



il regolamento

Regolamento selezione italiana Bocuse d'Or - Bergamo 2012

Articolo 1: Premessa

Il presente documento costituisce il regolamento ufficiale della Selezione Bocuse d'Or Italia. L'atto dell'iscrizione al concorso implica una totale accettazione di questo regolamento da parte dei componenti di ciascuna squadra partecipante.

Articolo 1/a: Oggetto

Il Bocuse d'Or Italia è organizzato dall'Associazione "Promozione del Territorio", presieduta dal dott. Carlo Spinetti, associazione alla quale partecipano in qualità di soci fondatori i seguenti soggetti: Associazione Esercenti e Commercianti della provincia di Bergamo (ASCOM), Bergamo Fiera Nuova, Camera di Commercio di Bergamo (CCIAA), Confindustria Bergamo e Promoberg Ente Fiera.

La selezione italiana del Bocuse d'Or avrà luogo, attraverso apposita competizione, il 20 febbraio 2012 nella sede dell'Accademia del Gusto sita ad Osio Sotto in piazzetta don Gandossi 1.

Il Bocuse d'Or Italia si svolge sotto la regia del Comitato Italiano Organizzatore, presieduto dallo chef signor Giancarlo Perbellini. La competizione ha lo scopo di individuare lo chef che rappresenterà l'Italia al Bocuse d'Or Europa a Bruxelles nei giorni 20 e 21 marzo 2012. I primi dodici classificati della Selezione Europa parteciperanno alla finale mondiale del Bocuse d'Or che si svolgerà a Lione nei giorni 29 e 30 gennaio 2013. Organizzazione del concorso: Accademia del Gusto – Ascom Confcommercio Bergamo - Tel. +39 035 41.85.706 (707) – Fax : +39 035 41.85.712 - e-mail: info@ascomformazione.it

Articolo 2 : Chef candidati

Il concorso è aperto a tutti i cuochi professionisti di ristoranti o hotel, in possesso dei seguenti requisiti:

- nazionalità italiana (fanno fede il passaporto o la carta d'identità);
- avere almeno tre anni di esperienza lavorativa come chef, sous chef o chef di partita (fa fede il curriculum vitae);
- essere nati prima del 29.01.1990 (di età maggiore o pari a 23 anni il 29 Gennaio 2013).

La squadra può essere composta al massimo da 3 persone: lo chef, un assistente di cucina, un allenatore.

Articolo 2/a : Assistenti

L'assistente dello chef deve avere nazionalità italiana (fanno fede il passaporto o la carta d'identità), essere maggiorenne ed essere nato dopo il 29 gennaio 1991 (di età minore di 22 anni il 29 Gennaio 2013).

Articolo 2/b: Allenatore

Ogni squadra può designare un allenatore ufficiale. Quest'ultimo è autorizzato a essere presente durante la competizione per allenare il suo candidato ma non ha alcuna autorizzazione ad operare. In caso di qualificazione per gli europei di Bruxelles e per la finale di Lione, la conferma dell'allenatore o la designazione di un altro sarà a discrezione del Comitato Organizzatore Italiano.

Articolo 3: Selezione

Le candidature si accettano dal 10 gennaio ed entro il 2 febbraio 2012.

Entro tale data dovrà pervenire alla segreteria organizzativa, tramite posta tradizionale, posta elettronica, consegna a mano, o fax, un dossier di candidatura (v. articolo 4). Il Comitato Italiano Organizzatore selezionerà, sulla base della documentazione ricevuta, i tre candidati ritenuti idonei ad accedere alla selezione italiana e ne comunicherà i nominativi il giorno 3 febbraio 2012. I tre candidati si sfideranno in una competizione all'Accademia del Gusto il giorno 20 febbraio 2012. La scelta dei finalisti è insindacabile e non è prevista possibilità di ricorso. Qualora, a qualsiasi titolo, si verificassero delle rinunce dopo la selezione, il Comitato Organizzatore si riserva il diritto di rivalutare o meno le candidature degli chef esclusi dai primi tre. Per accedere al concorso non è prevista alcuna quota d'iscrizione. In fase di prima selezione saranno scartate a priori le candidature che presenteranno dossier incompleti.

