

IKA - Olimpiadi di Cucina

DAL 5 AL 10 OTTOBRE AD ERFURT

FIERA INTERNAZIONALE DEDICATA AGLI CHEF DI TUTTO IL MONDO

2012

**ALLGEMEINE
TEILNAHME-
BEDINGUNGEN
UND RICHTLINIEN FÜR
MANNSCHAFTSWETTBEWERBE**

**GENERAL
PARTICIPATION
CONDITIONS
AND RULES FOR
TEAM COMPETITORS**

IKA



OLYMPIADE DER KÖCHE



**CONDIZIONI GENERALI DI PARTECIPAZIONE
E REGOLAMENTO PER LE COMPETIZIONI DI SQUADRA**

Benvenuti alla 23^a edizione delle Olimpiadi di Cucina IKA 2012

Nel cuore della Germania, ad Erfurt, la capitale dello stato federale della Turingia, la fiamma olimpica si riaccenderà! Dal 5 al 10 ottobre 2012 Erfurt accoglierà gli chef e i pasticceri di tutto il Mondo in occasione della competizione della creatività, le Olimpiadi di Cucina IKA. Il 5 ottobre i partecipanti, provenienti da tutti i continenti, si riuniranno nella parata delle Nazioni durante la Cerimonia di Inaugurazione. Nel 2008 hanno partecipato all'evento 1600 chef professionisti provenienti da 53 Nazioni. Ad ottobre 2012, saremo lieti di dare il benvenuto ad ancora più numerosi maestri di arte culinaria, i quali stupiranno e delizieranno i visitatori e la giuria con le loro abilità culinarie durante le giornate della competizione, che si svolgeranno dal 6 al 9 ottobre presso il complesso fieristico di Erfurt. I migliori tra i talenti d'eccellenza saranno premiati il 10 ottobre in occasione della cerimonia solenne di premiazione. Vi invitiamo a partecipare con la vostra squadra alla più prestigiosa esposizione e competizione culinaria internazionale e a condividere lo spirito olimpico con i vostri colleghi da tutto il Mondo! Il presente regolamento illustrerà le modalità di iscrizione e le condizioni di partecipazione relative alle squadre.

La Federazione Tedesca Cuochi è lieta di porgere a tutti i partecipanti un caloroso benvenuto ad Erfurt con l'augurio di vivere un'esperienza indimenticabile. Che vinca il migliore!

Saluti culinari



Robert Oppeneder
Presidente VKD - Federazione Tedesca Cuochi

Benvenuti alla 23^a edizione delle Olimpiadi di Cucina IKA 2012

La Società Mondiale dei Cuochi (WACS) è onorata di promuovere la 23^a edizione delle Olimpiadi Internazionali di Cucina IKA ed è lieta di accogliere con un caloroso benvenuto tutti i partecipanti all'esposizione e competizione internazionale che si terrà ad Erfurt, in Germania, ad ottobre 2012.

Rivolgiamo un saluto particolare ai membri e ai dirigenti della Verband der Köche Deutschlands (VKD - Federazione Tedesca Cuochi), organizzatori e coordinatori di questo evento mondiale. Diamo inoltre il benvenuto ai concorrenti provenienti da tutto il mondo che parteciperanno a questa straordinaria esposizione e che sono invitati a condividere le loro competenze e idee nel corso di IKA 2012. Saremo lieti di presentare le nuove tecniche e tendenze, il talento e le abilità eccezionali degli eccellenti colleghi di fama e stima internazionale.

Auguriamo a tutti i nostri ospiti di vivere una straordinaria esperienza ad Erfurt. IKA 2012 offrirà innumerevoli attrattive, vi invitiamo tuttavia a riservare del tempo per approfondire la storia, le attrazioni, la gastronomia, le bellezze naturali e le occasioni di divertimento e relax caratteristiche della città di Erfurt.

Ricordiamo inoltre che questo evento sarà un'importante occasione per ritrovare vecchi amici e colleghi, nonché per conoscerne di nuovi.

Benvenuti ad Erfurt!



