



# CONCORSO TROFEO MIGLIOR ALLIEVO 2020

ISTITUTI ALBERGHIERI

SELEZIONI REGIONE UMBRIA

# REGOLAMENTO



**Università dei Sapori**

Centro Nazionale di Formazione e Cultura dell'Alimentazione



**MIGLIOR ALLIEVO ISTITUTI ALBERGHIERI 2020**  
**SELEZIONI REGIONE UMBRIA**  
13 GENNAIO 2020 - UNIVERSITÀ DEI SAPORI - PERUGIA

**TROFEO FIC**  
**MIGLIOR ALLIEVO ISTITUTI ALBERGHIERI**

**IL CONCORSO È UNA COMPETIZIONE UFFICIALE ORGANIZZATA DALLA  
FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI E RICONOSCIUTA DALLA WORLDCHEF  
- SOCIETÀ MONDIALE DEGLI CHEF.**

**PER QUALSIASI INFORMAZIONE RIGUARDANTE I CAMPIONATI DELLA  
CUCINA ITALIANA 2020, SIETE PREGATI DI CONSULTARE IL SITO  
WWW.FIC.IT O CONTATTARCI PER E-MAIL A: CONCORSI@FIC.IT.**



**Università dei Sapori**

Centro Nazionale di Formazione e Cultura dell'Alimentazione



# MIGLIOR ALLIEVO ISTITUTI ALBERGHIERI 2020 SELEZIONI REGIONE UMBRIA 13 GENNAIO 2020 - UNIVERSITÀ DEI SAPORI - PERUGIA

## PREMESSA

L'Unione Regionale Cuochi Umbri indice le selezioni regionali del trofeo Miglior Allievo istituti alberghieri 2020 destinato agli istituti professionali per i servizi ospitalità alberghiera operanti nella regione Umbria, che si svolgerà nella mattinata di Lunedì 13 Gennaio 2020 presso l'Università dei sapori di Perugia.

Alla fase finale, che si svolgerà nella mattinata di Sabato 15 Febbraio 2020 a Rimini, potranno accedere gli alunni, uno per regione, che hanno superato le selezioni regionali del Campionato, organizzate dalle Unioni Regionali della Federazione Italiana Cuochi.

## NORME GENERALI

### GIORNI E ORARI DI APERTURA

Le selezioni regione Umbria del trofeo Migliore Allievo istituti alberghieri 2020 si svolgeranno nella mattinata di Lunedì 13 Gennaio 2020 presso l'Università dei sapori di Perugia a partire dalle ore 8:30.

### CERIMONIA DI PREMIAZIONE TROFEO MIGLIOR ALLIEVO

La premiazione delle selezioni regione Umbria del trofeo Migliore Allievo istituti alberghieri 2020 è prevista indicativamente Lunedì 13 Gennaio 2020 alle ore 13.00.

## CONTATTI

**DIPARTIMENTO GIOVANI**

**UNIONE REGIONALE CUOCHI UMBRI**

Via capitolo delle stuoie, 15

06081 Santa Maria degli Angeli, Assisi, PG

Telefoni: +39 366 12 91 309 | +39 348 87 37 505

E-mail: [giovani@unioneregionalecuochiumbri.it](mailto:giovani@unioneregionalecuochiumbri.it)



**Università dei Sapori**

Centro Nazionale di Formazione e Cultura dell'Alimentazione



## MIGLIOR ALLIEVO ISTITUTI ALBERGHIERI 2020 SELEZIONI REGIONE UMBRIA 13 GENNAIO 2020 - UNIVERSITÀ DEI SAPORI - PERUGIA

### CONCORRENTI

Alle selezioni regione Umbria del trofeo Migliore Allievo istituti alberghieri 2020 potranno partecipare tutti gli alunni iscritti del terzo, quarto e quinto anno, all'indirizzo enogastronomia - settore cucina. Il limite di età consentito per questa competizione è di 24 anni entro l'inizio della competizione. Ogni concorrente deve esibire un documento di riconoscimento valido comprovante l'età anagrafica, su richiesta del Capo Giuria, pena l'esclusione dal concorso.

