



*Lady
Chef*



SELEZIONI REGIONALI LADY CHEF UMBRIA 2021

15 MARZO 2021
UNIVERSITÀ DEI SAPORI
PERUGIA



**Università
dei Sapori**

Centro Nazionale di Formazione
e Cultura dell'Alimentazione



SELEZIONI REGIONALI LADY CHEF UMBRIA 2021

15 MARZO 2021 - UNIVERSITÀ DEI SAPORI - PERUGIA

SELEZIONI REGIONALI LADY CHEF UMBRIA 2021

**LE SELEZIONI REGIONALI LADY CHEF UMBRIA 2021
È UNA COMPETIZIONE ORGANIZZATA DALLA
UNIONE REGIONALE CUOCHI UMBRI.**

**PER QUALSIASI INFORMAZIONE SIETE PREGATI
DI CONSULTARE IL SITO**

[HTTPS://WWW.UNIONEREGIONALECUOCHIUMBRI.IT](https://www.unioneregionalecuochiumbria.it)

O CONTATTARCI PER E-MAIL A:

[GARE@UNIONEREGIONALECUOCHIUMBRI.IT](mailto:gare@unioneregionalecuochiumbria.it)



SELEZIONI REGIONALI LADY CHEF UMBRIA 2021

15 MARZO 2021 - UNIVERSITÀ DEI SAPORI - PERUGIA

PREMESSA

L'UNIONE REGIONALE CUOCHI UMBRI in vista dell'evento organizzato dalla Federazione Italiana Cuochi "CAMPIONATI DELLA CUCINA ITALIANA 2021", che da anni costituisce un'importante competizione di carattere internazionale, organizza l'evento "SELEZIONI REGIONALI LADY CHEF UMBRIA 2021" rivolto a sei associate Lady chef SELEZIONATE DALL'ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI PERUGIA E DALL'ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI TERNI NEL NUMERO DI TRE PER ASSOCIAZIONE.

NORME GENERALI

GIORNI E ORARI DI APERTURA

Le SELEZIONI REGIONALI LADY CHEF UMBRIA 2021 si svolgeranno nella giornata di **LUNEDÌ 15 MARZO 2021** presso la sede dell'**UNIVERSITÀ DEI SAPORI DI PERUGIA**.

CONTATTI

DIPARTIMENTO GARE

UNIONE REGIONALE CUOCHI UMBRI

Via capitolo delle stuoie, 15

06081 Santa Maria degli Angeli, Assisi, PG

Telefoni: +39 366 12 91 309 | +39 348 87 37 505

E-mail: gare@unioneregionalecuochiumbria.it



SELEZIONI REGIONALI LADY CHEF UMBRIA 2021

15 MARZO 2021 - UNIVERSITÀ DEI SAPORI - PERUGIA

CONCORRENTI

Alle **SELEZIONI REGIONALI LADY CHEF UMBRIA 2021** potranno partecipare le **LADY CHEF SELEZIONATE DALL'ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI PERUGIA E DALL'ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI TERNI, NEL NUMERO DI DUE PER ASSOCIAZIONE, IN REGOLA CON IL PAGAMENTO DELLA QUOTA ASSOCIATIVA 2021.** Ogni concorrente deve esibire la tessera di associato 2021, su richiesta del Capo Giuria, pena l'esclusione dal concorso.

SPESE DI VIAGGIO

Le spese di viaggio sono a carico dei concorrenti.

ABBIGLIAMENTO E CONDIZIONI DI BASE DEI PARTECIPANTI

Tutti i partecipanti hanno l'**OBBLIGO DI INDOSSARE**, durante la gara e al momento della premiazione, **LA DIVISA (UFFICIALE LADY CHEF), PANTALONI NERI, SCARPE NERE E CAPPELLO UFFICIALE FIC, NON SI POSSONO INDOSSARE ORECCHINI, SCARPE DA GINNASTICA, OROLOGIO, MONILI ED ALTRO FUORI ORDINANZA** come da regole HACCP e Codice Deontologico FIC; per cui chi non veste con l'abbigliamento corretto non potrà partecipare alla gara e di conseguenza alla premiazione.

Il concorrente ha l'obbligo di ritirare il premio assegnato vestendo gli abiti professionali come indicazioni riportate.

TERMINI DI REGISTRAZIONE

Con la partecipazione alle **SELEZIONI REGIONALI LADY CHEF UMBRIA 2021**, i concorrenti accettano il regolamento e le sue Condizioni.

L'ISCRIZIONE, DOVRÀ ESSERE EFFETTUATA DALLE ASSOCIAZIONI PROVINCIALI che dovranno compilare in ogni sua parte il modulo di registrazione fornito dal dipartimento gare dell'Unione Regionale Cuochi Umbri.