Gissur Gudmundsson
Presidente WACS

Indice

Regolamento ufficiale generale	2 - 5
Squadre Nazionali Junior.	6 - 9
Squadre Nazionali.	10 - 13
Squadre di Pasticceria	14 - 17
Squadre Regionali.	18 - 20
Squadre Nazionali Militari	21 - 23
Premio GV Award	24 - 26
Moduli di iscrizione	30 - 35

IKA 2012 – Erfurt, Germania

La Rassegna Internazionale di Cucina, nota alla maggior parte degli chef come IKA o “Olimpiadi di Cucina”, fu realizzata per la prima volta a Francoforte sul Meno nell’anno 1900 dall’allora Presidente della Federazione Tedesca Cuochi (VKD), Carl Matthäus Banzer. La più ampia e tradizionale rassegna culinaria ricorre tuttora ogni quattro anni ed è diventata la mecca per i cuochi e i pasticciere di tutto il mondo. Prenderanno parte alla competizione professionale 45 nazioni da tutto il mondo, che si contenderanno ad Erfurt la vittoria olimpica dell’edizione 2012.

La Federazione Tedesca Cuochi (VKD) e la Messe Erfurt GmbH esprimono a tutti i partecipanti il più caloroso benvenuto ad Erfurt.

1. Sponsor della Rassegna

Lo sponsor onorario della rassegna è la Federazione Tedesca Cuochi (Verband der Köche Deutschlands), di seguito denominata con la sigla VKD; lo sponsor commerciale è la Messe Erfurt GmbH.

La rassegna sarà aperta ai visitatori del settore tutti i giorni dalle **ore 10:00** alle **ore 18:00**.

L’evento avrà inizio il giorno 5 ottobre con la parata delle Nazioni e la Cerimonia di Inaugurazione, e dal 6 al 9 ottobre 2012 si svolgeranno le competizioni delle Olimpiadi di Cucina IKA. La competizione si concluderà il giorno 10 ottobre con la solenne cerimonia di premiazione dei vincitori e la cerimonia di chiusura.

La VKD si riserva il diritto di cancellare la rassegna, rinviarla, oppure modificarne la durata e gli orari di apertura, senza alcun obbligo di rimborso. In caso di rinvio o di riduzione della durata della rassegna, il contratto sarà valido per le nuove date e per la nuova durata.

Tali modifiche non conferiscono all’espositore alcun diritto a ritirarsi o a chiedere un rimborso.

2. Iscrizione

Per partecipare alla Rassegna Internazionale di Cucina è necessario effettuare l’iscrizione entro i termini stabiliti compilando in modo chiaro e leggibile i moduli di iscrizione allegati.

3. Quota di Partecipazione

Le squadre dovranno versare una quota di partecipazione pari a Euro 60,00 per ogni membro.

Squadre Nazionali:	da 360,00 a 600,00 Euro
Squadre Regionali:	300,00 Euro
Squadre di Pasticceria:	120,00 Euro
Premio GV-Award:	240,00 Euro
Squadre Nazionali Junior:	gratis
Squadre Militari:	250,00 Euro

Cauzione

Per la fornitura di una cucina e di un tavolo espositivo, è **richiesta al momento dell'iscrizione una cauzione di Euro 800 – eccetto per le squadre nazionali militari.**

La cauzione sarà rimborsata alla conclusione della competizione, a condizione che la cucina / il tavolo espositivo siano riconsegnati regolarmente.

Pagamento Nazionale

Il pagamento dovrà essere effettuato utilizzando il seguente conto corrente
Kto-Nr. 589 418 302, BLZ 500 400 00,
Commerzbank AG,
60261 Frankfurt am Main in Germania
a favore di Verbandes der Köche Deutschlands e.V. (Federazione Tedesca Cuochi).

Pagamento Internazionale

Il pagamento dovrà essere effettuato utilizzando il seguente conto corrente
IBAN: DE 28 5004 0000 0589 4183 02
BIC: COBADEFFXXX, Commerzbank AG,
60261 Frankfurt am Main in Germania
a favore di Verbandes der Köche Deutschlands e.V. (Federazione Tedesca Cuochi).

Attenzione: l'iscrizione sarà valida solo ad avvenuto pagamento della quota di iscrizione e della cauzione.

I membri della squadra riceveranno:

- a) Tessere espositori valide per tutta la durata della rassegna. Per le squadre regionali le tessere saranno valide solamente per la giornata dell'esposizione. Esse consentono l'ingresso al centro espositivo prima dell'apertura ufficiale.
- b) Informazioni sulla rassegna

4. Condizioni di Partecipazione

Ogni squadra dovrà esporre l'intero programma stabilito nell'arco di una giornata. Non è consentito ripresentare ad un secondo giudizio esposizioni già premiate in precedenza.