Ogni istituto alberghiero operante nella regione Umbria può iscrivere solo due allievi. Gli studenti dovranno essere accompagnati da un insegnante che, in caso di minore età dell'alunno, dovrà esibire l'autorizzazione a partecipare firmata da un genitore.

### SPESE DI VIAGGIO

Le spese di viaggio sono a carico degli Istituti.

### ABBIGLIAMENTO E CONDIZIONI DI BASE DEI PARTECIPANTI E DOCENTI

Tutti i partecipanti hanno l'obbligo di indossare, durante la gara e al momento della premiazione, la divisa ( se possibile bianca o ufficiale FIC ), pantaloni neri, scarpe nere e cappello da cuoco bianco, non si possono indossare orecchini, scarpe da ginnastica, orologio, monili ed altro fuori ordinanza come da regole HACCP e Codice Deontologico FIC; per cui chi non veste con l'abbigliamento corretto non potrà partecipare alla gara e di conseguenza alla premiazione.

Il concorrente ha l'obbligo di ritirare il premio assegnato vestendo gli abiti professionali come indicazioni riportate.

Il docente dovrà indossare la divisa da cuoco completa (giacca bianca, pantaloni neri e cappello da cuoco bianco). Per lui non sarà ammesso un diverso abbigliamento da quello indicato pena l'impossibilità di assistere il proprio allievo.

### REGISTRAZIONE E PRENOTAZIONE

Con la partecipazione alle selezioni regione Umbria del trofeo Migliore Allievo istituti alberghieri 2020, i concorrenti accettano il regolamento e le sue Condizioni.

L'iscrizione, dovrà essere effettuata compilando in ogni sua parte il modulo di registrazione fornito dal dipartimento giovani dell'Unione Regionale Cuochi Umbri.

### TERMINE ULTIMO PER LA REGISTRAZIONE

L'iscrizione va compilata attraverso le modalità descritte in questo regolamento entro il 15 Dicembre 2019, ed è intesa come accettazione delle condizioni del regolamento.

### CONFERMA DI PARTECIPAZIONE

L'organizzazione confermerà a tutti i concorrenti l'ammissione al concorso entro il 20 Dicembre 2019. Non accettare queste linee guida, porterà alla squalifica.





## MIGLIOR ALLIEVO ISTITUTI ALBERGHIERI 2020 SELEZIONI REGIONE UMBRIA 13 GENNAIO 2020 - UNIVERSITÀ DEI SAPORI - PERUGIA

### **QUOTE DI PARTECIPAZIONE**

L'iscrizione alle selezioni regione Umbria del trofeo Migliore Allievo istituti alberghieri 2020 è gratuita.

### **COSA COMPRENDE LA PARTECIPAZIONE**

L'Unione Regionale Cuochi Umbri ha il piacere di ospitare per il pranzo a seguito della competizione sia l'allievo che il docente accompagnatore ed un eventuale rappresentante dell'Istituto presso l'Università dei sapori di Perugia.

### **DIRITTI DELL'ORGANIZZAZIONE**

All'organizzazione vanno tutti i diritti derivanti dall'uso delle ricette, delle foto e dei filmati delle preparazioni in concorso.

### **DIRITTI FOTOGRAFICI**

L'organizzatore (così come la stampa invitata dall'organizzazione) ha il diritto di fotografare, filmare, pubblicare (es. su rivista "Il Cuoco", social o altro) o utilizzare per scopi federativi, le foto dei lavori e/o video dei partecipanti.

### **POINT FOTOGRAFICO**

Dopo il riordino della postazione il concorrente dovrà recarsi presso il point fotografico con divisa in ordine compresa di cappello, i propri piatti e la relativa targhetta di riconoscimento identificativa. La violazione di questo punto è punita dal Presidente di Giuria con il 5% di detrazione dei punti accumulati.

### **DIRITTI DELL'ORGANIZZAZIONE IN CASO DI CAMBIAMENTI**

L'organizzazione si riserva il diritto di cancellare la manifestazione, di posticipare o di modificarne la durata o gli orari di apertura o qualsiasi tipo di cambiamento tecnico.