L'ISCRIZIONE DEVE ESSERE INVIATA AL DIPARTIMENTO GARE attraverso le modalità descritte in questo regolamento **ENTRO L'8 MARZO 2021**, ed è intesa come accettazione delle condizioni del regolamento.



SELEZIONI REGIONALI LADY CHEF UMBRIA 2021

15 MARZO 2021 - UNIVERSITÀ DEI SAPORI - PERUGIA

QUOTE DI PARTECIPAZIONE

L'iscrizione alle **SELEZIONI REGIONALI LADY CHEF UMBRIA 2021** è **GRATUITA**.

DIRITTI FOTOGRAFICI

L'organizzatore (così come la stampa invitata dall'organizzazione) ha il diritto di fotografare, filmare, pubblicare (es. social o altro) le foto dei lavori e/o video dei partecipanti.

DIRITTI DELL'ORGANIZZAZIONE IN CASO DI CAMBIAMENTI

L'organizzazione si riserva il diritto di cancellare la manifestazione, di posticipare o di modificarne la durata o gli orari di apertura o qualsiasi tipo di cambiamento tecnico.

RESPONSABILITÀ

L'organizzazione declina ogni responsabilità per eventuali danni o smarrimenti di piatti, argenteria ed ogni altro oggetto di valore utilizzato nel concorso. Il Promotore non si assume alcuna responsabilità per materiali personali in mostra od altri oggetti di valore. I concorrenti stessi sono responsabili delle proprie attrezzature.

POSTAZIONI GARA E ATTREZZATURE PER LA COMPETIZIONE

L'organizzazione mette a disposizione dei partecipante delle postazioni a vista provviste di impianti ed attrezzature convenzionali di base. Sarà cura dell'organizzazione pubblicare sul sito <https://www.unioneregionalecuochiumbri.it> l'elenco del materiale messo a disposizione.

I laboratori NON sono dotati di attrezzature minute e particolari, ne sono provvisti di piatti speciali o di porcellane particolari per le quali ogni concorrente, ove necessari, dovrà provvedere autonomamente.

E' inoltre possibile richiedere al magazzino, con il documento di identità, ulteriore attrezzatura disponibile fino ad esaurimento scorte.

L'organizzazione non può garantire attrezzatura extra oltre a quella messa a disposizione all'interno dei laboratori per tutti i concorrenti.

Le attrezzature dovranno essere riconsegnate al responsabile preposto al termine della dimostrazione. Eventuali ammanchi saranno addebita ai concorrenti responsabili.

DIRITTO DELL'ORGANIZZAZIONE RIGUARDO L'ATTREZZATURA EXTRA O PRODOTTI PARTNER EVENTO

L'organizzazione si riserva il diritto di non garantire attrezzatura extra o prodotti sponsorizzati da partner dell'evento oltre a quelli messi a disposizione all'interno dei laboratori per tutti i concorrenti.



SELEZIONI REGIONALI LADY CHEF UMBRIA 2021

15 MARZO 2021 - UNIVERSITÀ DEI SAPORI - PERUGIA

ATTREZZATURA PERSONALE DEI CONCORRENTI

Si potranno portare all'interno delle postazioni gara, ad esclusione delle attrezzature già presenti, un numero massimo di 3 attrezzature elettriche 220V che non dovranno andare in contrasto con le attrezzature dei Partner FIC o di Università dei sapori. I concorrenti che decideranno di portare da casa dell'attrezzatura extra anche non elettrica, dovranno tener conto che quest'ultima non dovrà entrare in contrasto con i Partner FIC o di Università dei sapori. Per informazioni potete contattare l'organizzazione alla email gare@unioneregionalecuochiumbri.it

RICETTE

OGNI CONCORRENTE SELEZIONATO DALLA PROPRIA ASSOCIAZIONE PROVINCIALE DEVE INVIARE ENTRO IL 10 MARZO 2021 LA SCHEDA RICETTA COMPILATA IN OGNI SUA PARTE ALL'INDIRIZZO DI POSTA ELETTRONICA [GARE@UNIONEREGIONALECUOCHIUMBRI.IT](mailto:gare@unioneregionalecuochiumbri.it) . Inoltre, prima della gara, il concorrente dovrà consegnare al presidente di Giuria una copia della scheda ricetta compilata in ogni sua parte.

MATERIE PRIME

Le materie prime per il piatto e le decorazioni sono a carico dei concorrenti e dovranno rispettare rigorosamente le norme HACCP per il loro trasporto ed attestarle nel piano di autocontrollo. Non sono ammesse materie prime alimentari nella confezione originale con marchi o loghi.

Le preparazioni portate all'interno della competizione, dovranno essere confezionate ed etichettate per una tracciabilità secondo le normative igienico-sanitarie. Nessun alimento, al di fuori di quelli introdotti nelle postazioni gara al controllo della giuria nella mattinata, potrà essere utilizzato durante la gara. Ogni alimento introdotto durante il corso della competizione comporta 3 punti di penalità sul punteggio totale.