5. Materiale fotografico

Gli espositori della rassegna IKA 2012 cedono alla VKD tutti i diritti riguardanti il materiale fotografico.

6. Ricette

Gli espositori cedono alla VKD tutti i diritti riguardanti le ricette.

7. Giudizio della Giuria

La giuria sarà nominata dalla VKD. La giuria formulerà un giudizio sulla base del presente regolamento e delle linee guida WACS. I verdetti della giuria sono definitivi e inappellabili. Partecipando alla rassegna gli espositori si impegnano ad accettare le relative condizioni di partecipazione.

8. Note

Ogni accordo relativo alla rassegna dovrà essere presentato per iscritto.

9. Dogana

Per l'importazione di carne e di alimenti dovranno essere rigorosamente rispettate le attuali Norme Europee di Polizia Sanitaria e le Norme Doganali e per l'Importazione Tedesche. Si prega di gestire l'importazione dei prodotti tramite



Schenker Deutschland AG
Stefan Hertwig
Binderslebener Landstraße 100
99092 Erfurt

Ansprechpartner (Referente):

Stefan Hertwig
Tel.: +49 361 5511-100
Fax: +49 361 5511-109
stefan.hertwig@dbschenker.com

10. Consegna del Materiale espositivo

Si potrà accedere all'esposizione internazionale dei piatti e alle cucine delle nazioni attraverso la "Wirtschaftseinfahrt" della Fiera di Erfurt. Si prega di seguire con attenzione le indicazioni dei cartelli stradali e di fare riferimento alla piantina del centro espositivo di Erfurt allegata. L'accesso al centro espositivo sarà consentito a partire dalle ore **05:00**.

In base alle iscrizioni, le creazioni espositive / decorazioni dei tavoli espositivi dovranno essere concluse entro le ore **07:00**, altrimenti si applicherà una riduzione del punteggio fino al 5%. Poiché si applicherà la regola 6 + 4, sarà consentito disporre le preparazioni sul tavolo di cucina fredda esclusivamente a 6 partecipanti. La valutazione inizierà puntualmente alle ore 07:00. Le creazioni non conformi alle linee guida VKD/WACS potranno essere rimosse dalla giuria o non ammesse alla valutazione.

Per avere accesso allo stabilimento fieristico con un veicolo è richiesto il pagamento di una cauzione pari a Euro 50,00 che sarà restituita quando il veicolo uscirà dallo stabilimento. Non è ammesso parcheggiare nell'area antistante i padiglioni.

È consentito parcheggiare nel parcheggio espositori (non nell'area antistante i padiglioni) solo se in possesso di tessera di parcheggio valida acquistabile presso la Wirtschaftseinfahrt. I vassoi e le decorazioni dovranno essere rimossi ogni giorno tra le **ore 18:00** e le **ore 19:00**.

11. Identificazione degli oggetti esposti

L'organizzazione della rassegna fornirà gratuitamente agli espositori una quantità sufficiente di cartellini per l'identificazione. Si prega di compilarli in modo chiaro e leggibile.

SQUADRE NAZIONALI JUNIOR

Condizioni di partecipazione

Sono ammesse alla competizione esclusivamente le Squadre Nazionali Junior delle associazioni/federazioni nazionali appartenenti alla Società Mondiale dei Cuochi (WACS). Per ogni nazione è ammessa solamente una Squadra Nazionale Junior.

1. Composizione della squadra

Ogni squadra dovrà essere composta da cinque membri e da 1 team manager. Nella cerimonia di presentazione saranno riconosciuti sei componenti per ogni squadra. Sono ammessi gli apprendisti, commis de cuisine, studenti di istituti superiori o universitari nell'ambito professionale degli chef / pasticciere.

Sono ammessi partecipanti di età non superiore ai 25 anni (data di riferimento: **01 giugno 2012**). La giuria effettuerà un controllo dei passaporti o delle carte di identità. Il team manager sarà il responsabile della squadra. Sarà autorizzato ad avere esclusivamente il ruolo di annonceur (impartire gli ordini) nella cucina calda durante il servizio.

