

L'Ordine Professionale Maestri di Cucina
ed Executive Chef
in collaborazione con Tirreno Trade
presenta l'evento

2°nd GRAND JUNIOR COOKING CONTEST

CONCORSO NAZIONALE MAESTRIA GIOVANILE



Tirreno Trade s.r.l.
Organizzazione fiere





Tirreno Trade s.r.l.
Organizzazione fiere



Concorso Nazionale Maestria Giovanile

Grand junior Cooking Contest

Possono aderire tutti gli iscritti alla FIC ma non devono aver superato i 25 anni di età farà fede la data di 30 giugno 2011.

Il GRAND JUNIOR COOKING CONTEST è nato solamente 3 anni fa in Austria e per i giovani cuochi è l'evento dell'anno.

Noi abbiamo voluto copiarlo e modificandolo secondo le nostre esigenze.

Il concorso è integrato all'interno del concorso "INTERNAZIONALI D'ITALIA" e sarà composto da 24 team della sezione giovanile di max. 25 anni.

Termine ultimo di iscrizione 26 Febbraio 2011.

Ad Internazionali d'Italia dal 6 fino all'10 Marzo 2011, si sfidano 24 squadre composte da 2 persone: un Cuoco ed un Commis.

Ogni gruppo avrà a disposizione due cucine completamente attrezzate, con frigo del giorno ed una dispensa a vista con prodotti in genere da poter utilizzare.

È richiesta la creatività e la fantasia nel rispetto della tradizione Regionale Italiana.

I partecipanti troveranno un cesto con prodotti tipici italiani, il cui contenuto è segreto e sarà sorteggiato ogni giorno e avranno mezz'ora di tempo per creare un secondo piatto completo di guarnizione.

Si sfideranno due squadre per volta, le prestazioni saranno attentamente seguite dall'Eminente Giuria guidata da Maestri di Cucina Italiani e di fama Internazionale.

Le otto migliori squadre si sfideranno nuovamente nei quarti di finale, nelle semifinali e nella finale.

La valutazione è redatta secondo i criteri e le regole della WACS.

Wacs è l'Organizzazione Mondiale dei Cuochi a cui aderiscono membri di oltre 86 paesi diversi nei 5 continenti.

Programma

Domenica 6 Marzo e Lunedì 7 Marzo si svolgeranno le eliminatorie.

Martedì 8 Marzo si svolgeranno gli ottavi e i quarti di finale,

Mercoledì 9 Marzo le semifinali e la finale con la successiva Premiazione.

Organizzazione

L'organizzazione dell'evento sarà a cura della "TIRRENO TRADE SRL", gli eventuali partecipanti potranno fare riferimento per iscrizioni, informazioni, sistemazioni alberghiere al Sig. Marco Pezzica tel +390585791770-cell.3386917799
Email: info@internazionaliditalia.eu info@tirrenotrade.it

Condizioni di partecipazione

La TIRRENO TRADE SRL, I MAESTRI DI CUCINA ED EXECUTIVE CHEF si riservano il diritto senza riconoscimento di danni, di annullare, spostare Variare i tempi della manifestazione.

Gli organizzatori non rispondono di incidenti, ferite o casi simili, come in caso di danni agli alloggi o alle attrezzature durante la durata della manifestazione.

Gli accompagnatori sono responsabili dei partecipanti inferiori ai 18 anni.

Luogo della Manifestazione

La manifestazione si svolgerà dal 7 Marzo all'10 Marzo 2010, in occasione della MOSTRA CONVEGNO "TIRRENO C.T." Ospitalità Italia presso il complesso Fieristico "CARRARAFIERE" sito in V.le Galilei 133 a Marina di Carrara all'interno del PAD. E.

L'ingresso riservato ai concorrenti è in via Maestri del Marmo con orari che saranno comunicati dall'organizzazione entro la fine di Febbraio 2010.