PIATTI PER LA COMPETIZIONE E PRODOTTI SPONSORIZZATI DAI PARTNER

L'organizzazione si riserva di informare entro il 10 marzo 2021 tutti concorrenti ove si dia, attraverso i partner dell'Unione Regionale Cuochi Umbri, l'opportunità di fornire nella competizione specifiche porcellane e serie di piatti idonei per la presentazione in gara del concorso o prodotti alimentari.



SELEZIONI REGIONALI LADY CHEF UMBRIA 2021

15 MARZO 2021 - UNIVERSITÀ DEI SAPORI - PERUGIA

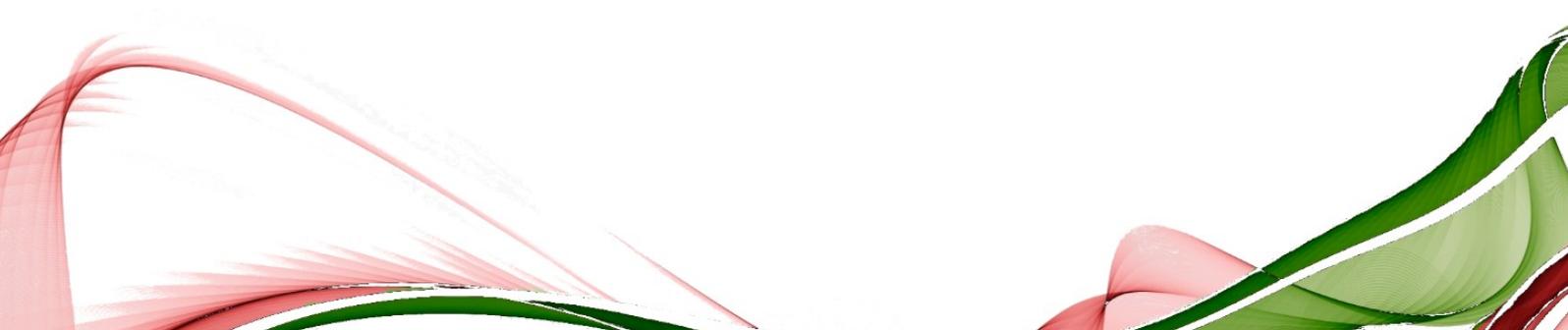
GIURIA

La giuria è composta dalla Presidente dell'Unione Regionale Cuochi Umbri, da un associato dell'Associazione Provinciale Cuochi Terni, da un associato dell'Associazione Provinciale Cuochi Perugia, da un giudice professionista accreditato WorldChef e da un docente degli istituti alberghieri della Regione Umbria. La giuria sarà affiancata da collaboratori e commissari di gara. I rappresentanti della giuria saranno a disposizione dei partecipanti per domande sul proprio programma.

LA DECISIONE DEI GIUDICI È DEFINITIVA E INAPPELLABILE.

FEEDBACK

I Feedback delle selezioni verranno comunicati prima della premiazione dai componenti della giuria e solo con il piatto in esposizione.





SELEZIONI REGIONALI LADY CHEF UMBRIA 2021

15 MARZO 2021 - UNIVERSITÀ DEI SAPORI - PERUGIA

TEMA DELLA COMPETIZIONE

“UTILIZZO DEL POMODORO NELLA CUCINA REGIONALE DELL'UMBRIA”

il piatto dovrà contenere in gran parte ingredienti dal territorio della regione Umbria ad esclusione dei prodotti offerti dai Partner dell'evento e dovrà rappresentare lavorazioni tipiche. Sono ammessi ammodernamenti alle preparazioni.

Per qualsiasi dubbio è possibile contattare l'organizzazione tramite email a gare@unioneregionalecuochiumbri.it

PREPARAZIONI

Ogni concorrente in sede di gara dovrà preparare 3 piatti MAIN COURSE da presentare alla giuria sui piatti forniti dall'organizzazione o su quelli personali più un piatto gelatinato per l'esposizione. Tutti gli ingredienti utili alla composizione del piatto sono a carico esclusivo del concorrente escluso i prodotti forniti dai partner dell'evento.

COSA SI INTENDE PER MAIN COURSE

MAIN COURSE: preparazione calda con un peso complessivo di circa 220/250 grammi. La preparazione deve essere composta da: 50% proteine; 50% carboidrati, vegetali e frutta (facoltativa); più salsa e decorazioni. Pane, grissini o altro serviti a parte non verranno conteggiati come carboidrati.