2. Requisiti per l'esposizione

Prima giornata

Cucina calda, dalle ore 06:00 alle ore 14:00

90 porzioni di un menù composto da due portate

Seconda giornata

Esposizione di Piatti freddi categorie A, B, C

Superficie del tavolo: 1 m x 2 m = totale 2 m²

La ripartizione delle Squadre Nazionali Junior sarà stabilita dall'organizzazione IKA.

L'allestimento / presentazione del tavolo non sono più consentiti. La VKD fornirà un allestimento neutro e imparziale del tavolo espositivo. L'organizzazione provvederà a fornire un'illuminazione adeguata.

3. Prestazioni a carico della VKD

La VKD riconosce alle Squadre Nazionali Junior un rimborso pari a Euro 7,00 per menù di 2 portate, vale a dire 90 x Euro 7,00 = Euro 630,00

Dal 5 al 10 ottobre 2012 alle Squadre Nazionali Junior sarà offerto alloggio gratuito in hotel (non oltre 3 stanze doppie).

Le Squadre Nazionali Junior riceveranno fino a 8 biglietti permanenti per squadra (come da elenco dei nominativi fornito!) per l'ingresso all'esposizione inoga - IKA / Olimpiadi di Cucina. Non saranno sostenute ulteriori spese ad eccezione di quelle sopra indicate.

4. Iscrizione

L'iscrizione per partecipare alla Rassegna Internazionale di Arte Culinaria dovrà essere effettuata utilizzando il modulo di iscrizione allegato, da compilare in modo chiaro e leggibile, entro il 30 settembre 2011. Per scopi pubblicitari / di pubblicazione si prega di spedire alla VKD una foto della squadra.

5. Date e scadenze

Le iscrizioni saranno aperte fino al **30 settembre 2011**.

La parata delle nazioni si terrà il giorno **5 ottobre 2012**.

La cerimonia di premiazione si terrà il giorno **10 ottobre 2012**.

ATTENZIONE!

Alla parata delle nazioni e alla cerimonia di premiazione tutti i membri delle Squadre Nazionali Junior dovranno indossare la divisa bianca da chef completa di cappello bianco da chef, pantaloni di colore scuro e scarpe nere.

6. Prove della competizione **Giorno 1 – Cucina calda**

Sarà consentito disporre i prodotti all'interno dei dispositivi di refrigerazione alle ore 06:00 esclusivamente ai 6 membri della squadra, 2 ulteriori assistenti saranno autorizzati a trasportare i prodotti in cucina ma non sarà loro permesso rimuovere gli imballaggi o disporre gli alimenti all'interno dei dispositivi di refrigerazione. I 2 assistenti saranno autorizzati a lucidare i piatti ma dovranno terminare prima dell'inizio della competizione (entro le ore 07:00).

Per portare attrezzatura aggiuntiva è richiesta un'autorizzazione scritta, la cui conferma dovrà essere esibita al capo giuria.

orari di inizio, menù di due portate:
ore 06:00 organizzazione della cucina
ore 07:00 inizio attività di lavorazione
ore 12:30 inizio del servizio
ore 14:00 conclusione del servizio

Preparazione di 90 porzioni di un menù di 2 portate per un costo massimo dei prodotti alimentari utilizzati pari a Euro 7,00 per porzione.

I piatti dovranno essere preparati completamente al 100% nella cucina della competizione. Si prega di prestare particolare attenzione alle istruzioni riguardo le modalità in cui gli alimenti potranno essere portati alla competizione delle Squadre Nazionali Junior.

Una porzione di ogni portata dovrà essere gelatinata ed esposta alle ore 09:00 in una vetrina per scopi fotografici.

90 menù di 2 portate **dovranno essere preparati al 100%**

90 x **antipasti freddi**, vegetariani da servire al piatto
90 x **portate principali** di pesce da servire al piatto

Ogni squadra provvederà autonomamente a portare le proprie materie prime e riceverà un rimborso pari a Euro 630,00.

Istruzioni sulle modalità in cui potranno essere portati gli alimenti:

- Insalata - pulita, lavata, non mista, non tagliata
- Verdura – pulita, sbucciata, lavata, cruda, non tagliata
- Pesce – eviscerato, squamato, NON filettato
- I molluschi dovranno essere crudi, in guscio, puliti
- I crostacei dovranno essere crudi o bolliti, non sbucciati
- Carne/pollame - disossati, non divisi in porzioni, non parati, le ossa potranno essere tagliate in piccoli pezzi
- Brodi - Brodi di base, non ridotti, senza condimenti o ingredienti aggiuntivi (aglio, vino, ecc.)
- Pan di spagna, biscuit, meringa - potranno essere portati, ma non tagliati
- Le ricette di base potranno essere portate già pesate, ma senza ulteriori elaborazioni

- Polpa di frutta – sarà consentito portare puree di frutta ma non salse già pronte
- Elementi decorativi - dovranno essere realizzati al 100% nella cucina della competizione

Le squadre inadempienti saranno penalizzate con una riduzione fino al 10% del punteggio finale della Categoria R.

