



REGOLAMENTO “CHEF IN PUNTA DI DITA” 2018

“Chef in punta di dita” è una competizione Nazionale e Internazionale aperta a tutti i cuochi italiani e stranieri ed ai professionisti operanti in Italia e all'estero” – questa è la 6° Edizione del Campionato di Finger Food caldo e freddo, salato e dolce.

La Competizione Ufficiale Finger Food ed. 2018 è organizzata dal consorzio **Zafferano, Sirman spa e Padovafiere** e con il patrocinio della **Federazione Italiana Cuochi**, organizzazione WorldChefs - Associazione Mondiale dei Cuochi.

La Competizione prevede le seguenti categorie:

- **I. Concorso di Finger Food salato e dolce per squadre (*programma A*)**
aperto a squadre di cuochi-chef in un numero massimo di 3 membri;
- **II. Concorso di Finger Food salato e dolce per singoli (*programma B*)**
aperto a singoli cuochi-chef operanti in Italia e all'estero di età superiore ai 25 anni.
- **III. Concorso di Finger Food salato e dolce per singoli (*programma C*)**
aperto a singoli cuochi - chef under 24. (ovvero, come previsto in WorldChefs, prima del compimento del 25esimo anno di età).

GIORNI ED ORARI DI APERTURA

Le iniziative verranno svolte **dal giorno: dal 06 al 09 Ottobre 2018** per tutti i partecipanti.

La manifestazione osserverà i seguenti orari:

- per i visitatori apertura ore 09:30, chiusura ore 18:00;
- per i concorrenti, ingresso riservato, apertura ore 08:30, chiusura ore 18:30.

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



CERIMONIE DI PREMIAZIONE E PUNTEGGIO ASSOLUTO Finger Food 2018

La cerimonia di premiazione è giornaliera ed avviene tutti i giorni a partire dalle ore 15:30 nell'area premiazioni.

Per le Squadre (categoria A) il Consorzio Zafferano assegna i seguenti premi:

1. Gold Finger Food 2018, premio del valore di 1.000,00 € al vincitore di ogni giornata
2. La squadra vincitrice assoluta delle quattro giornate, "The Best Finger Food edizione 2018", (premio assegnato l'ultima giornata)

Per i singoli competitori (categoria B) il Consorzio Zafferano assegna i seguenti premi:

1. Gold Finger Food 2018, premio del valore di 700,00 € al vincitore di ogni giornata
2. Lo Chef vincitore assoluto delle quattro giornate, "The Best Finger Food edizione 2018", (premio assegnato l'ultima giornata)

Per i singoli competitori (categoria C) il Consorzio Zafferano assegna i seguenti premi:

1. Gold Finger Food 2018, premio del valore di 300,00 € al vincitore di ogni giornata
2. Lo chef Chef vincitore assoluto delle quattro giornate, "The Best Finger Food edizione 2018", (premio assegnato l'ultima giornata)

Ogni Partecipante alla 6° Competizione "Chef in punta di dita" riceverà un diploma di partecipazione.

A coloro che si aggiudicheranno i primi tre posti saranno assegnate le relative medaglie.

GIURIA INTERNAZIONALE

La giuria internazionale è composta da cuochi professionisti, giudici esperti riconosciuti WorldChefs, e potranno essere affiancati da collaboratori stagisti. Con la partecipazione alla mostra, gli espositori riconoscono il regolamento e le condizioni. Ogni giorno, un rappresentante della giuria sarà a disposizione per l'espositore per qualsiasi domanda riguardante il loro Programma. La decisione dei giudici è definitiva e inappellabile.



PREMIAZIONE:

L'assegnazione delle medaglie e dei diplomi si svolgerà ogni giorno, secondo gli orari indicati nella area delle premiazioni.

Il partecipante concorrente ha l'obbligo di ritirare il premio assegnato vestendo abiti professionali (cappello da cuoco, giacca bianca, pantaloni neri, scarpe nere).

N.B. I giorni dell'esposizione e della partecipazione dei concorrenti Squadre-Senior-Junior saranno decisi dall'organizzazione tenendo conto, ove possibile, delle esigenze dei partecipanti e comunicati agli stessi 15 giorni prima dell'inizio del Concorso (ovvero entro il 15 settembre 2018).

REGISTRAZIONE E PRENOTAZIONE

L'iscrizione, dovrà essere redatta sul modulo ufficiale elettronico, via internet, devono essere riempiti tutti i campi obbligatori, il pagamento della quota deve avvenire contestualmente all'iscrizione.

