



Cat A) CUCINA CALDA

Il concorrente dovrà preparare un piatto creativo da ristorazione a scelta tra :

Antipasto,PrimoPiatto,Secondo Piatto,Dessert al piatto.

Avrà un tempo max di 40 min.+5 per la pulizia del posto di lavoro

Il concorrente potrà andare oltre i minuti assegnati per il completamento dell'opera,ma sarà comunque adottata una forma di penalità .

Il piatto dovrà avere come Tema i Prodotti del Territorio Siciliano.

Sono ammessi l'uso di MATERIE PRIME GIÀ PULITE ma non porzionate,cotte, o confezionate;
sono invece ammesse le materie prime di lunga preparazione es.brodi, fondi,alimenti marinati.

Il concorrente dovrà preparare la sua opera per 4 porzioni, 1 della stessa verrà messa x esposizione (con relativo cartellino con nome e descrizione della ricetta effettuata,non mettendo il nome dell'autore che la presenta,verrà invece sovrapposto un numero consegnato al momento dell'accreditamento.

Gli altri 3 piatti verranno consegnati alla giuria x l'assaggio e la valutazione dell'opera.

Tutti i concorrenti dovranno portare la propria attrezzatura(Coltelleria,taglieri,pentole,padelle,piatti,e utensili vari.

L'associazione metterà a disposizione la parte più ingombrante (forni piastre a induzione fornelli).

Ogni concorrente dovrà provvedere alla presentazione del proprio programma stampato allegando la ricetta dattiloscritta.

Tutti i concorrenti prima di iniziare la Gara dovranno al momento dell'iscrizione consegnare la propria ricetta realizzata x 4 persone con relativo abbinamento del vino

(non è obbligatorio portare la foto e il vino)



Segue ...Cat A) CUCINA CALDA

Tutti i Piatti devono essere di colore bianco SENZA LOGHI E/O DISEGNI

Utilizzo di decorazioni è ammesso solo se le stesse sono commestibili

Durante la Competizione tutti i concorrenti sono tenuti ad indossare abiti professionali

(Cappello da Cuoco, Giacca Bianca, (lecito stemma di pertinenza di varie associazioni) Pantaloni e scarpe nere e a norma.

Non sono ammesse scarpe da tennis, o sportive o varie non pertinenti (motivo di penalità).

Grammatura :

Antipasto: 80/100 gr.

Primo Piatto o zuppe : 100/120 gr.

Secondo Piatto : 150/180gr.

Dessert: 80/100gr.

Materie Prime e Costi:

Le Materie Prime per l'esposizione e le decorazioni sono a carico dei partecipanti.

Il partecipante dovrà rispettare le norme HACCP per il trasporto delle derrate

Ogni concorrente deve provvedere in modo autonomo agli approvvigionamenti necessari per la realizzazione della ricetta.