



REGOLAMENTO “CHEF IN PUNTA DI DITA” 2020 – EDIZIONE FINGER COCKTAIL - SPECIALE ONLINE

13 ottobre 2020

“Chef in punta di dita” è una competizione Nazionale e Internazionale aperta a tutti i cuochi italiani e stranieri ed ai professionisti operanti in Italia e all'estero” – questa è la 7° Edizione del Campionato di Finger Food e la 1° del Campionato Finger Cocktail in collaborazione con AIBES. Quest'anno, per la prima volta, è prevista, vista la particolare situazione legata al COVID-19, una speciale edizione online del concorso, di modo che la partecipazione possa avvenire in sicurezza. La piattaforma e il link per accedervi sarà comunicata nel sito internet del concorso.

La Competizione Ufficiale Finger Food ed. 2020 è organizzata dal consorzio **Zafferano, Sirman spa e Padovafiore**, con il patrocinio della **Federazione Italiana Cuochi**, organizzazione WorldChefs - Associazione Mondiale dei Cuochi e la collaborazione di Dieffe Accademia delle Professioni e AIBES.

La Competizione prevede le seguenti categorie:

- **Concorso di Finger - Cocktail per singoli Barman o in coppia Barman e Chef.**
aperto a singoli barman e cuochi-chef operanti in Italia e all'estero dai 18 anni di età.

GIORNI ED ORARI

Le iniziative verranno svolte *nella giornata del 13 Ottobre 2020* per tutti i partecipanti attraverso la piattaforma indicata nel sito web del Campionato.

L'organizzazione si riserva il diritto di cancellare la manifestazione, di posticipare o di modificarne la durata.



Con il patrocinio di



CERIMONIE DI PREMIAZIONE E PUNTEGGIO ASSOLUTO Finger Cocktail 2020

La cerimonia di premiazione avverrà online il giorno stesso del concorso nel portale dedicato.

Per i singoli competitori ONLINE il Consorzio Zafferano assegna i seguenti premi:

- Gold Finger Cocktail online 2020, **premio del valore di 700,00 €** al vincitore della competizione.
- Silver Finger Cocktail online 2020, premio del valore di 300 € al vincitore della competizione;
- Bronze Finger Cocktail online 2020, premio libri della Biblioteca Zafferano;

GIURIA INTERNAZIONALE

La giuria internazionale è composta da barman e cuochi professionisti, giudici esperti. Con la partecipazione alla mostra, gli espositori riconoscono il regolamento e le condizioni. La decisione dei giudici è definitiva e inappellabile.

PREMIAZIONE:

Il premio per la competizione Online sarà spedito a casa del vincitore, dopo che avrà indicato l'attrezzatura scelta, subito dopo la chiusura della manifestazione.

REGISTRAZIONE E PRENOTAZIONE

L'iscrizione dovrà essere redatta sul modulo ufficiale elettronico, via internet, devono essere riempiti tutti i campi obbligatori, e **deve essere mandata sia la ricetta scritta che la video ricetta** basata sul Video Tutorial presente nel sito. Il pagamento della quota deve avvenire contestualmente all'iscrizione.

Si ricorda agli iscritti che la ricetta sia scritta che video non deve essere diffusa prima del concorso, pena la squalificazione dalla gara.

Le quote di partecipazione sono stabilite nel seguente modo (iscrizione online):

- Iscrizione: **euro 45**





TERMINE ULTIMO PER LA REGISTRAZIONE: 01 OTTOBRE 2020

Il versamento della quota d'iscrizione dovrà essere effettuato elettronicamente, sarà cura del partecipante mandare alla segreteria la ricevuta dell'avvenuta registrazione.

La quota di partecipazione comprende:

- il diploma di partecipazione con l'indicazione del punteggio di merito e la registrazione delle proprie ricette sull'apposita piattaforma online

N.B. L'organizzazione confermerà a tutti i concorrenti l'ammissione al concorso e il ricevimento della video ricetta.

Nel caso di cancellazione della manifestazione, o di mancata accettazione della domanda d'iscrizione, la quota di partecipazione versata, sarà restituita per intero ai concorrenti.

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

DIRITTI FOTOGRAFICI

L'organizzatore (così come la stampa invitata dall'organizzatore) ha il diritto di fotografare e pubblicare le foto dei lavori dei partecipanti.

I partecipanti hanno il diritto di pubblicare i propri lavori dopo la fine della competizione.

PARTECIPANTI ALLA COMPETIZIONE PER IL PROGRAMMA FINGER COCKTAIL ONLINE individuali.

Sono ammessi come singoli tutti i Barman e cuochi e i commis o studenti a partire dai 18 anni di età e con qualsiasi posizione professionale e nazionalità.