Le quote di partecipazione sono stabilite nel seguente modo (iscrizione online):

SQUADRE programma A

- Iscrizione: euro 150 CAUZIONE 300€

SENIOR programma B

- Iscrizione: euro 50

JUNIOR programma C

- Iscrizione: euro 30

TERMINE ULTIMO PER LA REGISTRAZIONE: 15 SETTEMBRE 2018

Il versamento della quota d'iscrizione dovrà essere effettuato elettronicamente, sarà cura del partecipante portare con se ricevuta dell'avvenuta registrazione.



La quota di partecipazione comprende:

- **Categoria A** per le squadre, area di parcheggio all'interno della fiera per un mezzo nella giornata della competizione; ingresso in fiera per n. 3+2 fra concorrenti ed assistenti e 1 per l'accompagnatore; il diploma di partecipazione.
- **Categoria B Senior** la quota di partecipazione comprende accesso per un mezzo nella giornata della competizione, ingresso in fiera per 1 concorrente e 2 accompagnatori; il diploma di partecipazione.
- **Categoria C Junior** la quota di partecipazione comprende accesso per un mezzo nella giornata della competizione, ingresso in fiera per 1 concorrente e 2 accompagnatori; il diploma di partecipazione.

N.B. L'organizzazione confermerà a tutti i concorrenti l'ammissione al concorso e la data di partecipazione loro assegnata.

Nel caso di cancellazione della manifestazione, o di mancata accettazione della domanda d'iscrizione, la quota di partecipazione versata, sarà restituita per intero ai concorrenti.

All'organizzazione vanno tutti i diritti derivanti dall'uso delle foto e dei filmati, delle preparazioni in concorso.

RESPONSABILITÀ

L'organizzazione declina ogni responsabilità per eventuali danni o smarrimenti di piatti, argenteria ed ogni altro oggetto di valore utilizzato nel concorso. Il Promotore non si assume alcuna responsabilità per materiali personali in mostra od altri oggetti di valore. Gli espositori stessi sono responsabili delle proprie attrezzature.

DIRITTI FOTOGRAFICI

L'organizzatore (così come la stampa invitata dall'organizzatore) ha il diritto di fotografare e pubblicare le foto dei lavori dei partecipanti.

I partecipanti hanno il diritto di pubblicare i propri lavori.



CONCORSO Categoria A

Tutti gli chef possono partecipare alla competizione, siano essi chef patron, liberi professionisti, aderenti ad associazioni di categoria, operanti in Italia e all'estero. Le squadre ammesse per ogni giorno potranno essere un massimo di n° 3 al giorno. Sarà giudizio dell'organizzazione, tenuto conto delle proprie esigenze, aumentare o diminuire il numero dei team che potranno essere accolti.

Sarà confermata la partecipazione dei Team entro il 25 settembre 2018, solamente dopo la chiusura delle iscrizioni prevista per il 15 settembre 2018 e comunque sempre 15 giorni prima.

- Ogni Squadra sarà costituita da n° 3 chef e dovrà presentare una proposta di finger food salato e dolce, che abbia la seguente composizione:
- Vassoio con n° 5 finger food. La proposta deve prevedere n° 2 finger food freddi, + n° 2 finger food caldi, + n° 1 finger food dolce.
- Il servizio completo prevede: n° 30 piatti da preparare, (per un totale di 120 finger salati tra caldi e freddi, più 30 finger dolci).
- Vincolo per la realizzazione: dei quattro finger food, 2 devono, a scelta della squadra, avere all'interno Prosciutto di maiale (crudo, cotto o speck).
- Grammaturo per singolo finger da un minimo di 10g ad un massimo di 20g.
- Per il servizio dei finger food, quelli destinati alla clientela, non devono prevedere contenitori monodose, ma essere messi direttamente sui piatti messi a disposizione dall'organizzazione.
- La squadra dovrà preparare oltre i 30 piatti, il piatto gelatinato per l'esposizione, più n° 5 piatti per la degustazione della giuria. In questi ultimi casi la presentazione potrà essere completamente curata dalla squadra, personalizzando la propria performance, utilizzando le proprie stoviglie, eventuali contenitori anche monodose.
- Tutti dovranno presentarsi in divisa completa, scarpe a norma, pantalone cucina, giacca, cappello.
- Le squadre, nel Programma A, devono ricordare che tutte le preparazioni principali devono essere effettuate all'interno della postazione assegnata. E' ammesso l'uso di materie prime già pulite ma non porzionate, non cotte o confezionate. E' altresì ammesso l'uso di prodotti preconfezionati che richiedono lunghi tempi. Possono essere portate già pronte tutte le preparazioni utilizzabili per guarnizione e /o decorazione. Pane parato e tostato, cestini di



frolla, granelle, cialde), mentre le piece principali terrine, spume, farce, creme, prodotti andranno preparati i loco.

