



### **Cat B) CUCINA FREDDA**

#### PROGRAMMA FREDDO A)

Il concorrente dovrà Preparare UN MENU DI 3 PORTATE da Ristorazione a scelta tra :Antipasto Primo Piatto Secondo Piatto Dessert al Piatto

#### PROGRAMMA FREDDO B)

Il concorrente dovrà Preparare un Piatto Creativo Unico da Ristorazione.

Il piatto deve essere pensato caldo e presentato freddo e gelatinato.

Il concorrente dovrà esporre entro le ore 12.00 avendo tempo per la sistemazione dei pezzi gelatinati nel piatto (può anche averlo pronto nel piatto pronto x esporre)

nella postazione assegnata dai giudici di gara, facendo attenzione e non intralciando il lavoro degli altri concorrenti (con materiali ingombranti sia per terra che sui tavoli).

ENTRAMBI I PROGRAMMI A E B DEVONO AVERE UNICO TEMA E CIOÈ PRODOTTI TIPICI DEL TERRITORIO SICILIANO. O ALMENO 2 DI ESSI.

Il concorrente dovrà esporre la Prpria opera (con relativo cartellino con nome e descrizione della ricetta effettuata, senza mettere il proprio nome ma solo il numero assegnato al momento dell'accREDITAMENTO e attendere il passaggio della giuria.

Tutti i concorrenti dovranno portare la propria attrezzatura

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

\* Tutti i Concorrenti prima di Iniziare la Gara dovranno al momento dell'Iscrizione consegnare la Propria Ricetta realizzata per 4 persone con relativo abbinamento Cibo-Vino (Non e Obbligatorio Portare il Vino, ne la Foto del Piatto)

\* Tutti i Piatti devono essere di colore **Bianco, senza avere loghi o disegni.**

\* Tutto ciò che verrà messo come decorazione dovrà essere Commestibile.

\* Durante la Competizione tutti i Concorrenti sono tenuti ad indossare abiti professionali (Ovvero: Cappello da Cuoco, Giacca Bianca (Utilizzando anche Stemmi di Varie Associazioni), Pantaloni e Scarpe Nere a Norma).

Verranno penalizzati chi non rispetterà tale Regolamento (Ovvero : Scarpe da Tennis o Sportive, Maglioni, Felpe ecc .. ).

\* Ogni Piatto di Singola Categoria deve Rispettare la Grammatatura sotto indicata.

#### **Grammatatura Per Menù di 3 Portate :**

Antipasto	80 / 100 gr.
Primo Piatto / Zuppe	100 / 120 gr.
Secondo Piatto	150 / 180 gr.
Dessert al Piatto	80 / 100 gr.

**Grammatatura Per Piatto Unico :** 220/ 250 gr.

**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.

**Criteri di Valutazione Categoria Fredda :  
(Programma A + B)**

Presentazione e Innovazione	0 - 25 Punti
Composizione	0 - 25 Punti
Preparazione Professionale	0 - 25 Punti
Disposizione e Servizio	0 – 25 Punti