

## Concorso di cucina Igeho Kocharena 2019

### Regolamento e Carrello

#### 1. Criteri d'ammissione

Apprendisti cuochi del 2° e 3° anno e apprendisti cuochi in dietetica (classi di scuole professionali oppure gruppi di persone in formazione).

Per il concorso due apprendisti cuochi per squadra lavorano in cucina sul palco.

#### 2. Compiti del concorso

Creare una pietanza (per 1 persona) che rispecchi il tema pesce/crostacei, con gli ingredienti del cesto merci.

Servire la pietanza accompagnata da due componenti, uno a base di carboidrati e uno ricco di vitamine, presi dal cesto merci. La pietanza va servita e presentata su un piatto. Il peso della porzione commestibile deve essere al massimo di 300 g.

#### 3. Iscrizione

Iscrizione al sito [www.hotelgastrounon.ch/u21](http://www.hotelgastrounon.ch/u21).

La Società Svizzera dei Cuochi contatterà direttamente gli interessati per la programmazione definitiva (massimo sei squadre al giorno)

Non è richiesto un dossier delle pietanze.

#### 4. Valutazione dei lavori pratici

Mise en place: 3 punti

Metodo di lavoro (organizzazione e utilizzo delle merci): 5 punti

Tecniche di cottura: 10 punti

Igiene: 7 punti

**Totale: 25 punti**

Presentazione: 10 punti

Degustazione: 25 punti

**Totale: 35 punti**

#### 5. Tempistiche del concorso

15 minuti allestimento e mise en place

30 minuti preparazione e servizio

15 minuti riordino

Da sabato 16.11 a mercoledì 20.11.2019

Fascie orarie:

09:00-10:00

10:00-11:00

11:00-12:00

## 6. Materiale e attrezzatura

I partecipanti devono portare il seguente materiale:

abiti da lavoro, coltelli propri, formine, utensili speciali e stampi

Non si possono portare: pentole, ciotole, robot da cucina e utensili da cucina.

La cucina del concorso è attrezzata con un piano cottura a induzione, un wok a induzione e un combi steamer. Sono a disposizione anche ciotole, pentole (casseruole) e piccolo materiale.

## 7. Cesto merci

<b>Pesce:</b>	<b>Crostacei:</b>
lucioperca	code di gamberi di fiume
branzino	gamberoni Black Tiger
<b>Verdure e prodotti a base di legumi:</b>	<b>Carne:</b>
patate blu di San Gallo	pancetta affumicata
patate Baselbieter Müsli	<b>Verdure e erbe aromatiche:</b>
riso ticinese Loto	carote novelle con ciuffo verde
grano saraceno	cipollotti
lenticchie nere	salicornia
	radice di prezzemolo
	pomodori datterini
<b>Fondo:</b>	verza
brodo vegetale	sedano
fondo di pesce	porro
<b>Latticini:</b>	peperoncino rosso
burro	zucca
panna intera	prezzemolo liscio
panna acida	basilico
formaggio Belperknolle	<b>Olio &amp; aceto:</b>
<b>Vini &amp; liquori:</b>	olio profumato al basilico
vino bianco	olio extra-vergine di olive siciliane BIO
vermut	olio aromatizzato all'aglio orsino
	balsamico alle mele
<b>Spezie (diverse)</b>	

## 8. Prodotti aggiuntivi

È possibile portare riduzioni, gel, essenze, oli speciali ed elementi decorativi.

## 9. Ulteriori disposizioni

L'assicurazione è a carico dei partecipanti.