- Tutti i prodotti alimentari utilizzabili in gara possono arrivare già mondati, puliti, lavati ma non sezionati, nel rispetto delle normative igienico sanitarie HACCP.
- La cucina è a disposizione per la preparazione e il servizio secondo gli orari stabiliti.
- Il servizio durerà un'ora e sarà aperto al pubblico pagante.
- Le attrezzature minute sono a carico della squadra.
- Il servizio è organizzato come un "American Bar".
- Alla squadra sarà assegnato un rimborso forfettario onnicomprensivo di € 150,00.
- Compete alla squadra presentare i propri cavalieri, cartoncini, con i nomi ben definiti di ogni singola proposta gastronomica, indicando nome e ingredienti impiegati.

I Box Cucina per le squadre sono così dotati:

L'organizzazione metterà a disposizione le seguenti tecnologie per ogni cucina, il lay-out sarà pubblicato un mese prime dell'evento.

- Piani di lavoro neutri,
- Lavandino,
- Microonde,
- Forno Trivalente,
- Cutter da banco,
- n° 2 Affettatrice (area comune)
- Taglieri n° 4
- Frullatore immersione,
- Piano cottura o piastre induzione 4 postazioni
- n° 6 Casseruole,
- n° 6 Placche da forno,
- n° 4 Padelle,
- 2 abbattitore – 1 in positivo e 1 in negativo (area comune)
- 1 freezer (area comune)
- 1 banco frigo 2-3 porte.
- 1 planetaria/impastatore.
- Sistema raccolta differenziata.
- Lavastoviglie (area comune).
- Piatti da servizio per finger food
- Quanto non dichiarato espressamente, sarà a carico dei partecipanti.



MATERIE PRIME E COSTI

Le materie prime per la competizione, le decorazioni sono a carico del Team. Tutti i partecipanti dovranno rispettare rigorosamente le norme di sicurezza, e quelle igienico sanitarie in tutte le fasi, dal trasporto all'arrivo in postazione della gara.

L'organizzazione riconosce per le spese sostenute per l'acquisto delle derrate alimentari, un rimborso forfetario 150,00 €.

ATTENZIONE: *non sono ammessi collaboratori esterni che in qualsiasi modo possano interferire nello svolgimento della competizione, tranne quelli previsti da regolamento. La Giuria decurterà il 5% ad ogni Team se interverranno altre persone oltre a quelle previste e regolarmente registrate ad operare nei laboratori. Ciò vale anche per le salse, gli stock, gli impasti, e le miscele necessari per il menu. Il menu sarà preparato e servito nei piatti che l'organizzazione metterà a disposizione dei partecipanti.*

I tempi sono stabiliti nei modi seguenti:

Turno con 3 squadre

- Ingresso ai laboratori: ore 08:30
- Incontro con la giuria, verifica delle derrate, gestione delle materie prime: 08:30-09:00
- Esposizione dei piatti in vetrina: ore 11:00
- Inizio servizio: ore 12:30
- Termine servizio: ore 14:30

CRITERI DI VALUTAZIONE:

Programma A MISE EN PLACE E PULIZIA

PUNTI 10

Capacità di organizzare il proprio lavoro; rispetto dei tempi d'esecuzione; capacità di predisporre e riordinare le attrezzature; rispetto dei programmi e degli orari stabiliti; pulizia ed ordine durante le fasi di lavorazione; rispetto delle norme igieniche;

PREPARAZIONE PROFESSIONALE

PUNTI 20

Corretta manipolazione e conservazione degli alimenti; corretta cottura degli alimenti (carni, pesci, verdure, ecc.); corretto uso delle grammature e delle porzioni; efficacia delle tecniche impiegate; corretta impostazione del menù (per le squadre); corretta impostazione della ricetta (per i concorrenti singoli).