### **RESPONSABILITÀ**

L'organizzazione declina ogni responsabilità per eventuali danni o smarrimenti di piatti, argenteria ed ogni altro oggetto di valore utilizzato nel concorso. Il Promotore non si assume alcuna responsabilità per materiali personali in mostra od altri oggetti di valore. I concorrenti stessi sono responsabili delle proprie attrezzature.

### **LABORATORI E ATTREZZATURE PER LA COMPETIZIONE CALDA**

L'organizzazione mette a disposizione dei partecipanti un laboratorio a vista provvisto di impianti ed attrezzature convenzionali di base. Sarà cura dell'organizzazione pubblicare sul sito <https://www.unioneregionalecuochiumbri.it> l'elenco del materiale messo a disposizione.

I laboratori NON sono dotati di attrezzature minute e particolari, ne sono provvisti di piatti speciali o di porcellane particolari per le quali ogni concorrente, ove necessari, dovrà provvedere autonomamente.



**Università dei Sapori**

Centro Nazionale di Formazione e Cultura dell'Alimentazione



## MIGLIOR ALLIEVO ISTITUTI ALBERGHIERI 2020 SELEZIONI REGIONE UMBRIA 13 GENNAIO 2020 - UNIVERSITÀ DEI SAPORI - PERUGIA

E' inoltre possibile richiedere al magazzino, con il documento di identità, ulteriore attrezzatura disponibile fino ad esaurimento scorte.

L'organizzazione non può garantire attrezzatura extra oltre a quella messa a disposizione all'interno dei laboratori per tutti i concorrenti.

Le attrezzature dovranno essere riconsegnate al responsabile preposto al termine della dimostrazione. Eventuali ammanchi saranno addebitati ai concorrenti responsabili.

### **DIRITTO DELL'ORGANIZZAZIONE RIGUARDO L'ATTREZZATURA EXTRA**

L'organizzazione si riserva il diritto di non garantire attrezzatura extra oltre a quella messa a disposizione all'interno dei laboratori per tutti i concorrenti.

### **ATTREZZATURA PERSONALE DEI CONCORRENTI**

Si potranno portare all'interno dei laboratori, ad esclusione delle attrezzature già presenti, un numero massimo di 3 attrezzature elettriche 220V che non dovranno andare in contrasto con le attrezzature dei Partner FIC. I concorrenti che decideranno di portare da casa dell'attrezzatura extra anche non elettrica, dovranno tener conto che quest'ultima non dovrà entrare in contrasto con i partner FIC.

### **RICETTE**

Ogni concorrente deve inviare entro il 1° Gennaio 2020 la scheda ricetta compilata in ogni sua parte. Inoltre, prima della gara, il concorrente dovrà consegnare al presidente di Giuria una copia della scheda ricetta compilata in ogni sua parte.

### **PIANO HACCP**

Ogni istituto avrà l'obbligo di fornire al responsabile indicato dalle giurie il piano di autocontrollo della gestione del cibo e HACCP per la somministrazione di alimenti.

Il piano HACCP è disponibile nel sito web <https://www.unioneregionalecuochiumbri.it> e la mancata presentazione dell'apposito modulo comporta la conseguente esclusione del concorrente.

### **MATERIE PRIME**

Le materie prime per il piatto e le decorazioni sono a carico dei concorrenti e dovranno rispettare rigorosamente le norme HACCP per il loro trasporto ed attestarle nel piano di autocontrollo. Non sono ammesse materie prime alimentari nella confezione originale con marchi o loghi.

Le preparazioni portate all'interno della competizione, dovranno essere confezionate ed etichettate per una tracciabilità secondo le normative igienico-sanitarie. Nessun alimento, al di fuori di quelli introdotti in cucina al controllo della giuria nella mattinata, potrà essere portato all'interno delle cucine durante la gara. Ogni alimento introdotto durante il corso della competizione comporta 3 punti di penalità sul punteggio totale.