Articolo 4: il dossier di candidatura

Il dossier di candidatura, da trasmettere entro il 2 febbraio 2012, dovrà contenere:

- Modulo A debitamente compilato (v. allegato1);
- Modulo B debitamente compilato (v. allegato 2);
- una presentazione personale dello chef dattiloscritta che contenga le motivazioni che spingono il candidato a partecipare al concorso, una descrizione delle sue passioni, di come si è avvicinato al mondo della cucina ed ogni eventuale informazione aggiuntiva al fine di meglio far conoscere il candidato al Comitato e alla stampa (minimo 30 righe);
- il curriculum vitae dello chef e la fotocopia della sua carta d'identità (o del passaporto);
- il curriculum vitae del commis e la fotocopia della sua carta d'identità (o del passaporto);
- una ricerca (tesina) sul Bocuse d'Or che illustri le caratteristiche principali del concorso mondiale, la sua storia, chi vi ha partecipato, le caratteristiche dei piatti che hanno vinto, la storia del suo fondatore, etc;
- una ricetta a base di pesce (v. articolo 9) con relativa foto del piatto realizzato;

- una ricetta a base di carne (v.articolo 9) con relativa foto del piatto realizzato.

Articolo 5: Modalità di svolgimento del concorso

Le prove del concorso si svolgono in una giornata.

La gara prevede la preparazione “a caldo” di due piatti: uno di pesce ed uno di carne.

L’inizio delle prove ha luogo la mattina. Il primo candidato inizia la competizione alle ore 8.00 e consegna il piatto di pesce alle ore 13.00 ed il piatto di carne alle ore 13.35.

Il secondo candidato inizia la competizione alle ore 8.20 e consegna il piatto di pesce alle ore 13.20 ed il piatto di carne alle ore 13.55.

Il terzo candidato inizia la competizione alle ore 9.10 e consegna il piatto di pesce alle ore 14.10 ed il piatto di carne alle ore 14.45.

Il Comitato Italiano Organizzatore riunisce i candidati lunedì 20 febbraio alle ore 6.00, per ricordare i punti del regolamento, per rispondere alle domande durante il briefing e per sorteggiare le postazioni e gli orari di accesso alla competizione (primo, secondo e terzo concorrente).

Articolo 6: Il tema di pesce (7 porzioni: 5 presentate sul vassoio e 2 impiattate su singoli piatti)*

4 filetti di sogliola da 600/700 g.

500 gr di gamberi grigi

3 guarnizioni libere

Articolo 7: Il tema di carne (7 porzioni: 5 presentate sul vassoio e 2 impiattate su singoli piatti)*

1 pollo “fermier à pattes bleues” Label Rouge da 1,5/2 Kg

3 guarnizioni libere

Articolo 8: Prodotti

Tutti i prodotti necessari alla realizzazione delle ricette devono essere portati dal candidato.

Sono tassativamente proibiti i prodotti già preparati, eccetto: i fondi per le salse e le verdure crude pelate, pulite ma non tagliate. I candidati devono mostrare i loro prodotti ai commissari (sarà effettuato un controllo prima dell’inizio del concorso).

Tutti i prodotti non autorizzati saranno immediatamente confiscati.

Il Comitato Italiano Organizzatore prenderà le misure necessarie in caso di mancato rispetto del regolamento.

Articolo 9 : Ricette.

Il dossier di candidatura deve contenere le ricette dettagliate, sia del piatto di pesce (v. articolo 6) sia del piatto di carne (v. articolo 7).

Le ricette, per 7 porzioni, devono riportare:

- Il titolo;
- l’elenco degli ingredienti espressi in grammi e centilitri (limitare, per quanto possibile, la dicitura qb);
- la descrizione del procedimento per ogni fase di preparazione (es: per la salsa, per i contorni, etc);
- le tecniche di cottura;
- l’elenco dettagliato degli utensili e delle attrezzature utilizzate (v. articolo 11);

Il Comitato Italiano Organizzatore suggerisce di ideare la ricetta seguendo il concetto di “piatto da ristorazione” e, solo in un secondo momento, di adattarla al concorso.