**SERVIZIO****PUNTI 5**

Disposizione pulita ed ordinata dei cibi nel piatto senza guarnizioni artificiali; uso di tecniche di confezionamento efficaci che non comportino inutile perdita di tempo; uso di piatti e porcellane sobri ed adatti ad esaltare il cibo in essi contenuto; capacità di stare nei tempi assegnati per il servizio.

ASPETTO ESTETICO**PUNTI 15**

Aspetto estetico ed impatto cromatico piacevole ed elegante; appetibilità alla vista.

GUSTO**PUNTI 50**

Sapore gradevole ed in armonia con il tipo di alimento impiegato; uso corretto dei condimenti; corretta elaborazione del piatto esposto in vetrina.

Non sono ammessi mezzi punti.

TOTALE DEI PUNTI 100**PARTECIPANTI ALLA COMPETIZIONE PER I PROGRAMMI B e C individuali.**

Sono ammessi come singoli tutti i cuochi e i commis o studenti a prescindere dalla loro età e posizione professionale e dalla loro nazionalità.

I partecipanti saranno informati della conferma della loro iscrizione al programma scelto e relativa partecipazione entro il 15 settembre 2018. L'iscrizione al concorso va compilata attraverso sulla scheda del sito www.chefinpuntadidita.it entro il **15 settembre 2018**. L'adesione al concorso é intesa contemporaneamente come accettazione delle condizioni del regolamento.

Tutti sono tenuti a rispettare il regolamento. Durante la competizione tutti i partecipanti sono tenuti ad indossare abiti professionali (ovvero: cappello da cuoco, giacca bianca, pantaloni neri e scarpe nere a norma).



Concorso Individuale Finger Food categorie B e C prevede i seguenti programmi:

PROGRAMMA B: rivolto a cuochi professionisti e non che abbiano compiuto il 25° anno d'età.

Questa edizione sarà caratterizzata dal tema: **Finger Food, emozioni in punta di dita.**

All'interno del quale programma deve essere inserito come ingrediente il Prosciutto di maiale (crudo, cotto o speck) a scelta del concorrente.

Saranno ammessi un massimo di n° 20 concorrenti per giorno.

PROGRAMMA C: rivolto a cuochi professionisti e non, allievi e studenti dei CFP e Istituti per la ristorazione i Statali, partecipanti che non abbiano compiuto il 25° anno d'età, alla data della competizione.

Questa edizione sarà caratterizzata dal tema: **Finger Food, emozioni in punta di dita.**

All'interno del quale programma deve essere inserito come ingrediente il Prosciutto di maiale (crudo, cotto o speck) a scelta del concorrente.

Saranno ammessi un massimo di n° 20 concorrenti per giorno.

Regolamento per entrambi le categorie B e C individuale.

Ogni concorrente dovrà preparare un totale n° 5 finger food, 4 salati e uno dolce per 5 persone (per un totale di 25 pezzi).

- di cui n° 4 finger salati, (2 pensati caldi e presentati freddi e 2 pensati freddi e presentati freddi per 4 persone)
- di cui 1 finger dolce per 5 persone;

Ogni concorrente presenterà i propri finger food

- in un vassoio per l'esposizione costituito da 20 pezzi (5x4), ciascuno da 10g-20g, tutti adatti all'esposizione;
- un piatto porzione completo costituito da 5 finger food (1x5), utile alla giuria per la valutazione.

Ogni concorrente partecipante, categoria B e C, avrà realizzato il vassoio (dei 20 pezzi) gelatinato, secondo i criteri internazionali, mentre il piatto porzione completo destinato alla giuria non dovrà essere gelatinato.

- Compete al singolo concorrente presentare i propri cavalieri, cartoncini, con i nomi ben definiti di ogni singola proposta gastronomica, indicando nome e ingredienti impiegati.

Nel Concorso individuale le preparazioni possono essere portate da casa già pronte, sarà possibile, negli spazi fieristici, allestire i vassoi espositivi e il piatto di presentazione.



TEMPI DELLE GIORNATE

Turno concorrenti singoli Categoria B e C.

- ore 08:30 Ingresso e registrazione concorrenti;
- ore 09.00-10:00 Incontro con la giuria, assegnazione della postazione per assemblaggio;
- ore 11:00 Esposizione dei vassoi e del piatto porzione su postazione assegnata ed allestita liberamente dal concorrente;
- ore 11:30 Passaggio della giuria per la valutazione:
- ore 14:00 Termine della valutazione, passaggio libero dei visitatori:

MATERIE PRIME E COSTI

Le materie prime per l'esposizione e le decorazioni sono a carico dei partecipanti. Il partecipante dovrà rispettare le norme HACCP per il trasporto delle derrate. Ogni concorrente deve provvedere in modo autonomo agli approvvigionamenti necessari per la realizzazione della ricetta.

