

Ristorexpo Young Cup

Concorso Nazionale per Team Allievi | 4^a edizione

Lariofiere | 3-6 Marzo 2019

Ristorexpo e la Federazione Italiana Cuochi, con l'Associazione Provinciale Cuochi di Como, l'Associazione Cuochi di Lecco, l'Associazione Cuochi Brianza e Solidus, con i contributi di A.M.I.R.A, organizzano la quarta edizione del concorso Ristorexpo Young Cup, a Ristorexpo, Erba dal 3 al 6 Marzo 2019. Il concorso mette a confronto team composti da allievi di cucina, sala e bar, provenienti da scuole, istituti e centri di formazione professionale. Obiettivo del concorso è stimolare e approfondire la conoscenza dei prodotti consolidando le competenze acquisite nei percorsi formativi.

1. COMPOSIZIONE DEI TEAM

Ogni team dovrà essere composto da un minimo di 6 a un massimo di 10 allievi (ogni allievo può partecipare al concorso con un solo team), un docente o tutor che potrà accompagnare il team fino al desk dell'accoglienza e per nessuna ragione potrà intervenire nella competizione, pena la squalifica del team.

2. OGGETTO DEL CONCORSO: LE PROVE

Per partecipare al concorso Ristorexpo Young Cup, ciascun team dovrà eseguire tutti i seguenti programmi:

- **Programma 1: RISTORANTE**
Realizzazione di un menù di tre portate con vini in abbinamento, da servire alla Giuria
- **Programma 2: BAR**
Preparazione di un aperitivo con uno snack da bar e un long drink il tutto senza alcool
- **Programma 3: NUOVA IMPRESA**
Elaborazione di un progetto per il lancio di una nuova impresa nel settore della ristorazione

Programma 1: RISTORANTE

Partecipano al programma RISTORANTE tre cuochi e tre camerieri, che devono cucinare e servire un menu di tre portate con vini in abbinamento.

Il team di cucina (3 cuochi), all'interno della postazione-cucina messa a disposizione, dovrà occuparsi della realizzazione di un menu così strutturato:

- Un primo piatto preparato e allestito in cucina
- Un secondo piatto di carne, preparato in cucina con servizio alla Russa (gueridon), taglio o trancio eseguito dalla sala. Il piatto dovrà essere accompagnato da una salsa e da contorni.
- Un dessert composto con frutta fresca pulita, sbucciata e tagliata al momento.

Il menù dovrà essere ispirato alla tradizione enogastronomica italiana: in questo ambito è data facoltà al team di selezionare piatti e materie prime.

Il team dovrà presentare 8 porzioni: quattro per i commensali (giuria popolare) e quattro per la giuria tecnica composta da cuochi professionisti, giudici esperti e riconosciuti WorldChefs.

Il team di sala (3 camerieri) dovrà:

- apparecchiare la tavola per quattro commensali (giuria popolare); diametro cm 120
- assemblare in loco il centro tavola;
- accogliere i commensali;
- realizzare il servizio con presentazione del menu e spiegazione dei piatti ad ogni portata;
- presentare e servire i vini in abbinamento;
- realizzare un dessert di frutta tagliata al gueridon;
- apparecchiare il tavolo per la giuria tecnica (solo il dispensabile per assaggiare)

1) Specifiche tecniche:

Tutti i prodotti alimentari e le attrezzature saranno a carico della scuola. L'organizzazione fornirà esclusivamente piastre elettriche, forni e abbattitore in comune, lavandini, frigoriferi, tavoli da lavoro, tavoli, sedie e gueridon per la sala. Ogni scuola dovrà portare tutto il materiale necessario per il servizio, compresi minuteria, tovagliato completo, materiale per centro tavola da assemblare, piatti, pirofile e piatti da portata per il servizio. Per ragioni di sicurezza non è consentito l'uso della lampada.

È consentito portare:

- verdure, pulite, lavate, mondate, sbucciate ma non tagliate e insalate lavate;
- fondi di cucina con tempi lunghi di preparazione ma non finiti (no salsa pronte);
- pesce squamato ed eviscerato;
- pollame eviscerato ;
- carne disossata ma non porzionata;
- impasti allo stato grezzo per il rispetto dei tempi di riposo (es. pasta fresca).

Tutti gli altri prodotti dovranno essere portati allo stato grezzo

Al momento dell'accoglienza, il docente/tutor accompagnatore dovrà consegnare al responsabile del concorso copia dell'iscrizione e una documentazione in 6 copie per la giuria composta da:

- check-list del materiale e degli ingredienti previsti per realizzare il concorso;
- ricette (complete di ingredienti, esecuzione, valori nutrizionali, segnalazione allergeni), con una redazione precisa in grammi per 4 persone. (Nelle ricette si raccomanda di usare i verbi al tempo infinito - es. preparare, cuocere, tagliare);
- il menu e la scheda tecnica dei vini proposti.

Tempistica:

Il tempo a disposizione di ciascun team è di 140 minuti, così suddiviso:

- 15 minuti per la mise en place sia per la cucina che per la sala;
- 60 minuti per la preparazione;
- 50 minuti per il servizio;
- 15 minuti per le pulizie e il riassetto della cucina e della sala.

I tempi d'inizio gara saranno comunicati dall'organizzazione. Il commissario di cucina e i giudici verificheranno il rispetto dei tempi, le pulizie e le tecniche usate durante lo svolgimento della competizione. Sarà verificato e valutato il rispetto dei tempi e verranno penalizzati eventuali ritardi, in base a criteri stabiliti dalla giuria e comunicati preventivamente ai concorrenti.

Nella fase della mise en place ogni team dovrà presentare alla giuria il materiale, previsto nella check-list consegnata all'accoglienza. Sarà verificata la compatibilità dei prodotti con quanto stabilito dal presente bando e con quanto stabilito nelle norme igienico sanitarie (HACCP).

CONSIGLI E SUGGERIMENTI – ASPETTI IMPORTANTI DA RISPETTARE

1) Leggere attentamente il regolamento

Si raccomanda:

- Di utilizzare contenitori idonei per il trasporto derrate e di controllare le temperature durante il trasporto
- Originalità e nuove idee
- Armonia fra prodotto e le guarnizioni
- Porzioni adeguate per quantità
- Bell'apparenza e pulizia del piatto
- Combinazione, sapori, gusto, presentazione
- Aspetto naturale e appetitoso
- Evitare le ripetizioni di forme e ingredienti in un menu
- Le salse devono essere il più lucide possibile, con una giusta densità
- Proporzione corretta di eventuali ripieni
- I contorni e le guarnizioni dovranno essere in armonia con l'elemento principale in riguardo alla quantità, il sapore e il colore, e inoltre deve avere un valore nutrizionale conforme alle esigenze attuali
- Sono ammessi sottofondi di carta solo per i cibi fritti, non sono ammessi decorazione di carta o realizzate con sostanze non commestibili

Programma 2: BAR

Partecipano al programma BAR due studenti di sala bar che devono preparare:

- Un aperitivo (analcolico) in abbinamento due finger food (già preparati e da assemblare in loco)
- Un digestivo (analcolico)

Ciascuna ricetta dovrà essere inedita. Ogni concorrente dovrà preparare 4 assaggi. Uno verrà degustato dalla giuria tecnica mentre 3 saranno degustati dalla giuria popolare, composta da tre persone.

L'aperitivo e il long drink preparati dovranno inoltre avere le seguenti caratteristiche:

- Le ricette devono essere composte da un minimo di tre elementi. È importante l'equilibrio (dolcezza, acidità e colore) degli ingredienti ed è consigliabile non usarne troppi.
- Per i long drink potranno essere usate bevande gassate per raggiungere il volume desiderato.
- Le decorazioni e qualsiasi cosa che serva per abbellire il cocktail deve essere commestibile a parte le cannuccie.
- La decorazione dovrà essere montata in office. Non sono ammesse decorazioni portate già pronte.
- L'attrezzatura, i prodotti utilizzati, comprese le decorazioni e i bicchieri saranno a carico dei concorrenti.
- I cocktail possono essere serviti anche in dei frutti scavati a patto che il contenuto del frutto venga usato nella preparazione dello stesso cocktail
- I concorrenti dovranno preparare uno snack da bar che accompagni il cocktail (piccolo spuntino tipo tramezzino da preparare in loco)
- I concorrenti sono tenuti a presentare ai giudici la ricetta scritta dei cocktail prima dell'inizio della gara.
- I concorrenti dovranno competere indossando la loro uniforme professionale di sala
è vietato indossare orecchini (ammessi solo per le donne), braccialetti, grossi anelli e piercing.
I tempi d'inizio gara saranno comunicati dall'organizzazione. I giudici verificheranno il rispetto dei tempi, le pulizie e le tecniche usate durante lo svolgimento della competizione. Sarà verificato e valutato il rispetto dei tempi e verranno penalizzati eventuali ritardi, in base a criteri stabiliti dalla giuria e comunicati preventivamente ai concorrenti

Tempistica:

- 20 minuti per la mise en place e preparazione dello snack
- 20 minuti per la preparazione dei due cocktail
- 10 minuti per le pulizie e riassetto

Programma 3: NUOVA IMPRESA

Ogni team deve elaborare, realizzare e far pervenire alla segreteria, prima dell'inizio del concorso, una presentazione che abbia per tema: "Il nostro nuovo locale". Ciascun team dovrà immaginare e descrivere alla giuria il proprio locale (bar o ristorante, pasticceria, pizzeria, altro esercizio commerciale operante nel settore della ristorazione professionale).

La descrizione dovrà riportare gli elementi distintivi della nuova azienda (a titolo puramente esemplificativo: tipologia di locale, collocazione geografica, nome del locale, menù, tipo di clientela, etc).

Il progetto, ideato e condiviso da tutti i membri del team, dovrà essere presentato alla giuria attraverso una slideshow, della durata massima di 18 slides.

Nella presentazione, al fine di non influenzare la valutazione della Giuria, **non dovrà comparire alcun esplicito riferimento alla scuola di appartenenza ma solo il nome del team.**

Consegna dei progetti

I progetti dovranno pervenire alla segreteria del concorso in tempi utili per la valutazione e comunque entro e non oltre il 15 Febbraio 2019.

I progetti potranno essere consegnati.

- Fisicamente su supporto multimediale (dvd – pendrive) alla segreteria del concorso:
LARIOFIERE
Viale Resegone
22036 Erba (CO)
Da lunedì a venerdì dalle ore 9.00 alle ore 18.30
Il supporto multimediale dovrà essere consegnato in busta chiusa e contenere il nome del Team autore del progetto (non della scuola)
- All'indirizzo di posta elettronica: info@lariofiere.com
Specificare nell'oggetto: Ristorexpo Young Cup – Nuova Impresa
Indicare nella mail il nome del Team autore del progetto (non della scuola)
Una volta ricevuta la mail, la segreteria provvederà a confermare a mezzo e mail la corretta ricezione del materiale.

Per la realizzazione del progetto, sia nella parte tecnica che nello sviluppo dei contenuti, è a disposizione la segreteria del concorso al n. 031 637402 (rif. Valeria Tarasco).

3. ISCRIZIONI

Per iscriversi al concorso, ogni Team dovrà compilare e inviare il modello allegato, entro il 15 Febbraio 2019 a mezzo posta elettronica all'indirizzo:

info@cuochicomo.it

E' possibile scegliere due date diverse per i due programmi della competizione.

I progetti del programma Nuova Impresa dovranno invece pervenire alla segreteria del concorso, nelle modalità sopra descritte, entro e non oltre il 16 Febbraio 2018.

Per informazioni è possibile chiamare il numero 340 3403296 (Cesare Chessorti), anche per richieste relative ad eventuale alloggio a prezzi convenzionati e per informazioni tecniche sugli spazi di finitura dei piatti (per le squadre che arrivano da fuori regione). Ogni team potrà indicare il giorno preferito per la partecipazione al concorso entro il 30 gennaio 2018. L'organizzazione si riserva comunque la facoltà di stabilire autonomamente il calendario delle prove e confermerà data e orari della competizione a ciascun Team

Ogni Team dovrà presentarsi al desk almeno 30 minuti prima dell'inizio della competizione nel giorno stabilito e comunicato dalla Giuria.