Autorizzati a partecipare

La squadra deve essere composta da due persone del settore (cuochi, allievi, alunni delle scuole alberghiere ecc.) . I partecipanti non possono superare i 25 anni. (I partecipanti devono essere nati dopo il 30 Giugno 1986. La giuria si riserva il diritto di controllare i documenti) . Se entrambi i partecipanti della squadra sono d'età inferiore ai 18 anni, devono essere accompagnati da un adulto.

È assolutamente obbligatorio per i partecipanti essere iscritti alla F.I.C. L'abbigliamento deve essere quello ufficiale, e cioè:

Giacca bianca con bottoni di stoffa, pantalone nero, cappello, grembiule bianco e calzature adeguate (no scarpe da tennis).

Gli utensili sono messi a disposizione dell'organizzazione della TIRRENO TRADE come da elenco disponibile.

Il sorteggio delle squadre sarà effettuato nei giorni 26 Febbraio 2011 L'accompagnatore è responsabile della propria squadra, può essere presente durante le gare, ma non può intervenire "manualmente" e nemmeno essere presente nell'area coaching.

Compiti predefiniti

Preparare entro mezz'ora (30 min.) un secondo piatto con contorni utilizzando i prodotti all'interno del "PANIERE MISTERO"

Tempistica

■ 5 minuti per visualizzare i prodotti rendendo noto il nome del piatto ed eventuale tipicità

■ 30 minuti per realizzare il piatto e presentarlo in 4 piatti individuali- per questo ci sarà un orologio che sarà visibile a tutti, pubblico incluso. I 4 piatti saranno così utilizzati: 1 piatto per la foto di repertorio, 2 piatti per la giuria, 1 piatto per un ospite a caso.

Note

Qualora i piatti non fossero completati, il responsabile preleverà i due piatti per la giuria incompleti dando la possibilità alla squadra di completare gli altri due.

Il 9 Marzo 2011 alle semifinali le squadre che hanno passato il turno, dovranno preparare un dessert al piatto monoporzione. Il tempo della gara sarà di 45 minuti.

Si sfideranno 2 squadre alla volta e saranno giudicate da un illustre giuria. Le quattro migliori squadre delle eliminatorie parteciperanno alle semifinali, le migliori quattro alle finali e poi ancora alla finalissima. I criteri di giudizio si basano sulle regole della Wacs.

Iscrizioni e informazioni

L'iscrizione deve pervenire con l'apposito modulo allegato compilato a macchina o in stampatello entro il 26 Febbraio 2011 presso:

TIRRENO TRADE S.R.L

CENTRO DIREZIONALE OLIDOR via Dorsale 9 scala C- int. 29 54100 MASSA (MS)

TEL +390585791770 FAX +390585791781 CELL. +393386917799

L'iscrizione è possibile anche per email direttamente alla sezione:
www.internazionaliditalia.eu-info@internazionaliditalia.eu

Quote di iscrizione

La quota di iscrizione al "GRAND JUNIOR COOKING CONTEST" è pari a €100,00 per ogni squadra (entrambe le persone) da far pervenire all'organizzazione a mezzo vaglia postale intestato a:
TIRRENO TRADE SRL CENTRO DIREZIONALE OLIDOR
VIA DORSALE 9 SCALA 9/C INT. 29 54100 MASSA (MS) ITALY

Premiazioni

I premi previsti per le squadre che si distingueranno all'interno del concorso, oltre a Medaglia d'Oro, d'Argento e di Bronzo per i primi tre classificati e Diploma di Partecipazione sono i seguenti:

1 Corso Professionale in una Scuola di Cucina privata altamente Qualificata

1 Corso Professionale in una Scuola di Pasticceria privata altamente Qualificata

1 Corso Professionale in una Scuola di Cucina Tecnica privata altamente Qualificata

1 Corso Professionale in una Scuola di Enologia privata altamente Qualificata

Alle squadre finaliste saranno inoltre assegnati premi in attrezzature messi gentilmente a disposizione dagli sponsor della Manifestazione.

