

“ITALIAN SHOW COOKING CONTEST 2019” FICO Eataly World – 13 Marzo 2019

Presentazione del Contest e Regolamento Ufficiale

PRESENTAZIONE

Perchè una gara basata sullo show cooking

La cucina italiana è la cucina maggiormente apprezzata all'estero. Il cuoco/chef italiano è la figura più ricercata del settore. Le caratteristiche maggiormente richieste dal mercato estero per questo tipo specifico di figura professionale identificano i nostri cuochi/chef sempre di più come artisti. In questo contesto lo show cooking diventa una parte importante, un momento in cui l'artista si “esibisce” nella creazione di un prodotto d'eccellenza dell'arte culinaria italiana.

Definizione di Show Cooking

Lo show cooking non è uno spettacolo con caratteristiche predefinite. Ne esistono varie versioni alcune delle quali comprendono anche una parte di “insegnamento” al pubblico di cosa e perchè si fanno certi passaggi nella preparazione dei piatti. Ma quello che all'estero produce il maggior effetto è soprattutto la dimostrazione di “armonia e abilità” nella preparazione e un risultato finale eccellente per estetica e gusto.

Le abilità e competenze che verranno testate dal Contest

Tra i parametri ideali richiesti per un professionista della cucina all'estero sono stati presi i fondamentali e trasformati in una competizione:

- **CONOSCENZA DELLA CUCINA ITALIANA**
Oggetto della prova saranno dei primi piatti classici tratti dalla tradizione della nostra cucina. Saranno apprezzate variazioni alle ricette classiche ma solo se rappresentano alternative valide che dimostrino estro e un risultato finale che non snaturi la ricetta.
- **CONOSCENZA LINGUE STRANIERE**
Parlare una o più lingue straniere è diventata una delle competenze fondamentali nel mondo del lavoro. Una buona conoscenza dell'inglese o dello spagnolo sono quindi necessarie per poter lavorare come Cuochi o Chef all'estero.
- **ESSERE SPIGLIATI CON CLIENTI E COLLEGHI**
Un atteggiamento spigliato e deciso, in pratica essere a proprio agio, è preferito rispetto ad uno più remissivo che spesso può sembrare impacciato. Essere spigliati non significa necessariamente essere esuberanti ed eccentrici.
- **CAPACITA' DI REALIZZARE SHOW COOKING**
Il cliente vuole “vedere” l'abilità all'opera e, se possibile, scambiare due chiacchiere con l'Artista del Gusto italiano. Quindi realizzare show cooking è una skill che tutte le agenzie di selezione del personale hanno evidenziato.

CONCORRENTI E LOCATION

Chi può partecipare:

- La partecipazione al *Premio Culinario Nazionale "Italian Show Cooking Contest 2019"* è aperta a **tutti i cuochi, gli chef ed i professionisti del settore culinario italiano che abbiano superato la selezione da parte di una agenzia specializzata nella gestione delle risorse umane in ambito culinario all'estero**. L'agenzia identificata è la Top Target, Viale Volta, 16 6830 CHIASSO (SVIZZERA). Saranno ammessi un massimo di 20 Cuochi o Chef selezionati.
- I Criteri di Selezione sono basati sui parametri (ability+skills) riscontrati dall'indagine effettuata in collaborazione con 7 dei maggiori Tour Operatori Internazionali.
- Saranno ammessi solo coloro che siano in grado di interagire anche in lingua inglese o spagnola.

LA PARTECIPAZIONE E' GRATUITA. I concorrenti possono venire accompagnati da un massimo di due persone che però faranno parte del pubblico. Gli accompagnatori hanno il divieto assoluto di interagire durante la gara: pena l'esclusione del concorrente e l'allontanamento del gruppo dall'area del contest.

Location:

Il *Premio Culinario Nazionale "Italian Show Cooking Contest 2019"* si svolgerà presso FICO Eataly Word, Via Paolo Canali, 8, 40127 Bologna BO.

