



L'Associazione Cuochi Bergamaschi, in occasione della Fiera Campionaria di Bergamo

ORGANIZZA

1° trofeo Roberto Benussi

“Piano di autocontrollo – stesura e applicazione delle norme di HACCP”

1° Trofeo intitolato alla memoria di **Roberto Benussi**, insegnante cofondatore dell'Associazione Cuochi Bergamaschi, insegnante nella scuola professionale Azienda Bergamasca Formazione di Clusone. Si aggiudica il riconoscimento la Scuola/l'Istituto i cui allievi avranno raggiunto i migliori punteggi sommando le tre fasi dell'intero progetto.

In caso di Ex Aequo la scelta del vincitore sarà affidata al Presidente di Giuria.

Fase 1:

- 1° trofeo Roberto Benussi

13° Concorso gastronomico a caldo Alfredo Sonzogni

“Il piatto della festa,” il coniglio *in abbinamento ai:*

Formaggi del territorio bergamasco e ai Prodotti dell'Azienda Agricola Salera

13° Trofeo, intitolato alla memoria dello **Chef Alfredo Sonzogni**, docente di cucina dell'IPSSAR di Nembro e San Pellegrino Terme per il concorso gastronomico, riservato gli allievi di cucina, si aggiudica il trofeo la squadra che raggiungerà il miglior risultato per gusto e presentazione del piatto della festa.

Fase 2 allievi di cucina 13° Concorso gastronomico a caldo Alfredo Sonzogni

- Piatto della festa, preparazione del piatto di portata/servizio, comprendenti 5 ½ porzioni complete
- la preparazione di un piatto con porzione intera da esposizione/presentazione, per foto

4° Concorso Stefano Cardaci

“Mise en place e servizio del piatto della festa”

4° Trofeo intitolato alla memoria del Maître Patron **Stefano Cardaci**, maître di grande esperienza, che ha dato lustro e visibilità alla gastronomia bergamasca, condividendo la sua professionalità, anche attraverso l'insegnamento. Si aggiudica il trofeo la squadra di sala che raggiungerà il miglior punteggio nella Mise en place, in porzionatura, impiattamento e servizio.

Fase 3 allievi sala - Mise en place e Servizio 4° Concorso Stefano Cardaci

- Mise en place, impiattamento e servizio.

La manifestazione si svolgerà **mercoledì 30 ottobre 2019.**





Alle ore 14:00 sono convocati tutti i Team concorrenti e, per estrazione, il primo inizierà espletate le prime formalità dalle 14:30 circa e, ogni 30' partirà la prova degli altri Team.

N.B. Gli orari di partenza possono subire anticipi o ritardi. Non cambiano i tempi di esecuzione e presentazione

Termini e modalità di partecipazione sono specificati nel seguente bando di concorso.

Bando di concorso

Allo scopo di valorizzare, approfondire e migliorare la professionalità e la creatività degli allievi delle scuole Alberghiere, l'Associazione Cuochi Bergamaschi, Ente Fiera Promoberg, Azienda Agricola Salera, bandiscono i seguenti tre concorsi:

1° concorso tecnico/gastronomico Roberto Benussi

Svolgimento del Concorso

“Applicazione delle norme di HACCP/piano di autocontrollo”

Si richiede la stesura di un manuale in accompagnamento agli ingredienti e attrezzature, utilizzate dai concorrenti per l'esecuzione del piatto, a partire da prima della lavorazione e, comprendendo il trasporto e l'arrivo in sede di concorso. Uno o più responsabili della giuria prenderanno visione, all'arrivo dei concorrenti, del relativo materiale e delle modalità di trasporto.

Il team che prepara/presenta il manuale sarà composto da due ragazzi di sala/bar o ricevimento

Fase 1

<p>Criteri di valutazione HACCP; Stesura del Piano: Libertà di impostazione del proprio piano di sicurezza in ottemperanza alle norme vigenti in materia di autocontrollo.</p>	<p>Punti da 0 a 25</p>
---	------------------------





13° Concorso gastronomico a caldo Alfredo Sonzogni

Svolgimento del Concorso

“Il Piatto della festa”, il coniglio in abbinamento ai Formaggi dop del territorio bergamasco e ai prodotti dell’azienda agricola Salera.