**Università dei Sapori**

Centro Nazionale di Formazione e Cultura dell'Alimentazione



## MIGLIOR ALLIEVO ISTITUTI ALBERGHIERI 2020 SELEZIONI REGIONE UMBRIA 13 GENNAIO 2020 - UNIVERSITÀ DEI SAPORI - PERUGIA

### **PIATTI PER LA COMPETIZIONE**

L'organizzazione si riserva di informare entro il 1° Gennaio 2020 tutti concorrenti ove si dia, attraverso i partner dell'Unione Regionale Cuochi Umbri, l'opportunità di fornire nella competizione specifiche porcellane e serie di piatti idonei per la presentazione in gara del concorso o prodotti alimentari.

### **PIATTO DA ESPOSIZIONE**

Uno dei 4 piatti rimarrà esposto durante la premiazione.

### **GIURIA**

La giuria è composta dal Presidente dell'Unione Regionale Cuochi Umbri, da un giudice professionista accreditato WorldChef, da due Associati dell'Unione Regionale Cuochi Umbri con esperienza in competizioni nazionali e internazionali e da un rappresentante dell'Università dei sapori. La giuria sarà affiancata da collaboratori e commissari di gara. I rappresentanti della giuria saranno a disposizione dei partecipanti per domande sul proprio programma.

**LA DECISIONE DEI GIUDICI È DEFINITIVA E INAPPELLABILE.**

### **FEEDBACK**

I Feedback delle selezioni verranno comunicati prima della premiazione dai componenti della giuria e solo con il piatto in esposizione.



**Università dei Sapori**

Centro Nazionale di Formazione e Cultura dell'Alimentazione



## MIGLIOR ALLIEVO ISTITUTI ALBERGHIERI 2020 SELEZIONI REGIONE UMBRIA 13 GENNAIO 2020 - UNIVERSITÀ DEI SAPORI - PERUGIA

### TEMA DEL CAMPIONATO

“MONDO UOVO”, uno starter che avrà come componente principale del piatto, l'uovo.

### COSA SI INTENDE PER STARTER

Si intende per Starter una preparazione che per il 50% si presenta calda/tiepida e per il restante 50% può essere fredda; il peso complessivo deve essere di circa 120/150 grammi a piatto. Lo Starter va ripetuto per 4 porzioni.

### IL CONCORSO

Ogni allievo in sede di gara dovrà presentare le 4 porzioni della propria ricetta sui piatti forniti dall'organizzazione o su quelli personali. Ogni allievo selezionato dovrà avvalersi dell'assistenza di un docente accompagnatore che dovrà stazionare fuori dalla postazione di gara, ma in diretto contatto con l'allievo e potrà solo fornire suggerimenti durante la competizione. Tutti gli ingredienti utili alla composizione del piatto sono a carico esclusivo del concorrente.

### SONO AMMESSI

- Verdure sbucciate e lavate ma non tagliate, tornite o porzionate, ad eccezione di vegetali con presenza di semi che potranno essere rimossi.
- Insalate sfogliate, lavate ma non mischiate;
- Carni disossate ma non parate o porzionate. Gli ossi si possono portare già tagliate in piccoli pezzi.
- I pesci eviscerati, decapitati ma non sfilettati. (eccetto pesci di grande pezzature come tonno - ricciola ecc...)
- Crostacei e molluschi scottati ma non sgusciati.
- Fondi, brodi pronti ma non ridotti e conditi.
- Pan di Spagna, pasta sfoglia cruda e cotta, bisquit, meringhe, non tagliate e porzionate. Puree di frutta non zuccherate,
- frutta sbucciata ma non tagliata o tornita, frutti secchi sgusciati.
- Le decorazioni, zucchero, cioccolato, cialde devono essere elaborate sul posto.

### NON SONO AMMESSE

Materie prime alimentari nella confezione originale con marchi o loghi, mentre gli impasti di lungo riposo per essere accettati dovranno essere comprovati.

Tutte le preparazioni dovranno pervenire al momento della gara, stoccate, etichettate per la tracciabilità e trasportate come richiesto da normative sanitarie. È fatto divieto dell'utilizzo di materie prime nelle confezioni originali che riportano loghi e/o immagini pubblicitarie.



**Università dei Sabori**

Centro Nazionale di Formazione e Cultura dell'Alimentazione





## MIGLIOR ALLIEVO ISTITUTI ALBERGHIERI 2020 SELEZIONI REGIONE UMBRIA

13 GENNAIO 2020 - UNIVERSITÀ DEI SAPORI - PERUGIA

Per garantire l'imparzialità, i commissari di cucina verificheranno che i materiali siano conformi al bando di concorso e non già completamente elaborati.

I commissari hanno facoltà di impedire l'utilizzo di materiale non idoneo da parte dei concorrenti e verificheranno all'ingresso in postazione l'idoneità e la salubrità degli alimenti trasportati, pena l'eliminazione dalle selezioni.

### TEMPI

La durata del concorso è di 75 minuti, i tempi sono stabili nei modi seguenti: 60 minuti per la preparazione, cottura e l'allestimento del piatto. 15 minuti per la pulizia e il riordino della postazione. Al termine della prestazione il concorrente riconsegnerà il materiale pulito.

Gli orari della selezione sono così strutturati:

Ore 9.30 i commissari di cucina provvederanno all'estrazione delle postazioni;

Ore 10.00 i concorrenti potranno accedere al laboratorio e alle rispettive postazioni;

Ore 12.30 premiazione.

### CRITERI DI VALUTAZIONE

Durante le selezioni non sono ammessi mezzi punti e il totale di 100 punti è così suddiviso:

- **MIS EN PLACE E PULIZIA fino a 10 punti**

Capacità di organizzare il proprio lavoro; rispetto dei tempi d'esecuzione; capacità di predisporre e riordinare le attrezzature; rispetto dei programmi e degli orari stabiliti; pulizia ed ordine durante le fasi di lavorazione; rispetto delle norme igieniche; compilazione delle schede riportate nel piano HACCP.

- **PREPARAZIONE PROFESSIONALE fino a 25 punti**

Manipolazione e conservazione degli alimenti; cottura degli alimenti (carni, pesci, verdure, ecc.); corretto uso delle grammature e delle porzioni; efficacia delle tecniche impiegate; corretta impostazione della ricetta.

- **SERVIZIO fino a 5 punti**

Disposizione pulita ed ordinata dei cibi nel piatto senza guarnizioni artificiali; uso di tecniche di confezionamento efficaci che non comportino inutile perdita di tempo; uso di piatti e porcellane sobri ed adatti ad esaltare il cibo in essi contenuto; capacità di rispettare i tempi assegna per il servizio.

- **ASPETTO ESTETICO fino a 10 punti**

Aspetto estetico ed impatto cromatico piacevole ed elegante, deve essere di buona presentazione, armonia di colori, giusta appetibilità, che invoglia alla degustazione.

- **GUSTO fino a 50 punti**

Sapore gradevole ed in armonia con il tipo di alimento impiegato; uso corretto del condimento.



**Università dei Sabori**

Centro Nazionale di Formazione e Cultura dell'Alimentazione



## MIGLIOR ALLIEVO ISTITUTI ALBERGHIERI 2020 SELEZIONI REGIONE UMBRIA 13 GENNAIO 2020 - UNIVERSITÀ DEI SAPORI - PERUGIA

### PREMIAZIONI

Saranno premiati i primi tre classificati.

1° Classificato: Medaglia d'Oro.

2° Classificato: Medaglia d'Argento.

3° Classificato: Medaglia di Bronzo.

A tutti i concorrenti sarà consegnato il diploma di partecipazione alle selezioni regione Umbria del trofeo Migliore Allievo istituti alberghieri 2020.

Inoltre, al primo classificato, sarà data l'opportunità di partecipare alle fasi finali del trofeo miglior allievo istituti alberghieri. In caso di rinuncia o impedimenti da parte del concorrente a partecipare alle fasi finali del trofeo miglior allievo istituti alberghieri, verrà selezionato il concorrente successivo rispetto alla graduatoria della competizione.



**Università dei Sapori**

Centro Nazionale di Formazione e Cultura dell'Alimentazione