I partecipanti saranno informati della conferma della loro iscrizione al programma e relativa partecipazione entro il 05 ottobre 2020. L'iscrizione al concorso va compilata attraverso la scheda del sito www.chefinpuntadidita.it entro il **01 ottobre 2020**. L'adesione al concorso è intesa contemporaneamente come accettazione delle condizioni del regolamento.

Tutti sono tenuti a rispettare il regolamento. Durante la competizione tutti i partecipanti sono tenuti ad indossare abiti professionali.



Con il patrocinio di



Concorso Individuale Finger Cocktail 2020 prevede il seguente programma:

PROGRAMMA: rivolto a barman e cuochi professionisti e non.

Questa edizione sarà caratterizzata dal tema: **Finger Food, emozioni in punta di dita.**

All'interno del quale programma deve essere inserito come ingrediente uno o più prodotti di frutta e verdura a scelta del concorrente.

Poiché il concorso è online, si invitano i concorrenti a vedere il Video Tutorial presente nel sito e a rispettarne le caratteristiche per la costruzione della propria Video Ricetta.

Questa edizione sarà caratterizzata dal tema: **Finger Food, frutta e verdura.**

All'interno del quale programma deve essere inserito come ingrediente principale un prodotto di frutta o verdura nel finger food e nel Cocktail abbinato.

Regolamento Finger Cocktail.

Ogni concorrente dovrà preparare un totale n° 1 finger food abbinato ad n°1 Cocktail.

- Il Finger Food è una proposta side del Cocktail;
- Entrambe le preparazioni devono essere inedite;
- Caratteristiche Finger Food: - Minimo 3 ingredienti - Peso compreso tra i 10 ed i 20 grammi - Presenza di elementi sia croccanti sia morbidi - Facile riproduzione (è possibile replicarli, reperire ingredienti, etc)
- Caratteristiche Cocktail - Minimo 7 cl, massimo 20 cl - Minimo 2, massimo 7 ingredienti (aromatic bitter, fruit twist e spray-on-top compresi)
- Le ricette devono essere presentate in cl (o ml), con misure intere o mezze misure, barspoon, gocce o dash;

Es.: 0,5 cl, 1 cl, 1,5 cl, etc (5 ml, 10 ml, 15 ml, etc), 1 bsp, 2 bsp, 1 goccia, 2 gocce, 1 dash, 2 dashes etc - Libertà di tecnica di preparazione - Il cocktail può essere sia alcolico che analcolico - È concesso l'uso di prodotti homemade (previa spiegazione ingredienti e preparazione);

- Bicchiere di servizio in vetro trasparente;
- Utilizzo, qualora sia possibile di prodotti dei Soci Sostenitori AIBES;
- Decorazione (se prevista) composta da frutta e/o verdura commestibile;
- Durante il video il concorrente è invitato a spiegare i motivi che l'hanno ispirato alla creazione del finger food, del cocktail ed il loro abbinamento, ugualmente apprezzata la spiegazione/ presentazione degli ingredienti utilizzati e della metodologia di preparazione;

Con il patrocinio di





TEMPI DELLE GIORNATE

Il programma della giornata sarà visibile nel sito una settimana prima della gara.

CRITERI VALUTAZIONE DEI PROGRAMMI INDIVIDUALI

MISE EN PLACE

PUNTI 20

Sistemazione ingredienti in modo ordinato con corretta conservazione.

PREPARAZIONE PROFESSIONALE

PUNTI 30

Corretta mondatura, taglio, delle materie prime, attenzione e rispetto delle cotture applicate, corretto uso delle grammature dei pezzi preparati, tema sviluppato (frutta e verdura). Tecniche usate innovative e razionali.

ASPETTO ESTETICO

PUNTI 30

Disposizione pulita ed ordinata dei finger food nel vassoio e nel piatto individuale; uso di tecniche di confezionamento efficaci che non comportino inutile perdita di tempo; grado di appetibilità visiva d'insieme, grado di ripetibilità del singolo finger food.

ESPOSIZIONE ELABORATO

PUNTI 20

Descrizione chiara, motivando la scelta, abbinamento e valorizzazione degli ingredienti, qualità del video.

Non sono ammessi mezzi punti.

TOTALE DEI PUNTI 100

ATTENZIONE:

La scheda di partecipazione deve pervenire all'organizzazione insieme al riscontro del pagamento all'indirizzo e-mail: angela@studioverde.it o al numero di FAX 049/9620567: una copia della ricevuta del versamento deve essere allegata alla domanda d'iscrizione. Le domande prive di riscontro del versamento della quota vengono considerate come non pervenute e non potranno concorrere.