PREPARAZIONE DEI CARTELLINI ESPOSITIVI INDIVIDUALI

Ogni singolo partecipante dovrà provvedere altresì alla presentazione del proprio programma stampato sui cavalieri/cartoncini espositivi. Sono gradite eventuali schede ricette.

CRITERI VALUTAZIONE DEI PROGRAMMI CALDI INDIVIDUALI cat. B e cat. C

MISE EN PLACE E PULIZIA

PUNTI 10

Capacità di organizzare il proprio lavoro; rispetto dei programmi e degli orari stabiliti; pulizia ed ordine durante le fasi di assemblaggio; rispetto delle norme igieniche.

PREPARAZIONE PROFESSIONALE

PUNTI 10

Corretta mondatura, taglio, delle materie prime, attenzione e rispetto dei sistemi di cottura applicati, corretto uso delle grammature e delle porzioni; abilità nella gelatinatura dei pezzi espositivi.

**ASPETTO ESTETICO****PUNTI 30**

Disposizione pulita ed ordinata dei finger food nel vassoio e nel piatto individuale, evitare guarnizioni artificiali e non commestibili; uso di tecniche di confezionamento efficaci che non comportino inutile perdita di tempo; grado di appetibilità d'insieme, grado di ripetibilità del singolo finger food.

GUSTO**PUNTI 50**

Impatto cromatico piacevole ed elegante; coinvolgimento sensoriale di ogni singolo pezzo (dolce/salato, croccante soffice, etc.); gusto riconoscibile e gradevole; armonia d'insieme tra tipologie diverse di alimenti utilizzati; uso corretto dei condimenti; corretta elaborazione delle preparazioni esposte nel vassoio; corretta esposizione del piatto porzione.

Non sono ammessi mezzi punti.

TOTALE DEI PUNTI 100

ATTENZIONE: i volontari assistenti non devono vestire con la giacca bianca da cucina ma con grembiule e copricapo diverso dagli chef, e adeguato abbigliamento a norma HACCP. Gli assistenti devono svolgere solo funzioni alla plonge e per il riordino dei laboratori utilizzati, non possono manipolare le derrate alimentari e dare assistenza durante il servizio. Devono inoltre essere rispettate tutte le linee guida per l'igiene personale e quelle previste all'interno degli spazi espositivi. Per motivi organizzativi, i nominativi dei 3 componenti la squadra comunicati al momento della registrazione.

SQUADRE: le squadre hanno l'obbligo di versare un quota ulteriore di che verrà restituita il giorno dell'inizio della manifestazione di euro 150 per confermare la partecipazione delle stesse. In caso di mancata partecipazione senza preavviso oltre il termine previsto per le iscrizioni la cauzione verrà trattenuta dall'organizzazione insieme alla quota di iscrizione.

La scheda di partecipazione deve pervenire all'organizzazione insieme al riscontro del pagamento all'indirizzo email: angela@studioverde.it o al numero di FAX 049/9620567: una copia della ricevuta del versamento deve essere allegata alla domanda d'iscrizione. Le domande prive di riscontro del versamento della quota vengono considerate come non pervenute e non potranno concorrere.

Il concorso caldo è aperto solo alle SQUADRE.

L'organizzazione mette a disposizione dei partecipanti al Concorso Caldo (Squadre e Singoli) un "laboratorio a vista" provvisto di impianti ed attrezzature convenzionali. Tutto il restante materiale dovrà essere portato dai concorrenti. Le attrezzature dovranno essere riconsegnate al responsabile preposto al termine della dimostrazione. Eventuali ammanchi saranno addebitati ai concorrenti responsabili. I laboratori non sono dotati di attrezzature minute e particolari (stampi, cornetti per le glasse, bocchette da pasticceria, grembiuli, canovacci, ecc.), ne sono provvisti di piatti speciali, o di porcellane particolari, per le quali ogni concorrente singolo, ove necessari, dovrà provvedere autonomamente. Sarà cura dell'organizzazione far pervenire l'elenco del materiale messo a disposizione dei concorrenti Ogni Squadra ed ogni concorrente individuale deve consegnare prima della gara, al presidente di Giuria, una copia delle ricette presentate in concorso corredata da eventuale foto.