L’organizzazione garantisce, fino all’esibizione del candidato, la riservatezza in merito alle ricette inviate.

Le ricette saranno rese pubbliche dopo la competizione, nei modi e nei tempi che il Comitato Italiano Organizzatore riterrà più idonei. L’organizzazione garantisce che ogni forma di pubblicazione del piatto e/o della ricetta riporterà il nome dell’autore.

Articolo 10: Piatti

L’impiattamento avviene secondo le seguenti regole: 5 porzioni sono sistemate sui vassoi da presentazione e 2 porzioni sono sistemate su piatti da portata (un piatto per la foto ed un piatto per il Presidente del Concorso).

I piatti ed i vassoi sono obbligatoriamente forniti dall’organizzazione.

Il piatto sarà rotondo, il vassoio sarà ovale (100x60 cm).

Articolo 11 : Materiali ed attrezzature.

Ogni postazione di lavoro comprende 4 piastre ad induzione, un forno, un piano di lavoro, uno spazio frigorifero per 10 teglie gastronorm), due lavelli. Il concorrente può portare con sé solamente piccole attrezzature, specificandone la potenza elettrica in fase di presentazione delle ricette. Nello spazio riservato al materiale comune il concorrente ha a disposizione un abbattitore ed una macchina sottovuoto a campana. Ogni domanda specifica riguardo al materiale dovrà essere fatta prima del concorso, direttamente al Comitato Italiano Organizzatore. Lo chef deve portare i propri attrezzi da cucina personali (coltelli, minipimer, cucchiari, forchette, salsiere, cutter, bilancia, etc). L’elenco delle attrezzature va indicato specificatamente in ciascuna ricetta.

Dopo la prova, saranno effettuati l'ispezione della postazione di lavoro, la restituzione del materiale e l'inventario. La postazione di lavoro e i materiali devono essere restituiti puliti. I candidati non possono lasciare la loro postazione prima che un membro dell'organizzazione l'abbia verificata.

Articolo 12: Comitato di Sorveglianza della cucina

Due controllori formano il Comitato di Sorveglianza della cucina. Saranno presenti nel back stage per controllare il materiale, i prodotti dei candidati ed osservare il corretto svolgimento del concorso. Questa osservazione, che sarà valutata con un massimo di 20 punti, servirà a decretare il migliore in eventuali casi di ex aequo (v. articolo 13).

Articolo 13: Valutazione

Il Bocuse d'Or Europa è attento alle tendenze più attuali della cucina internazionale e vuole privilegiare il gusto. Il Comitato Organizzatore del Bocuse d'Or Italia condivide appieno questa filosofia e si pone l'obiettivo di selezionare, per la competizione europea, un candidato che riesca ad esprimere quanto più possibile le peculiarità del gusto italiano.

I candidati dovranno evitare qualsiasi elemento decorativo superfluo nella disposizione del cibo nei piatti. Saranno eventualmente accettate solo le decorazioni naturali (come i gusci e le conchiglie). Sono ammessi piccoli bicchieri, cucchiari curvi e qualsiasi tipo di contenitore di servizio per alimenti.

Tutti i piatti e le preparazioni devono essere interamente confezionati sul posto e saranno controllati dal Comitato di Sorveglianza della cucina.

La valutazione è stabilita su un totale di 60 punti, 40 per la degustazione e 20 per la presentazione.

Un voto di "metodologia - pulizia - corretto utilizzo dei prodotti" (massimo 20 punti) è dato ad ogni candidato dal Comitato di Sorveglianza della cucina. Questo voto tiene conto del rispetto dei prodotti, del metodo, della pulizia e della corretta utilizzazione delle merci per limitarne lo spreco. Questo voto serve a spartire gli eventuali ex aequo. Il voto finale risulta dalla somma dei voti ottenuti dai candidati in ogni singola prova.