Il comitato organizzatore metterà a disposizione dei concorrenti gli spazi attrezzati,

- La sala, 1 gheridon di appoggio, 1 tavolo rotondo diametro 120 per mise en place con 5 sedute per la giuria,
- La Cucina con 2 Piastre ad induzione professionali e alcune serie di sauté adatte all’induzione. A disposizione di tutti i concorrenti di cucina: 1 forno trivalente, 1 abbattitore di temperatura, 1 lavandino.
- Il tema di concorso dovrà essere svolto a caldo ossia, la preparazione e la cottura, devono avvenire nei tempi e nei modi stabiliti dal seguente regolamento.
- Tutti gli ingredienti per realizzare la ricetta dovranno essere portati dai concorrenti, compresi i prodotti dell’Azienda Agricola Salera che mette a disposizione la sua gamma di prodotti, tra cui è possibile scegliere tra la gamma del/i Riso/i - Farine e/o Cereali, zona di produzione Garlasco PV e Martinengo BG – Tel. 0363987295 Mob. 3356237378. Sito www.salera.it
- Tutte le attrezzature ed il materiale occorrente per l’esecuzione e servizio della del piatto della festa (piatto da portata), la mise en place della sala dovrà essere portato dai concorrenti compresi i piatti, i tovaglioli, le posate e i bicchieri.
- Lo spazio per cucinare sarà allestito in modo uguale per tutti i Team.
- Ogni Team concorrente avrà a disposizione 60 minuti di tempo per approntare il piatto.
- Il Team dovrà essere formato da 2 allievi di cucina provenienti dallo stesso istituto alberghiero.
- Gli orari di inizio e di presentazione del piatto verranno comunicati il giorno stesso prima dell’inizio della gara e stabiliti mediate sorteggio.
- Il piatto, sarà un “piatto” in cui è obbligatorio inserire come elemento caratterizzante uno o più formaggi del territorio Bergamasco, ed uno o più prodotti messi a disposizione dallo sponsor Azienda A. Salera, a scelta del concorrente il “Piatto” potrà essere accompagnato da uno o più verdure, cotte o crude, cereali o patate.
- Non sono consentite cotture della carne fatte in precedenza ad esclusione delle seguenti deroghe:
E’ consentito portare: burro chiarificato, fondo bruno o altre salse madri a lunga cottura, già pronte, solo se verranno usate per salse derivate che dovranno essere preparate in loco.
Sono consentite cotture sottovuoto a bassa temperatura solo se “rifinite” sul posto, cioè, non è consentito portare alimenti già pronti solo da impiattare. Le patate o i legumi che richiedono tempi di cottura lunghi, possono essere utilizzati già precotti, ma sempre e, tassativamente, “finiti” nel luogo del concorso.





- Allo scadere dei 60 minuti i concorrenti dovranno presentare il piatto della festa ed un piatto singolo (ad uso fotografico) da lasciare in vetrina per tutta la durata del concorso.
- Il Team di cucina appronterà il piatto che sarà a cura dei collaboratori di sala i maître che lo presenterà alla giuria esattamente 60' dopo aver iniziato. NON sono ammessi anticipi o ritardi rispetto al tempo prestabilito. Dovrà preparare 5 porzioni più 1na ad uso fotografico, ed esposizione, (6 porzioni totale)
- La presentazione e la porzionatura del piatto della festa alla giuria, sarà a cura della sala, Maître.
- Il Team che ha preparato il piatto dovrà presenziare alla degustazione per la quale può essere, a richiesta, sentito dalla giuria per delucidazioni in merito alla preparazione e per spiegare le fasi di lavoro.
- Al termine della valutazione i concorrenti avranno 10' per pulire la postazione e renderla disponibile per il Team successivo.
- È previsto un commissario di gara che supervisionerà il lavoro dei concorrenti e potrà distribuire "penalità" in punti qualora i tempi non fossero rispettati o la pulizia finale non fosse soddisfacente.

Criteria di valutazione piatto della festa trofeo Sonzogni Alfredo

Pertinenza al tema: Corretta composizione del piatto dal punto di vista nutrizionale e della sostenibilità ambientale; corretto calcolo delle grammature e delle porzioni.	Punti 0/10
Mise en place e pulizia: Capacità di organizzare il proprio lavoro, rispetto dei tempi di esecuzione, capacità di predisporre e riordinare le attrezzature; rispetto dei programmi e degli orari stabiliti; pulizia e ordine durante le fasi di lavorazione; corretta manipolazione e conservazione degli alimenti; rispetto delle norme igieniche;	Punti 0/15
Preparazione professionale: Corretta manipolazione e cottura degli alimenti; efficacia delle tecniche impiegate.	Punti 0/25
Disposizione e presentazione: Disposizione pulita ed ordinata dei cibi nel piatto, senza guarnizioni non alimentari; uso di tecniche di confezionamento efficaci che non comportino perdita di tempo; uso di piatti e porcellane igienicamente corretti ed adatti ad esaltare il cibo in essi contenuto.	Punti 0/20
Aspetto estetico e sapore: Aspetto estetico ed impatto cromatico piacevole ed elegante; sapore gradevole ed in armonia con il tipo di alimento impiegato; uso adeguato dei condimenti e delle salse.	Punti 0/30

La valutazione complessiva della prova di cucina ottenuta nel trofeo Sonzogni corrisponde da 0 a 50 punti per l'aggiudicazione del trofeo Benussi.





