

# Concorso Giovani Talenti Escoffier 2024

## Regolamento del concorso – per la Cucina

1. Questo concorso è rivolto a giovani chef in formazione che non abbiano compiuto 25 anni il 09.11.2024. Gli organizzatori del concorso, Daniel Inauen, il comitato organizzativo del concorso e il nostro presidente Thierry Fischer selezioneranno i dossier di candidatura. Tra tutte le candidature, 6 dossier saranno selezionati per partecipare al concorso di selezione svizzero del 9 novembre 2024.
2. I candidati selezionati per il concorso saranno informati personalmente il 5 agosto 2024.
3. Tutti i candidati selezionati saranno invitati all'evento di avvio alla 27 agosto 2024 a Salvis AG ,Oftringen . La partecipazione è obbligatoria. Si prega di indossare un abbigliamento adeguato, poiché verranno scattate foto in loco per la stampa. Il programma sarà discusso durante l'evento di avvio e saranno chiarite le ultime domande.
4. Il concorso si svolgerà il 9 novembre 2024 presso la sede del centro di formazione CPT di Lugano / Trevano.
5. Ogni candidato avrà a disposizione una propria postazione di lavoro con:
  - Un elenco dettagliato dell'equipaggiamento vi sarà fornito al momento dell'inizio del corso.
  - Pentole secondo l'attrezzatura di base per l'esame finale
6. Il candidato è responsabile di tutto il resto del materiale (coltelli, piccoli oggetti, ecc.).
7. Tutte le attrezzature e gli strumenti portati devono poter essere riposti in un (1) contenitore gastronorm (1/1 530x325mm altezza 200mm). Non sono ammessi contenitori o scatole più grandi, così come attrezzature e macchine aggiuntive che non entrano nella scatola GN. L'organizzatore non si assume alcuna responsabilità per il materiale perso o rubato.
8. Nessun accompagnatore può essere presente nei locali in cui si svolge il concorso o la degustazione durante il concorso.
9. La giuria è composta da professionisti del settore della ristorazione.
10. candidati indossano una camicetta da chef bianca, un grembiule da chef bianco e un cappello da chef bianco.

11. Il tema del concorso deve essere rigorosamente rispettato. Sarà distribuito contestualmente al regolamento.
12. Il dossier di candidatura in formato A4, in francese, tedesco o italiano, deve essere inviato al seguente indirizzo entro il 29 luglio 2024

Thierry Fischer  
Präsident Disciples Escoffier Schweiz  
Rudolfstrasse 43 – CH-4054 Basel

president@escoffierch.com

13. Il dossier deve includere quanto segue:

- breve presentazione del candidato
- - il modulo di registrazione compilato e firmato.
- Descrizione dei piatti
- Foto del piatto finito e di un piatto
- Elenco del costo dei beni per il cibo portato da voi stessi
- una copia della carta d'identità o del passaporto del candidato.
- il curriculum vitae del candidato
- un elenco dei materiali più grandi portati con sé dal candidato

14. Il piatto presentato alla finale deve essere identico a quello del dossier di candidatura. È vietato preparare i prodotti in anticipo.

**Il controllo è rigoroso e i prodotti lavorati in più vengono eliminati.**

15. Il cibo portato con sé può essere lavato, ma non preparato né tagliato. I prodotti (come farina, proteine, prodotti a base di carne, ecc.) possono essere pesati e portati con sé. Il budget di 50,00 CHF non può essere superato.

**Il controllo è rigoroso e i prodotti lavorati in più vengono eliminati.**

16. I candidati servono i loro piatti secondo il programma stabilito..

Se il piatto viene servito con 10 minuti di ritardo, verranno sottratti punti e il piatto verrà servito per ultimo, dopo tutti gli altri piatti.

17. Criteri di valutazione:

*Valutazione della cucina:*

- Abbigliamento da lavoro

- Igiene personale
- Rispetto delle tecniche di cucina professionali
- Organizzazione e ordine sul posto di lavoro
- Utilizzo ottimale dei beni e prevenzione degli sprechi
- Igiene industriale
- Conformità alla sicurezza sul lavoro
- Rispetto dei tempi di spedizione e delle temperature degli alimenti.

*Valutazione della degustazione:*

- Aspetto attraente, equilibrio
- Originalità e difficoltà dei piatti presentati
- Conformità al tema del concorso
- Consistenza dei piatti
- Metodo di cottura, tecnica
- Sapore dei piatti
- Temperatura dei piatti serviti

18. All'inizio del concorso, ogni candidato firmerà il regolamento con la dicitura "letto e approvato".
19. I candidati accettano la pubblicazione del loro nome e delle loro ricette, nonché di tutte le foto e i video del concorso da parte di Disciples Escoffier.
20. In caso di disaccordo, l'organizzatore rimane sovrano.
21. Ogni candidato è responsabile di tutte le polizze assicurative. L'organizzatore declina ogni responsabilità in caso di incidente, inconveniente o incidente causato direttamente o indirettamente dal candidato.
22. I risultati saranno annunciati alla cena successiva al concorso. Tutti i candidati saranno presenti.
23. L'organizzatore del concorso si riserva il diritto di annullare il concorso o di modificarne la data se le circostanze lo richiedono. Le decisioni della giuria non possono essere contestate..

Thierry Fischer  
Presidente della delegazione svizzera

Daniel Inauen  
Organizzatore del concorso

I, .....,  
confermo di aver preso atto del presente regolamento del concorso nazionale svizzero  
Young Talent Escoffier 2024 e mi candido a partecipare al concorso.

Luogo, data: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_   
irma del candidato

Luogo, data: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_   
Firma dell'insegnante principale

società di formazione