Articolo 14: Penalità

In caso di non rispetto degli orari, saranno applicate le seguenti penalità:

- tra 0 e 3 minuti di ritardo: nessuna penalità;
- tra 3 e 5 minuti di ritardo: la penalità di 1 punto per ogni membro della Giuria ;
- oltre i 5 minuti di ritardo: penalità di 1 punto per ogni membro della Giuria ed il candidato presenterà i suoi piatti dopo tutti gli altri. La Giuria potrà prendere delle misure diverse e supplementari in funzione del ritardo constatato.

Articolo 15: Controllo

I candidati non potranno né introdurre né esportare alcun materiale, o derrata alimentare, dalla loro postazione di cucina una volta iniziato il loro lavoro. L'uso di apparecchi fotografici e telefoni cellulari è severamente vietato durante tutta la competizione, pena la squalifica.

Articolo 16: Foto ufficiale e vestiario

Lunedì 20 febbraio alle ore 16.30 sarà realizzata una foto ufficiale.

La tenuta obbligatoria è costituita da: pantaloni neri, scarpe nere, grembiule bianco, giacca (priva di sponsorizzazioni) e cappello bianco. Questa tenuta è obbligatoria per gli chef, gli aiutanti e gli allenatori per tutta la durata del concorso. Non dovrà apparire alcun logo sulle vesti ufficiali di cui sopra.

Articolo 17: Giuria

Il Comitato Italiano Organizzatore nominerà uno o più Presidenti di Giuria.

La Giuria è composta dal Presidente del Concorso e da 5 giurati (tra cui il Presidente di Giuria), obbligatoriamente cuochi professionisti di ristorante o hotel.

L'intero concorso è presieduto dallo chef Giancarlo Perbellini (Presidente del Concorso), che non vota i piatti, ma il cui giudizio, in caso di contestazioni, è decisivo ed irrevocabile.

Ogni giurato si impegna, accettando di partecipare alla Giuria, a prendere parte a tutte le degustazioni senza riserva alcuna, comprese ragioni di salute o criteri filosofici. Nessuna rinuncia è accettata dal Comitato Italiano Organizzatore oltre il 4 febbraio 2012. I membri della Giuria si riuniranno il giorno 20 febbraio 2012, alle ore 12, per un briefing. La Giuria avrà anche la possibilità, se lo desidera, di riunirsi in occasione delle sedute di votazione, su domanda del presidente di Giuria. L'uso di apparecchi fotografici e telefoni cellulari è severamente vietato durante le degustazioni.

Articolo 18: Classifica e Premi

Ai primi tre classificati saranno riconosciuti i seguenti premi:

- 1° premio: 4.000,00 euro
- 2° premio: 700,00 euro
- 3° premio: 300,00 euro

Il primo classificato accede alla selezione europea del Bocuse d'Or che si svolgerà a Bruxelles il 20 e il 21 marzo 2012. La partecipazione al concorso di Bruxelles e, se classificato, a quello di Lione (29 e 30 gennaio

2013), costituiscono elementi contrattuali imprescindibili al fine di acquisire il diritto alla conservazione del premio. Al primo classificato il premio verrà consegnato dopo la sua partecipazione alla competizione europea.

Articolo 19: Modifica del regolamento – annullamento

Il Comitato Italiano Organizzatore si riserva il diritto di apportare qualsiasi modifica al regolamento, dettata dalle circostanze e/o da cause di forza maggiore e, allo stesso modo, di annullare il concorso. Le comunicazioni saranno tempestivamente fornite ai candidati.

Articolo 20: Diritti di immagine

Tutti i partecipanti al concorso (presidente, giurati, candidati, aiutanti, allenatori, incaricati della promozione, etc) cedono tutti i diritti d'immagine alla società organizzatrice.

Articolo 21: Assicurazione

La società organizzatrice è in possesso di una polizza assicurativa che copre la sua responsabilità civile durante la competizione. Ogni altra assicurazione è a carico di ciascun candidato.