4. CRITERI DI VALUTAZIONE

Programma 1: RISTORANTE

Criteri di valutazione giuria di cucina (Massimo 100 punti).

- da 0 – 5 punti: Organizzazione
- da 0 – 10 punti: Mise en place
- da 0 - 10 punti: Pulizia igiene della cucina e nelle lavorazioni
- da 0 - 10 punti: Tecniche di lavorazione
- da 0 – 5 punti: Equilibrio nutrizionale e rispetto del tema
- da 0 - 5 punti: Rispetto del tempo a disposizione per il concorso
- da 0 - 15 punti : Allestimento, presentazione e pulizia del piatto
- da 0 - 40 punti: Gusto, cottura e corretto abbinamento sapori

Criteri di valutazione giuria di sala (Massimo 100 punti).

- 0-20 punti allestimento tavola
- 0-25 punti presentazione del menu del vino con abbinamento piatti e dei prodotti del impiegati
- 0-20 punti eleganza e pulizia del servizio
- 0-20 punti tecnica di servizio
- 0-5 punti rispetto del tempo assegnato
- 0-10 punti presentazione dei piatti

Programma 2: BAR (Massimo 100 punti).

Criteri di valutazione delle proposte bar (massimo 100 punti)

- 0 – 20 punti preparazione
- 0 – 20 punti aspetto e decorazione della tavola
- 0 – 20 punti aroma
- 0 – 30 punti gusto
- 0 – 5 punti finger food
- 0 – 5 punti rispetto del tempo assegnato

Programma 3: NUOVA IMPRESA

Criteri di valutazione del progetto Nuova Impresa

- 0 - 25 punti grado di innovazione del progetto
- 0 - 25 punti sostenibilità economica e tecnica del progetto
- 0 - 25 punti completezza delle informazioni
- 0 - 25 punti qualità della presentazione

5. PREMIAZIONI

La somma dei punteggi totalizzati da ciascun Team in ogni programma definirà la classifica finale del concorso.

I primi tre classificati riceveranno i seguenti premi:

-

- Primo classificato: Trofeo Ristorexpo Young Cup e attrezzature da lavoro per il valore di € 2.000 offerti da Ristorexpo e dalle aziende sponsor
- Secondo classificato: coppa Unione Cuochi Regione Lombardia e attrezzature da lavoro per il valore di € 1.000 offerti da Ristorexpo e dalle aziende sponsor
- Terzo classificato: coppa Associazione Provinciale Cuochi di Como e attrezzature da lavoro per il valore di € 500 € offerti da Ristorexpo e dalle aziende sponsor

Premi Speciali assegnati a discrezione della giuria:

- € 1.000 offerto dal Ristorante Crotto dei Platani per il miglior punteggio di cucina
- Coppa Arturo della Torre per il miglior punteggio nel progetto Nuova Impresa
- Lampada da sala Amira
- Premi speciali per cuochi, camerieri, e barman Associazione cuochi Como

Medagliere

P. 100 medaglia d'oro e menzione

P 99 - 90 medaglia d'oro

P 89 – 80 medaglia d'argento

P 79 – 70 medaglia di bronzo

P 69 diploma

Ogni giorno verranno premiati i concorrenti che hanno gareggiato. Per motivi di organizzazione i premi devono essere ritirati dagli interessati. Saranno previste anche valutazioni assegnate da una giuria popolare con una classifica e premiazione separate.

6. GIURIA

La giuria cucina sarà composta da quattro giudici e due commissari World Chef,

la giuria sala e barman composta dall'associazione Amira

I giudici popolari saranno scelti da Ristorexpo e dal comitato organizzativo.

La giuria Nuova Impresa sarà nominata da Lariofiere e composta da rappresentanti del sistema imprenditoriale del territorio.