SVOLGIMENTO DELLA COMPETIZIONE CULINARIA

- I concorrenti dovranno sostenere una **PROVA CULINARIA A TEMPO (30 minuti) su un primo piatto classico della cucina italiana**. Le creazioni gastronomiche saranno in seguito giudicate dalla giuria secondo i parametri sotto indicati. Al termine del tempo massimo consentito, se la pietanza non sarà pronta, i giurati valuteranno la prova come non terminata con conseguente perdita di punteggio.
- I concorrenti dovranno esibirsi in uno Show Cooking, incentrato sui primi piatti classici della cucina italiana. Saranno suddivisi in due manches e verranno proposte due ricette, una per ciascuna manche. Il titolo della ricetta sarà tenuto segreto fino all'inizio della manche. I concorrenti avranno a disposizione alcuni ingredienti di alta qualità forniti da FICO, inizialmente chiusi in una mystery box che potranno aprire solo dopo che il giudice avrà dato il via. Tra gli ingredienti inseriti, anche alcuni "intrusi" per saggiare la conoscenza delle ricette classiche della cucina italiana e per dare la possibilità di varianti creative. Durante la prova a tempo, ciascun partecipante dovrà preparare il primo piatto, esaltandone i sapori e le consistenze. I partecipanti dovranno dare prova delle loro capacità e delle competenze richieste per essere un valido Rappresentante della nostra cucina all'estero.
- Ogni partecipante avrà a disposizione una postazione con piastra ad induzione professionale, padelle e pentole di varia misura, utensili professionali di vario genere idonei alla preparazione dei primi piatti. Una postazione centrale conterrà alcuni elementi/ingredienti extra a cui poter attingere. Il professionista può anche portarsi in gara alcuni dei suoi "strumenti preferiti" a patto che non siano d'ingombro eccessivo o possano provocare fisicamente disturbo agli altri concorrenti.
- Gli ingredienti a disposizione di ogni singolo partecipante sono stati selezionati allo scopo di testare le capacità di conoscenza dei prodotti da parte dei concorrenti. Questo implica che i partecipanti dovranno confrontarsi anche con ingredienti non convenzionali di elevatissima qualità che possono rispondere diversamente in pentola rispetto a quelli tradizionali. I concorrenti potranno decidere in maniera autonoma quali di questi ingredienti utilizzare per cucinare i propri piatti e se fare una versione classica del piatto o un'abile e ben presentata rivisitazione. Non sarà ammesso l'uso di ingredienti diversi da quelli proposti dalla commissione.



Panoramachef.it è un marchio di proprietà della Vulcano SRL – Marketing&Comunicazione – Via Birmania 84, 58100 Grosseto – P. IVA 01428900532

- Durante la gara i giurati potranno rivolgere domande in lingua straniera al concorrente per valutare la sua spigliatezza. Al termine della preparazione il concorrente alzerà la mano e verrà invitato dalla giuria a presentare il suo piatto in lingua Inglese o Spagnola.

CRITERI DI VALUTAZIONE E GIURIA

Criteria di valutazione:

La giuria valuterà le prove dei concorrenti secondo i seguenti parametri:

1. Armonia e abilità “dimostrate” visivamente nella preparazione (Organizzazione, Pulizia e ordine sono tra i punti valutati).
2. Estetica del piatto finito.
3. Sapore del piatto e relativa attinenza al titolo.
4. Scelta ed abbinamento degli ingredienti.
5. Tempi di preparazione.
6. Spigliatezza e presentazione finale in lingua straniera.

Per ogni punto verrà data una valutazione 1-10 da parte di ogni singolo giurato, la sommatoria dei punti ottenuti creerà la classifica finale del contest. La classifica verrà redatta solo al termine di tutte le batterie di partecipanti. In caso di punteggi equivalenti la giuria rivaluterà in commissione le prove dei concorrenti giungendo al termine ad una classifica senza posizioni equipollenti.

I Concorrenti non potranno avere nessun aiuto da parte esterna, pena l'esclusione dalla gara. **Il giudizio della giuria è insindacabile.** Durante tutta la fase di gara, i giudici controlleranno il regolare svolgimento della competizione.

I PREMI IN PALIO

1° Classificato: coppa “Best Italian Show Cooking Chef 2019”, contratto di lavoro stagionale con Top Target all'interno di uno degli Eden Village e la possibilità di segnalare una preferenza di destinazione rispetto a quelle disponibili dove poter lavorare, la giostra di FICO con menù “Ghiottone”.

2° Classificato: coppa di secondo classificato, contratto di lavoro stagionale con Top Target all'interno di uno degli Eden Village e la giostra di FICO con menù “Forchetta”.

3° Classificato: coppa di terzo classificato, contratto di lavoro stagionale con Top Target all'interno di uno degli Eden Village e la giostra di FICO con menù “Degustatore”.

- Attestato di partecipazione per tutti i concorrenti.

PROGRAMMA DELL'EVENTO E REGOLE DI CONDOTTA

Programma della gara e organizzazione generale:

- ore 10:00 Accredimento dei partecipanti
- ore 10:30 Determinazione della Prima batteria
- ore 10:45 Svolgimento della competizione: Batteria 1 fino al suo normale termine.
- ore 11:30 Preparazione della sala per la Batteria 2.
- ore 11:45 Svolgimento della competizione: Batteria 2 fino al suo normale termine.
- ore 12:30 Commissione e classifica del Contest.
- ore 13:00 Presentazione della Classifica e Premiazione.
- ore 13:30 Circa chiusura della manifestazione.

Il Comitato organizzativo si riserva il diritto di poter apportare modifiche al regolamento e agli orari, comunicandolo tempestivamente ai partecipanti tramite email.



Panoramachef.it è un marchio di proprietà della Vulcano SRL – Marketing&Comunicazione – Via Birmania 84, 58100 Grosseto – P. IVA 01428900532

Abbigliamento e comportamento:

- Tutti i concorrenti saranno tenuti a indossare un consono abbigliamento professionale da cucina, così come da normativa HACCP.
- La cortesia, la correttezza e la sportività sono due elementi imprescindibili, pertanto saranno immediatamente eliminati dalla competizione e allontanati dall'area del contest i concorrenti che direttamente, o attraverso terze parti, provocheranno disturbo ed alterazione di un sereno ambiente di gara tra professionisti dell'arte culinaria.

Disposizioni finali

I partecipanti accettano tutte le condizioni di cui al presente regolamento, esonerando l'organizzazione da ogni responsabilità per qualsiasi danno a persone o cose, che rimarrà a carico dei singoli partecipanti. Non saranno accettate contestazioni sul giudizio della Giuria che è assolutamente insindacabile.

L'organizzazione si riserva infine la possibilità di annullare il concorso per causa di forza maggiore e apportare modifiche al regolamento per questioni logistiche che non dipendono dalla stessa. La richiesta di iscrizione al contest non garantisce al candidato la partecipazione alla gara: la sua richiesta sarà vagliata da un'agenzia internazionale che ne valuterà l'idoneità.

Come iscriversi alla competizione:

- Gli aspiranti al contest dovranno leggere con attenzione questo regolamento compilando l'apposito modulo all'ultima pagina e controfirmandolo per accettazione. Importante è compilare l'ultima parte in stampatello leggibile.
- Il documento compilato e firmato dovrà essere spedito a mezzo form nella pagina www.panoramachef.com/isc2019 o a redazione@panoramachef.it **entro e non oltre l'8 Marzo 2019**. Barrare una casella "NON ACCETTO" su uno dei punti del modulo comporterà l'esclusione della partecipazione al contest poiché verrebbero meno i requisiti necessari alla promozione dello stesso.
- Il candidato deve anche allegare il suo curriculum vitae o resume professionale. Se accettata la candidatura l'aspirante verrà ricontattato direttamente dall'agenzia internazionale. Si ricorda che la partecipazione è totalmente gratuita. Il comitato organizzativo non fornisce alcun tipo di rimborso spesa per nessun motivo.

Info e contatti per le iscrizioni:

- Comitato Organizzativo: redazione@panoramachef.it



Panoramachef.it è un marchio di proprietà della Vulcano SRL – Marketing&Comunicazione – Via Birmania 84, 58100 Grosseto – P. IVA 01428900532

MODULO DI ISCRIZIONE AL PREMIO CULINARIO NAZIONALE “ITALIAN SHOW COOKING CONTEST 2019”

Il Sottoscritto

Nome:		Cognome:	
Residente a:		Via:	

Telefono:		Email:	
-----------	--	--------	--

Qualifica professionale:			
Anni di attività nel settore:		Ruolo:	
Lingua straniera parlata:		Livello:	

Tutti i Campi sono obbligatori

desidera iscriversi al Premio Culinario Nazionale “Italian Show Cooking Contest 2019”, che si svolgerà in data
13 Marzo 2019 FICO Eataly Word, Via Paolo Canali, 8, 40127 Bologna BO.

A tal fine dichiaro di:

1. essere in possesso dei requisiti di adesione di carattere generale previsti dal Regolamento di cui sopra;
2. accettare il regolamento di cui sopra e tutte le condizioni di iscrizione in esso riportate;
3. comunicare tempestivamente variazioni intervenute in merito a quanto dichiarato nella presente domanda di adesione;
4. di rispettare e non intraprendere attività contrarie alle finalità dell'Organizzazione;
5. di possedere i requisiti di idoneità sanitaria per la manipolazione degli alimenti.

Il partecipante autorizza espressamente l'organizzazione, nonché le persone dalla stessa delegate, all'iscrizione ufficiale al *Premio Culinario Nazionale “Italian Show Cooking Contest 2019”*. Autorizza inoltre PanoramaChef.it e i partners del contest al trattamento dei dati personali e alla pubblicizzazione, presente e futura, delle sue generalità e foto in relazione al contest per il quale conferisce espressa accettazione alla partecipazione, ai sensi e per gli effetti del dell'attuale normativa sulla Privacy. Il partecipante è conscio che il suo nome e la sua immagine, ripresi attraverso testi, foto e video relativi alla competizione, saranno riprodotti ed utilizzati per articoli e servizi legati al contest, e ne autorizza preventivamente la pubblicazione rinunciando sin d'ora ad ogni richiesta di risarcimento di danno, rimborso spese o pagamento di somme in genere.

BARRARE PER ACCETTAZIONE

- Dichiaro di aver letto la normativa sulla Privacy pubblicata all'indirizzo: <http://www.panoramachef.it/privacy-policy-2/> ed accettare esplicitamente il trattamento dei miei dati personali.
- Dichiaro di aver letto l'intero regolamento e di acconsentire all'iscrizione.

Firma per accettazione _____