



Concorso "Giovani Talenti " Escoffier 2015

Regolamento del concorso

1. Il concorso s'indirizza ai giovani apprendisti cuochi in formazione con età inferiore ai 22 anni. Il candidato non deve aver compiuto quest'età alla data del 31 marzo 2016. Signor Thierry Schlatter, responsabile del concorso, il comitato e il presidente Pierre-Alain Favre, faranno una selezione di sei pretendenti al concorso della selezione Svizzera del 8 novembre 2015.
2. Il concorso avrà luogo il 8 novembre 2015 nei locali del centro di formazione professionale di "Gastro San Gallo" a San Gallo. Ogni candidato avrà a disposizione un frigorifero, delle placche a induzione, rubinetto per l'acqua e materiale in comune con gli altri candidati.
3. Il candidato deve provvedere il resto del materiale (piccolo materiale, coltelli e bilancia, etc. l'organizzazione non è responsabile della perdita o furto del materiale.
4. Nessun accompagnatore sarà ammesso nei locali dove si svolgono le prove.
5. La giuria sarà composta da professionisti della gastronomia.
6. I candidati porteranno una giacca da cucina bianca, un grembiule bianco e un cappello bianco.
7. Il tema del concorso deve essere scrupolosamente rispettato e sarà diffuso allo stesso tempo del regolamento.
8. Un fascicolo di formato A4, deve essere inviato al più tardi al 28 agosto 2015 a:

Pierre Alain Favre
Président Disciples Escoffier Pays Suisse
Rosenstrasse 10
4323 Wallbach
Pa.favre@bluewin.ch

9. Contenuto del fascicolo d'iscrizione:
 - Foglio d'iscrizione al concorso compilato correttamente
 - Il contenuto completo riguardante la cucina
 - Le ricette di tutti elementi del piatto (prodotto principale, salsa, contorni) con una foto di ogni preparazione
 - Il buono di comanda compilato correttamente di tutti prodotti
 - Una fotocopia della carta d'identità del candidato
 - Un CV del candidato



10. Il giorno della finale, il piatto deve essere identico a quello presentato del fascicolo di iscrizione. Nessuna preparazione in anticipo sarà accettata. Un controllo stretto sarà effettuato e le merci lavorate saranno eliminate.

11. L'organizzazione mette a disposizione a ogni concorrente un commis di cucina che sarà attribuito secondo un sorteggio il mattino.

12. Il candidato comincerà a presentare i suoi piatti 3h30 minuti dopo l'inizio della prova.

5 minuti di ritardo = 10 punti di penalità
8 minuti di ritardo = 20 punti di penalità
e il piatto sarà mandato per ultimo

13. Prima di iniziare il concorso, il candidato firma il regolamento con la menzione letto e approvato.

14. Il candidato non si potrà opporre a l'utilizzazione del suo nome, delle sue ricette o immagine fotografiche o video prese nel ambito dei "Disciples d'Escoffier".

15. In caso di contestazione, l'organizzazione avrà il potere decisionale.

16. Ogni candidato dovrà essere assicurato in responsabilità civile. L'organizzatore non si porta responsabile degli eventuali incidenti o malversazioni commesse direttamente o indirettamente dai candidati.

17. L'annuncio del risultato finale si farà durante un aperitivo organizzato alla fine delle prove, dove tutti candidati saranno presenti.

18. Gli organizzatori della prova si riservano al diritto di annullare o modificare le date del concorso se le circostanze si presentano. Le decisioni della giuria sono irrevocabili.

Pierre-Alain Favre
Presidente della delegazione Svizzera

Thierry Schlatter
Direttore del concorso

Il sottoscritto, dichiara di aver preso a conoscenza il regolamento del concorso "Jeune Talent Escoffier 2015".

Luogo, data:

Firma: