



Memorial Luciano Pennati

1991-2016

25 ANNI DI FORMAZIONE GIOVANILE A SIGEP

#SigepGiovani

REGOLAMENTO CONCORSO
DEDICATO ALLE SCUOLE PROFESSIONALI

CIOCCOLATO...CHE PASSIONE!

*25 gennaio 2016 Forum Pastry&Culture
Sigep, Rimini*

Indicazioni, programma e regole

Da 25 anni, l'obiettivo del concorso è motivare i futuri professionisti pasticceri, stimolando la loro creatività e puntando su tendenze di mercato, come è l'evoluzione del cioccolato nel settore della pasticceria, dando particolare rilievo a nuovi trend e all'estetica dei prodotti finiti. Il concorso, organizzato da "**Pasticceria Internazionale**" e da **Rimini Fiera**, con la collaborazione di **Conpait**, è rivolto alle Scuole Professionali italiane che dovranno presentare una squadra, composta da 4 studenti con compiti paritari, di cui uno deve essere portavoce.

Il Concorso prevede la preparazione di:

- 1. Una tipologia di mignon - max 20 g l'una, al gusto di cioccolato comprendente almeno due preparazioni. Il contenitore può essere in pasta frolla, sfoglia, brisé dolce, cioccolato, meringa.**
- 2. Un "dolce da passeggio" - max 120 g, al gusto di cioccolato; il contenitore può essere in pasta sfoglia, frolla, brisé, cioccolato. Il dolce dovrà avere un minimo di due preparazioni. Sono ammessi stecchi o supporti non commestibili.**
- 3. Una tipologia di "pralina" - max 20 g l'una, con piena libertà di utilizzo di qualunque ingrediente come ripieno.**

Presentazione

I tre elaborati richiesti verranno presentati al termine della gara e sarà cura di ogni Istituto provvedere all'esposizione dei diversi prodotti, che comunque non sarà criterio di valutazione. Verrà valutata solo l'estetica dei singoli prodotti.

Ogni squadra dovrà portare gli ingredienti di base e tutto quanto serva per la realizzazione del lavoro. La presentazione dei prodotti sarà a cura di ogni scuola, che potrà provvedere a portare tutto ciò che ritiene opportuno per comporre i piatti.

Lo sponsor tecnico **FBM** metterà a disposizione tre temperatrici con cioccolato in tempera (fondente, latte e bianco) a disposizione di tutti i concorrenti.

I prodotti richiesti dovranno tutti essere realizzati interamente nel tempo e luogo previsto, non si potranno quindi portare prodotti semilavorati, neanche le basi.

Al concorso partecipano 4 allievi per ogni scuola e la loro attività deve avere motivo di piena collaborazione paritaria nel lavoro da svolgere; uno di loro deve essere il portavoce.

I concorrenti debbono svolgere il lavoro senza alcun aiuto esterno. Per qualsiasi necessità

possono rivolgersi ai componenti della Giuria, compreso il Presidente **Eliseo Tonti**. Il mancato rispetto delle norme può portare a motivi di penalizzazione nel punteggio finale.

I partecipanti non devono disturbare gli altri colleghi. I docenti non possono dare suggerimenti agli allievi.

Ogni partecipante deve indossare la divisa completa ed ordinata con il solo simbolo della propria scuola, mentre riceverà cappello e grembiule dagli organizzatori.

Ad inizio gara ogni squadra deve consegnare al coordinatore **Samuele Calzari** le ricette complete di tutto ciò che andrà ad eseguire in diretta, con schemi di montaggio.

I concorrenti di ogni squadra, gestendosi a turno, potranno assentarsi per brevi intervalli che riterranno necessari.

Criteri e griglia di valutazione

MIGNON		PASSEGGIO		PRALINA		TOTALE
Assaggio, bontà e retrogusto 0-30		Assaggio, bontà e retrogusto 0-30		Bilanciamento degli ingredienti e bontà 0-30		
Presentazione finale ed estetica 0-20		Presentazione finale ed estetica 0-20		Lucentezza ed estetica del prodotto 0-20		
Conduzione dei lavori, pulizia e igiene 0-10						
Spirito di squadra 0-10						
Creatività 0-10						

Incontro pre-gara

Si prevede un incontro con i partecipanti domenica 24 gennaio in fiera, presso lo spazio SigepGiovani, per l'assegnazione a sorte delle postazioni, la sistemazione del materiale nei box da parte delle squadre e per fornire le ultime indicazioni, oltre che rispondere ad eventuali domande, prima dell'inizio effettivo dei lavori.

ORARI DEL CONCORSO

Il concorso si svolgerà lunedì 25 gennaio con inizio alle ore 8.00: ogni squadra avrà a disposizione il tempo massimo di 4 ore. Le squadre saranno suddivise in due gruppi: il primo gruppo lavorerà al mattino a partire dalle 8.30 fino alle 12.30; il secondo nel pomeriggio dalle 13.30 alle 17.30.

GIURIA E PREMI

La giuria del concorso sarà composta da esperti del settore, sotto la presidenza d'onore di **Eli-seo Tonti**. Il suo giudizio sarà inappellabile. La giuria terrà conto dell'organizzazione del lavoro, dello spirito di squadra, dell'igiene e pulizia sia durante la gara che al termine della stessa, della tecnica e dell'attrattiva sia artistica che gastronomica che suscitano gli elaborati, dell'impegno per la ricerca e delle novità apportate, oltre al mantenimento delle tecniche classiche di decorazione al cornetto. Preminente sarà, a tutti gli effetti, la valutazione relativa al gusto.

La proclamazione dei vincitori e la premiazione si svolgeranno immediatamente dopo il concorso, appena effettuato il meeting finale dei giurati.

La classifica finale verrà stilata in base alla sommatoria dei punti totalizzati dalle valutazioni tecnico-estetica, di assaggio e di conduzione di gara.

Il **Trofeo "Pasticceria Internazionale"** verrà assegnato alla Scuola di appartenenza della squadra prima assoluta, mentre i 4 ragazzi riceveranno ciascuno la medaglia **Conpait** e libri professionali Chiriotti Editori. **La prima scuola classificata inoltre si aggiudicherà una temperatrice offerta da FBM.**

Il secondo e il terzo Istituti classificati riceveranno coppe offerte da "Pasticceria Internazionale" e premi Conpait.

Al docente-allenatore dell'Istituto vincitore verranno assegnati la **Targa d'onore "Luciano Mignami"** e premi speciali.

Altri premi potranno essere assegnati a discrezione della Giuria.

A tutte le scuole in concorso verrà consegnata la **Targa Sigep** a ricordo dell'evento, oltre materiale offerto dalle Aziende sponsor.

La partecipazione al concorso implica automaticamente l'accettazione del presente regolamento in ogni sua parte.

Varie

Gli organizzatori si riservano il diritto di apportare modifiche al presente regolamento che si rendessero necessarie, per varie ragioni, fino al suo annullamento per eventuali cause di forza maggiore. Si riservano altresì il diritto esclusivo di pubblicazione della documentazione di ogni parte dell'evento.

Durante la competizione i concorrenti verranno intervistati, con discrezione, dai giurati e dai presentatori.

Ogni concorrente dovrà presentarsi in perfetta e completa divisa da pasticciere tenuta in ordine e pulita. La giacca potrà avere solo il nome del concorrente e il logo della scuola di appartenenza.

I cappelli, con logo SigepGiovani, offerti dall'azienda **Paperlynen Pal Caps**, dovranno essere indossati durante il concorso e per tutto il tempo dello stage.

Per informazioni tecnico-logistiche:

Samuele Calzari
cell. 347 4939212
sa.calzari@email.it

Per iscrizioni

“Pasticceria Internazionale”
Chiriotti Editori
Viale Rimembranza, 60 - 10064 Pinerolo, To
Fax 0121 794480
info@pasticceriainternazionale.it
www.pasticceriaextra.it



PASTICCERIA
INTERNAZIONALE



PASTICCERIA
INTERNAZIONALE