4° Concorso Stefano Cardaci

“Mise en place e servizio del piatto della festa”

Svolgimento del Concorso

Criteri valutazione Trofeo Stefano Cardaci

Criteri di Valutazione Sala :

Corretta mise en place (tavolo giuria)	Da 0 a 10 punti
mise en place del tavolo di servizio e Gueridon sala	Da 0 a 10 punti
Porzionatura	Da 0 a 10 punti
Eleganza del Servizio	Da 0 a 10 punti
La corretta esecuzione del servizio corrisponde da 0 al 25 punti ad aggiudicarsi il trofeo Roberto Benussi	Da 0 a 25 punti

PARTECIPAZIONE AI CONCORSI:

Sono ammessi alla partecipazione tutti gli allievi iscritti alle scuole alberghiere di ogni ordine e grado, allievi regolarmente iscritti ai corsi diurni nell'anno scolastico 2019-2020.

I Concorrenti che vorranno partecipare dovranno far pervenire all'Associazione Cuochi Bergamaschi la loro adesione entro e non oltre il 25 ottobre 2019 con gli appositi moduli in allegato a :

Associazione Cuochi Bergamaschi

Santo Manetta – mobile 3397288652 fisso 035617676

scuola@cuochibergamo.it - vicepresidenza@cuochibergamo.it - segreteria@cuochibergamo.it

Le postazioni di cucina sono limitate, perciò sarà possibile iscrivere fino a due Team per ogni istituto per ognuno dei tre concorsi (un Team “Titolare” ed un Team “riserva”).

Per dare l'opportunità di partecipazione a tutte le scuole che ne facciano richiesta nei tempi stabiliti i Team riserva verranno inseriti solo dopo la chiusura delle iscrizioni, con sorteggio effettuato da addetti dell'Ente Fiera Promoberg. Gli organizzatori si impegnano a comunicare alle scuole entro e non oltre il giorno 29 ottobre i Team convocati e gli eventuali Team “ripescati”.

Giuria:

La Giuria sarà composta da 4 valenti professionisti della ristorazione e da un presidente di giuria.

Il giudizio della giuria sarà insindacabile.

Premi:

A tutti i partecipanti, sarà rilasciato diploma di partecipazione. Le premiazioni avverranno alle ore 19,30 circa dello stesso giorno del concorso. Ai primi classificati per ogni categoria andrà la medaglia d'oro ai secondi medaglia d'argento e medaglia di bronzo ai terzi classificati. All'istituto/scuola i cui allievi nelle 3 fasi del concorso hanno raggiunto il miglior punteggio, andrà il trofeo benussi.





L'ACB declina ogni responsabilità derivante da qualsiasi causa che possa provocare danni persone o cose, che potrà verificarsi durante l'intera manifestazione.

E' inoltre richiesto il rispetto delle normative vigenti in merito alle leggi sul lavoro.

I concorrenti operano per se stessi e non per il comitato organizzatore.

Per informazioni: Santo Manetta – Cell. 3397288652 - Tel. 035617676

SCHEDA DI PARTECIPAZIONE

1° trofeo Benussi Roberto				
Scuola:				
Team "Titolari"				
Piano di autocontrollo	Nome	Cognome	Classe	Data di nascita
Sala				
Sala				
Bar/ricevimento				
Bar/ricevimento				
Team "Riserve"				
Piano di autocontrollo	Nome	Cognome	Classe	Data di nascita
Sala				
Sala				
Piano di autocontrollo				
Bar/ricevimento				
Bar/ricevimento				

Data: _____

Il dirigente scolastico

Timbro e firma





SCHEDA DI PARTECIPAZIONE

13° trofeo Alfredo Sonzogni				
Scuola :				
Team "Titolari"				
	Nome	Cognome	Classe	Data di nascita
Cucina				
Cucina				
Nome del piatto				
Team "Riserve"				
	Nome	Cognome	Classe	Data di nascita
Cucina				
Cucina				
Nome del piatto				

Data: _____

Il dirigente scolastico

Timbro e firma





SCHEDA DI PARTECIPAZIONE

4° Trofeo Stefano Cardaci				
Scuola :				
Team "Titolari"				
Sala-bar	Nome	Cognome	Classe	Data di nascita
Team "Riserve"				
Sala-bar	Nome	Cognome	Classe	Data di nascita

Data: _____

Il dirigente scolastico

Timbro e firma



