

CONCORSO DI PASTICCERIA
“LA MONOPORZIONE, SCRIGNO DI SAPORI”

Il concorso, ideato e promosso dalla Con.Pa.It Sicilia in collaborazione con RHS (Ristora Hotel Sicilia), si rivolge a tutti i professionisti sopra i diciotto anni di età, offrendo loro un’occasione formativa per mettere alla prova le proprie capacità e trovare stimoli e gratificazioni sempre preziosi.

Un momento di massimo valore professionale, pensato ed organizzato su principi di serietà ed equità; un’occasione di confronto ed esperienza di crescita tecnica ed umana.

REGOLAMENTO DEL CONCORSO

Il tema del concorso è “*La Monoporzione, scrigno di sapori*”

Regola 1.

ISCRIZIONE

La partecipazione del concorso è aperta ad un massimo di 8 (otto) concorrenti. I candidati dovranno presentare ufficiale domanda compilando il modulo di iscrizione allegato al presente regolamento e versare la quota di partecipazione pari a €. 60,00 tramite bonifico bancario intestato a Nuova Conpait Sicilia - Codice IBAN: IT47Z0760116900001036314456 con causale: quota di partecipazione al concorso di pasticceria RHS 2019.

Le domande dovranno pervenire via mail all’indirizzo conpaitsicilia@hotmail.com corredate di modulo di partecipazione compilato e ricevuta dell’avvenuto bonifico, entro il 30.10.2019.

Saranno ammessi alla gara i primi otto concorrenti che invieranno tutta la documentazione di cui sopra.

Regola 2.

PROGRAMMA LOGISTICO

Tutti i concorrenti dovranno presentarsi in fiera domenica 17.11.2019 entro le ore 11:30.

Regola 3.

SVOLGIMENTO DELLA GARA

La gara si svolgerà sul palco principale della manifestazione RHS 2019, nella giornata di domenica 17.11.2019.

Alle ore 12:00 i primi quattro concorrenti occuperanno le loro postazioni per la realizzazione della propria monoporzione. Il tempo a disposizione sarà, improrogabilmente, di due ore dall’inizio.

A seguire gli altri quattro concorrenti prenderanno la loro postazione ed avranno, anch’essi, due ore di tempo per la realizzazione del proprio dolce.

Regola 4.

INGREDIENTI ED ATTREZZATURE A DISPOSIZIONE

Tutti gli ingredienti per lo svolgimento del concorso devono essere portati in loco già pesati o misurati anticipatamente, senza marchio, esclusivamente anonimi e con etichetta adesiva che specifichi il peso e la tipologia di prodotto (es. 100 g. zucchero di canna).

Tutti i concorrenti dovranno nelle proprie ricette utilizzare obbligatoriamente cioccolato **Valrhona extra bitter 61%** che sarà fornito dall'organizzazione dell'evento. Il cioccolato verrà consegnato anticipatamente ad ogni concorrente presso l'indirizzo indicato in fase di iscrizione.

L'organizzazione metterà a disposizione le seguenti attrezzature: tavoli in acciaio, lavandino, forno a microonde, abbattitore, planetaria da banco, frigoriferi, piastra ad induzione.

Tutta la piccola attrezzatura (bilancia, aerografo, ecc.) e minuteria (coltelli, raschiette, pentole per piastre ad induzione, carta per le mani, pellicola, ecc.) dovranno essere portate dai concorrenti, i quali dovranno a propria cura accertarsi che i voltaggi elettrici e gli attacchi siano adatti a tali macchinari, e dovranno, altresì, portare le eventuali riduzioni per le prese elettriche.

I piatti di presentazione del dolce dovranno essere portati dai concorrenti, i quali sono liberi nella scelta della tipologia di piatto.

Regola 5.

ABBIGLIAMENTO DEI PARTECIPANTI

I partecipanti riceveranno e dovranno indossare giacca ufficiale e cappello dell'evento.

Dovranno, inoltre, indossare pantaloni e scarpe neri ed un grembiule bianco privo di loghi

Regola 6.

CONSEGNA DELLE BROCHURE

I candidati dovranno presentare giorno 17.11.2019 alle ore 11:30 n. 5 (cinque) brochure di presentazione dei propri dolci al responsabile del concorso.

Le brochure dovranno contenere la ricetta della monoporzione, il procedimento e la grafica.

Regola 7.

MONOPORZIONE

Ogni concorrente dovrà preparare n. 6 (sei) monoporzioni di cui n. 5 (cinque) per la giuria ed una per la fotografia.

La monoporzione dovrà avere un peso compreso tra i 90 g. ed i 120 g.

Tutte le preparazioni dovranno essere eseguite davanti ai giudici, escluse le basi da forno (biscuit, frolle, pan di spagna ecc.) che devono obbligatoriamente essere portate già pronte, pena la squalifica dal concorso; anche eventuali glasse possono essere portate già pronte, purché vengano preparate nuovamente sul posto per poter essere visionate dai giurati.

Regola 8.

PUNTEGGI E PENALIZZAZIONI

Il punteggio verrà diviso in tre categorie:

- Elaborazione, presentazione e valore tecnico (da 0 a 25);
- Etica professionale ed igiene (da 0 a 25);
- Degustazione (da 0 a 50).

Dal giudizio generale dovranno essere detratte le eventuali penalità applicabili dai commissari di gara previste dal regolamento.

Le penalizzazioni sul punteggio finale riguarderanno:

- Mancato rispetto del regolamento;
- Ritardo dei tempi di lavorazione;
- Mancata pulizia della postazione di lavoro al termine della gara;
- Mancata consegna della brochure.

Regola 9.

RISERVE

Il Comitato organizzativo, in caso particolare o a causa di eventi di forza maggiore, si riserva il diritto di apportare modifiche al regolamento del concorso.

Il Comitato organizzativo si riserva, inoltre, il diritto di annullare il concorso in caso di forza maggiore.

Regola 10.

PREMI E PREMIAZIONE

La premiazione si svolgerà lo stesso giorno del concorso alle ore 17:30, di fronte al pubblico, al Comitato organizzativo, alla Direzione di RHS, alla stampa, televisione e mass media.

Verranno premiati i primi tre classificati:

Primo classificato: trofeo

Secondo classificato: targa

Terzo classificato: targa

Sono previsti, inoltre, premi aggiuntivi offerti dagli sponsor e premi speciali.

N.B. Per eventuali chiarimenti o informazioni aggiuntive contattare il Presidente Con.Pa.It Sicilia Peppe Leotta al 3356212522 o all'indirizzo e-mail conpaitsicilia@hotmail.com

CONCORSO DI PASTICCERIA
"LA MONOPORZIONE, SCRIGNO DI SAPORI"

CATANIA 70
Centro Commerciale Ingrosso Catania
Padiglioni C11- C12

MODULO DI IRSCRIZIONE

NOME: _____

COGNOME: _____

DATA DI NASCITA: _____

INDIRIZZO: _____

CITTÀ: _____

CODICE POSTALE: _____

PROVINCIA: _____

TELEFONO: _____

E-MAIL: _____

TAGLIA GIACCA: _____

Luogo e data _____

FIRMA

