concorrenti.

I nostri sponsor e partner:



Photography & Webdesign

Fotografia pubblicitaria
Creazione Siti Internet
Marco Arcani
Tel: 333 8679020
www.arcarth.com
Studio: +39 0331317550 email: info@arcarth.com



PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE
MADE IN ITALY

Sede legale e operativa: A.P.C.V. - Via Mercantini 15, 21100 VARESE - Tel. e fax: 0332.260506
E-mail: apcv.segreteria@libero.it - apcv.cuochivaresini@libero.it



ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI VARESINI

federazione italiana cuochi



6. TEMPI

6.1. I tempi sono stabiliti nei modi seguenti: due ore per la preparazione, cottura e l'allestimento del piatto; quindici minuti per la pulizia e il riordino della cucina.

6.2. Ore 8.00 i commissari di cucina comunicheranno l'estrazione dell'ordine di uscita dei concorrenti,

6.3. Ore 8.15 il primo concorrente potrà accedere alla cucina assegnata, tutti gli altri a seguire secondo l'ordine di estrazione ad intervalli di quindici minuti.

6.4. Durante la manifestazione saranno offerte ai partecipanti alcune lezioni tematiche di cucina con dimostrazione dal vivo.

6.5. La premiazione verrà effettuata il 10 marzo al termine della manifestazione alle ore 18,30-19,00 dove sarà allestito un buffet per tutti i partecipanti.

I pranzi dei due giorni del concorso verranno offerti dall'APCV. Le spese del pernottamento sono a carico dei concorrenti. (convenzione con l'albergo Montelago allegata).

A tutti i partecipanti che alloggeranno presso l'hotel la sera di Lunedì 9 Marzo, sarà offerta la cena dall'Associazione Provinciale Cuochi Varesini.

7. CRITERI VALUTAZIONE DEL CONCORSO CALDO

a) Pertinenza al tema: punti 0 - 10: corretta composizione del piatto dal punto di vista nutrizionale e della sostenibilità ambientale; corretto calcolo delle grammature e delle porzioni; calcolo food cost.

b) Mise-en-place e pulizia punti 0 - 15: capacità di organizzare il proprio lavoro, rispetto dei tempi di esecuzione, capacità di predisporre e riordinare le attrezzature; rispetto dei programmi e degli orari stabiliti; pulizia e ordine durante le fasi di lavorazione; corretta manipolazione e conservazione degli alimenti; rispetto delle norme igieniche;

c) Preparazione professionale - punti 0 - 25: corretta manipolazione e cottura degli alimenti; efficacia delle tecniche impiegate.

I nostri sponsor e partner:



Photography & Webdesign

Fotografia pubblicitaria
Creazione Siti Internet
Marco Arcani
Tel: 333 8679020
www.arcarth.com
Studio: +39 0331317550 email: info@arcarth.com



Global pesca
Food Service
Via Caduti sul Lavoro 11
28883 Gravelona Toce (VB)
Tel.: 0323/846051



RB
ALBERGHIERA
Via Jamoretti 4
21056 Induno Olona
(Varese)
tel. 0332/202016



PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE
MADE IN ITALY

Sede legale e operativa: A.P.C.V. - Via Mercantini 15, 21100 VARESE - Tel. e fax: 0332.260506
E-mail: apcv.segreteria@libero.it - apcv.cuochivaresini@libero.it



ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI VARESINI

federazione italiana cuochi



d) Disposizione e presentazione - punti 0 -20: disposizione pulita ed ordinata dei cibi nel piatto, senza guarnizioni non alimentari; uso di tecniche di confezionamento efficaci che non comportino perdita di tempo; uso di piatti e porcellane igienicamente corretti ed adatti ad esaltare il cibo in essi contenuto.

e) Aspetto estetico e sapore - punti 0- 30: aspetto estetico ed impatto cromatico piacevole ed elegante; sapore gradevole ed in armonia con il tipo di alimento impiegato; uso adeguato dei condimenti e delle salse e corretta elaborazione del piatto di presentazione esposto.

8. GIURIA

8.1. I cinque membri della Giuria sono esperti designati dall'associazione cuochi varesini

8.2. La giuria opera ogni giorno con il seguente orario: ore 08.00 – 17.15: analisi e valutazione delle ricette in concorso; al termine della valutazione dei concorrenti si terrà la riunione e la delibera dei verdetti; ore 18.00/18.30.