Articolo 22: Contestazione

Le decisioni della Giuria sono senza appello.

Articolo 23: Allegati

Due allegati costituiscono parte integrante del presente regolamento:

A. Il modulo d'iscrizione.

B. Il formulario della squadra.

Gli allegati, debitamente compilati, dovranno pervenire al Comitato Organizzatore insieme ai documenti specificati nell'articolo 4.

* a titolo informativo si segnala che, mentre la selezione italiana prevede la preparazione di 7 porzioni, quella europea di Bruxelles prevede la preparazione di 14 porzioni

SCHEDA DI ISCRIZIONE ALLA SELEZIONE ITALIANA DEL CONCORSO BOCUSE D'OR

da restituire entro il 2 febbraio 2012



Spettabile
Comitato Italiano Organizzatore
Selezione italiana Bocuse d'Or

c/o
ACCADEMIA DEL GUSTO - ASCOM BERGAMO
Piazzetta don Gandossi 1
20146 Osio Sotto (Bg)

Tel. +39 035 41.85.706
+39 035 41.85.707
+39 035 41.20.180
+39 035 41.20.183

(Sabrina Bianco - Micaela Rimoldini
Lidia Motta - Cristina Fontanella)

fax (+39) 035 41.85.712

www.ascomformazione.it - info@ascomformazione.it

Il sottoscritto
(nome e cognome dello chef)
recapito telefonico
(indicare un numero di reperibilità)
insegna del ristorante
(dove svolge la propria attività)
indirizzo del ristorante
(via, cap, comune, provincia)
E' titolare del ristorante?

chiede di partecipare alla selezione italiana del concorso Bocuse d'Or, competizione che si svolgerà il giorno 20 febbraio 2012 all'Accademia del Gusto di Osio Sotto.

A tal fine allega alla presente richiesta:

1. Il modulo B debitamente compilato (v. allegato 2);
2. una presentazione personale dello chef dattiloscritta che contenga le motivazioni che spingono il candidato a partecipare al concorso, una descrizione delle sue passioni, di come si è avvicinato al mondo della cucina ed ogni eventuale informazione aggiuntiva al fine di meglio far conoscere il candidato al Comitato e alla stampa (minimo 30 righe);
3. il curriculum vitae dello chef e la fotocopia della sua carta d'identità (o del passaporto);
4. il curriculum vitae del commis e la fotocopia della sua carta d'identità (o del passaporto);
5. una ricerca (tesina) sul Bocuse d'Or che illustri le caratteristiche principali del concorso mondiale, la sua storia, chi vi ha partecipato, le caratteristiche dei piatti che hanno vinto, la storia del suo fondatore, etc;
6. una ricetta a base di pesce (v. articolo 9 del regolamento) con relativa foto del piatto realizzato;
7. una ricetta a base di carne (v. articolo 9 del regolamento) con relativa foto del piatto realizzato.

Dichiara, sotto la propria responsabilità, di aver letto, compreso ed accettato integralmente il regolamento del concorso (che consta di 7 pagine inclusa copertina e due allegati). Dichiara altresì di prestare il consenso a che i dati personali forniti in questa sede, Ovvero altrimenti acquisiti sul suo conto nell'ambito dell'attività del concorso Bocuse d'Or, formino oggetto di trattamenti svolti dall'associazione organizzatrice per le finalità connesse o strumentali, nel rispetto del decreto legislativo del 30.06.2003 n. 196.

Nego il consenso a quanto sopra indicato

luogo

data

firma

--

IL FORMULARIO DELLA SQUADRA

LO CHEFCognome Nome Nato/a a il indirizzo
residenza/domicilio Cap Comune Telefono Altro telefono Fax mail taglia giacca **L'ASSISTENTE**Cognome Nome Nato/a a il indirizzo
residenza/domicilio Cap Comune Telefono Altro telefono Fax mail **L'ALLENATORE (se previsto)**Cognome Nome Nato/a a il indirizzo
residenza/domicilio Cap Comune Telefono Altro telefono Fax mail