INTERNAZIONALI D'ITALIA ESPOSIZIONE CULINARIA

2011

THE INTERNATIONAL ITALIAN CULINARY EXPO - INTERNATIONAUX D'ITALIE EXPOSITION CULINAIRE
INTERNAZIONALE ITALIENISCHE KOCHKUNST AUSTELLUNG - INTERNACIONAL DE ITALIA EXPOSICION CULINARIA

www.internazionaliditalia.eu



IL COMPLESSO FIERISTICO

Il complesso espositivo-congressuale di "Carrara Fiere" si estende su una superficie complessiva di 95.000 mq di cui 20.000 mq in strutture coperte. E' una struttura moderna e all'avanguardia che dispone di cinque padiglioni (pad.A, pad.B, pad.C, pad.D, pad.E.); di sale convegni da 30 a 500 posti; di un ristorante; di un self-service; di 5 bar; di vari locali multiuso e di locali segreteria; di una banca; di un edicola e tabacchi; di 20.000 mq di parcheggi interni capaci di accogliere circa 2000 autovetture.

UBICAZIONE

Il centro fieristico di "Carrara Fiere" è ubicato nella zona nord del comprensorio apuoversiliense, a Marina di Carrara in viale Colombo, in prossimità del lungo mare. Gode di una posizione privilegiata, vantaggiosamente accentrata sia rispetto alle principali città italiane, sia rispetto a molte città europee ed è ottimamente servita da infrastrutture efficienti e moderne.

COLLEGAMENTI AUTOSTRADALI

Il complesso fieristico dista circa km. 0,5 dall'uscita autostradale Carrara sulla A12. Per chi viene da Torino, Genova, Civitavecchia, è raggiungibile dall'A12 (Genova-Rosignano); per chi viene da Milano, Parma, Modena è raggiungibile dalla A15 (Parma-La Spezia); per chi viene da Bologna, Firenze, Arezzo, è raggiungibile dalla A11 (Firenze-Mare).

COLLEGAMENTI FERROVIARI

Il complesso fieristico dista circa 2 km. dalla stazione di "Carrara Avenza" (lo scalo ferroviario più prossimo al complesso); circa 8 km da "Massa Centro"; circa 30 km da "La Spezia Centrale"; circa 30 km da "Viareggio"; circa 50 km. da "Pisa Centro" e "Pisa Aeroporto".

COLLEGAMENTI AEROPORTUALI

Il complesso fieristico dista circa 50 km dall'aeroporto internazionale di Pisa "Galileo Galilei"; circa 100 km dall'aeroporto internazionale di Firenze "Amerigo Vespucci"; circa 15 km. dall' aeroporto turistico di "Cinquale".

STRUTTURE RICETTIVE

Il territorio assicura un patrimonio ricettivo di grande tradizione con strutture di prestigio che vanno dagli antichi alberghi monumentali, testimonianza dei fasti dello stile Liberty, al tempo della Belle Epoque, agli alberghi più moderni ma sempre raffinati. L'offerta comprende sistemazioni in seicento strutture alberghiere, per un totale di circa 25.000 posti letto. Le strutture ricettive complementari di campeggi, agriturismo, alloggi offrono altri 25.000 posti letto, per soddisfare le esigenze di svariate utenze.

Il complesso fieristico



Distanze in km





www.internazionaliditalia.eu

Organizzazione • Organization by

Tirreno Trade s.r.l.
Organizzazione fiere

TIRRENO TRADE s.r.l. CentroDirezionale Olidor
Via Dorsale 9 - scala 9/c - Int. 29 - 54100 Massa (MS)
tel. 0585/791770 - fax 0585/791781-3386917799
Www.tirrenot.it e-mail: info@tirrenotrade.it



**FEDERAZIONE
ITALIANA
CUOCHI**

FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI
Piazzale delle Crociate 15/16 - 00162 ROMA
Tel. +39 (-0)6.4402178 - Fax +39 (-0)6.44246203
www.fic.it e-mail: fic@fic.it - info@fic.it