SONO AMMESSI

- Verdure sbucciate e lavate ma non tagliate, tornite o a porzioni, ad eccezione di vegetali con presenza di semi che potranno essere rimossi;
- Insalate sfogliate, lavate ma non mischiate;
- Carni disossate ma non parate o a porzioni. Gli ossi si possono portare già tagliati in piccoli pezzi;
- I pesci eviscerati, decapitati ma non sfilettati. (eccetto pesci di grande pezzature come tonno - ricciola ecc...);



SELEZIONI REGIONALI LADY CHEF UMBRIA 2021

15 MARZO 2021 - UNIVERSITÀ DEI SAPORI - PERUGIA

- Crostacei e molluschi scottati ma non sgusciati;
- Fondi, brodi pronti ma non ridotti e conditi;
- Pan di Spagna, pasta sfoglia cruda e cotta, bisquit, meringhe, non tagliate o a porzioni;
- Puree di frutta non zuccherate, frutta sbucciata ma non tagliata o tornita, frutti secchi sgusciati;
- Le decorazioni, zucchero, cioccolato, cialde devono essere elaborate sul posto.

NON SONO AMMESSE

- Materie prime alimentari nella confezione originale con marchi o loghi in contrasto con i Partner dell'evento o con Università dei sapori;
- Impasti di lungo riposo dovranno essere comprovati, è preferibile fare delle preparazioni di cucina espressa.

Tutte le preparazioni dovranno pervenire al momento della gara, stoccate, etichettate per la tracciabilità e trasportate come richiesto da normative sanitarie.

Per garantire l'imparzialità, i commissari verificheranno che i materiali siano conformi al bando di concorso e non già completamente elaborati.

I commissari hanno facoltà di impedire l'utilizzo di materiale non idoneo da parte dei concorrenti e verificheranno all'ingresso in postazione l'idoneità e la salubrità degli alimenti trasportati, pena l'eliminazione dalle selezioni.

TEMPI

La durata della **SESSIONE DI GARA È DI 60 MINUTI** ripartiti nei modi seguenti: **50 MINUTI PER LA PREPARAZIONE**, cottura e l'allestimento del piatto. **10 MINUTI PER LA PULIZIA E IL RIORDINO DELLA POSTAZIONE**. Al termine della prestazione il concorrente riconsegnerà il materiale pulito.

Gli orari delle **SELEZIONI REGIONALI LADY CHEF 2021** sono così strutturati:

Ore 9.30 i commissari provvederanno all'estrazione delle postazioni;

Ore 10.00 sessione di gara;

Ore 12.00 premiazione;

Ore 13.30 se le restrizioni per contrastare l'epidemia COVID-19 lo permetteranno verrà realizzato un pranzo per i partecipanti che vorranno rimanere.



SELEZIONI REGIONALI LADY CHEF UMBRIA 2021

15 MARZO 2021 - UNIVERSITÀ DEI SAPORI - PERUGIA

CRITERI DI VALUTAZIONE

Durante le **SELEZIONI REGIONALI LADY CHEF UMBRIA 2021** non sono ammessi mezzi punti e il totale di 100 punti è così suddiviso:

MIS EN PLACE E PULIZIA FINO A 10 PUNTI

Capacità di organizzare il proprio lavoro; rispetto dei tempi d'esecuzione; capacità di predisporre e riordinare le attrezzature; rispetto dei programmi e degli orari stabiliti; pulizia ed ordine durante le fasi di lavorazione; rispetto delle norme igieniche.

PREPARAZIONE PROFESSIONALE FINO A 25 PUNTI

Manipolazione e conservazione degli alimenti; cottura degli alimenti (carni, pesci, verdure, ecc.); corretto uso delle grammature e delle porzioni; efficacia delle tecniche impiegate; corretta impostazione della ricetta.

SERVIZIO FINO A 5 PUNTI

Disposizione pulita ed ordinata dei cibi nel piatto senza guarnizioni artificiali; uso di tecniche di confezionamento efficaci che non comportino inutile perdita di tempo; uso di piatti e porcellane sobri ed adatti ad esaltare il cibo in essi contenuto; capacità di rispettare i tempi assegnati per il servizio.

ASPETTO ESTETICO FINO A 10 PUNTI

Aspetto estetico ed impatto cromatico piacevole ed elegante, deve essere di buona presentazione, armonia di colori, giusta appetibilità, che invoglia alla degustazione.

GUSTO FINO A 50 PUNTI

Sapore gradevole ed in armonia con il tipo di alimento impiegato; uso corretto del condimento.

PREMIAZIONI

La concorrente con il punteggio finale più alto verrà selezionata per partecipare come rappresentante dell'Unione Regionale Cuochi Umbri al 1° Trofeo Migliore Professionista Lady Chef.

A tutte le concorrenti sarà consegnato l'attestato di partecipazione alle **SELEZIONI REGIONALI LADY CHEF UMBRIA 2021**