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

9. RICONOSCIMENTI

9.1. I premi e le medaglie sono assegnati ai concorrenti sulla base delle valutazioni e dei verdetti espressi dalla Giuria secondo i criteri previsti in tabella:

Primo classificato Trofeo Matteo Restelli più medaglia d'oro e diploma

da 80 a 100 punti medaglia d'oro e diploma

da 60 a 79 punti medaglia d'argento e diploma

da 40 a 59 punti medaglia di bronzo e diploma

da 10 a 39 attestato di partecipazione

I nostri sponsor e partner:



Photography & Webdesign

Fotografia pubblicitaria
Creazione Siti Internet
Marco Arcani
Tel: 333 8679020
www.arcarth.com
Studio: +39 0331317550 email: info@arcarth.com



Global pesca
Food Service
Via Caduti sul Lavoro 11
28883 Gravelona Toce (VB)
Tel.: 0323/846051



RB
ALBERGHIERA
Via Jamoretti 4
21056 Induno Olona
(Varese)
tel. 0332/202016



PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE
MADE IN ITALY

Sede legale e operativa: A.P.C.V. - Via Mercantini 15, 21100 VARESE - Tel. e fax: 0332.260506
E-mail: apcv.segreteria@libero.it - apcv.cuochivaresini@libero.it



ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI VARESINI

federazione italiana cuochi



9.2. Premio speciale della giuria offerto dall'Associazione Provinciale Cuochi Varesini

9.3. La consegna dei "diplomi" e delle "medaglie" verrà effettuata nell'ultima giornata di gara. I concorrenti si presenteranno indossando correttamente la divisa: cappello (no bandana ecc), giacca bianca e pantalone nero.

10 L'organizzazione si riserva il diritto di cancellare la manifestazione, di posticipare o di modificarne la durata o gli orari di apertura.

Per informazioni contattare il comitato tecnico:

- GIORDANO RICEVUTI 393.9215773
- GIROLAMO ELISIR 338.2741112
- MORENO TOSI 334.9553213

IL PRESIDENTE: Girolamo Elisir

Girolamo Elisir

I nostri sponsor e partner:



Photography & Webdesign

Fotografia pubblicitaria
Creazione Siti Internet
Marco Arcani
Tel: 333 8679020
www.arcarth.com
Studio: +39 0331317550 email: info@arcarth.com



Global pesca
Food Service
Via Caduti sul Lavoro 11
28883 Gravelona Toce (VB)
Tel. 0323/846051



RB
ALBERGHIERA
Via Jamoretti 4
21056 Induno Olona
(Varese)
tel. 0332/202016



PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE
MADE IN ITALY

Sede legale e operativa: A.P.C.V. - Via Mercantini 15, 21100 VARESE - Tel. e fax: 0332.260506
E-mail: apcv.segreteria@libero.it - apcv.cuochivaresini@libero.it



ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI VARESINI

federazione italiana cuochi



Scheda di iscrizione al 2° CONCORSO CUCINA CALDA MATTEO RESTELLI ALLIEVI SCUOLE ALBERGHIERE 9 – 10 Marzo 2015

Indirizzo istituto o centro di formazione		Timbro
Via	CAP	Città – Provincia
Telefono e fax	e-mail	
Allievo 1	Firma	
Allievo 2	Firma	
Allievo 3	Firma	
Accompagnatore	Firma	

La domanda che dovrà pervenire entro e non oltre il 3 Marzo 2015, sarà ritenuta valida se firmata, datata e completa in ogni sua parte con i seguenti allegati:

- scheda tecnica (menu per 6 persone) comprensiva delle grammature degli ingredienti
- calcolo dei nutrienti
- calcolo del food cost
- elenco delle attrezzature.

Le domande incomplete verranno considerate come non pervenute. L'organizzazione comunicherà, ad ogni concorrente, l'ammissione al concorso e la data assegnata.

<input type="checkbox"/> Consento che i dati sopra riportati siano conservati nelle memorie informatiche e cartacee dell'Associazione provinciale cuochi varesini e che vengano da lei utilizzati, nel rispetto del D. Lgs 196/03 n. 675 sulla riservatezza per inviarmi informazioni o comunicazioni sulle sue attività	
Data:	Firma del dirigente della scuola

A tutti i concorrenti verrà assegnato un numero che corrisponde al proprio elaborato esposto, con questo numero ci si dovrà presentare al fotografo ufficiale per una foto.

I nostri sponsor e partner:



Photography & Webdesign

Fotografia pubblicitaria
Creazione Siti Internet
Marco Arcani
Tel: 333 8679020
www.arcarth.com
Studio: +39 0331317550 email: info@arcarth.com



Sede legale e operativa: A.P.C.V. - Via Mercantini 15, 21100 VARESE - Tel. e fax: 0332.260506
E-mail: apcv.segreteria@libero.it - apcv.cuochivaresini@libero.it