Le Autorità Sanitarie Tedesche preleveranno dei campioni dei prodotti per ulteriori controlli.

Un assistente (membro della squadra) sarà autorizzato a lavare le pentole in cucina, ma non gli sarà consentito toccare nessun alimento!

Il menù dovrà essere disposto sul servizio di piatti che la VKD metterà a disposizione dei partecipanti e che sarà descritto successivamente.

Giorno 1 – Esposizione di Piatti Freddi

Tutte le sezioni dovranno essere completate in base ai criteri A, B, C, qualora mancassero degli elementi la giuria ne terrà conto per la valutazione. Non saranno concessi tempi supplementari.

Istruzioni per l'allestimento del tavolo freddo – saranno ammesse esclusivamente 5 persone per la disposizione delle preparazioni sul tavolo. Ulteriori 4 persone potranno fornire assistenza nelle attività di trasporto di elementi per l'esposizione o per l'allestimento, ma non saranno autorizzate a disporre alcun elemento sul tavolo.

Le squadre inadempienti saranno penalizzate con una riduzione del 5% del punteggio delle categorie A, B, C.

Il tavolo freddo dovrà essere allestito completamente entro le ore 07:00, le squadre inadempienti saranno penalizzate con una riduzione del 5% del punteggio delle categorie A, B, C.

Categoria A: Arte Culinaria

a) Finger food di 10 – 20 gr., preferibilmente da consumarsi in un solo boccone, serviti su porcellana, vetro, tazze o cucchiari o altri recipienti adeguati.

2 x tipi diversi per 6 persone preparati freddi, presentati freddi

2 x tipi diversi per 6 persone preparati caldi, presentati freddi

1 piatto comprensivo di tutti i tipi

b) un piatto festivo freddo per 8 persone

c) 4 antipasti diversi, 2 porzioni preparate calde e presentate fredde e 2 porzioni preparate fredde e presentate fredde.

Nella categoria A in aggiunta al programma per l'esposizione dovrà essere presentato un piatto per una persona. In questo modo sarà creato un effetto ottico e le proporzioni relative saranno chiaramente visibili.

Di questi 3 punti è possibile presentare solamente 1 prova!

CATEGORIA B: Arte Culinaria

- a) 1 x menù vegetariano di tre portate ovo-lacto, antipasto, piatto principale e dessert
- b) 1 menù festivo per 1 persona composto da cinque portate comprensivo di un dessert
- c) 4 piatti principali diversi e innovativi serviti singolarmente – serviti al piatto, preparati caldi, presentati freddi

Di questi 3 punti è possibile presentare solamente 1 prova!

CATEGORIA C: Pasticceria

- a) Un'opera artistica di altezza minima 60 cm, il tema e i prodotti saranno a scelta.
- b) 4 diversi dessert individuali per 1 persona con servizio al piatto preparati caldi o freddi, presentati freddi.
- c) 1 vassoio con biscotti, cioccolatini, petits fours o friandises per 6 persone x 4 tipi diversi = 24 pezzi di peso compreso tra 6-14 gr. / pezzo

Tutte le opere esposte dovranno essere realizzate con ingredienti commestibili.

Di questi 3 punti è possibile presentare solamente 1 prova!

PREMIAZIONI RELATIVE ALLE SQUADRE NAZIONALI JUNIOR

A tutte le Squadre Nazionali Junior partecipanti saranno assegnate le medaglie e i diplomi corrispondenti al punteggio ottenuto. La federazione riceverà i diplomi corrispondenti.

Assegnazione dei punteggi per le categorie A, B, C

Punteggi corrispondenti ad ogni valutazione:

- 1. valutazione da 0 – 100 dei punti realizzabili
- 2. valutazione da 0 – 100 dei punti realizzabili
- 3. valutazione da 0 – 100 dei punti realizzabili

In totale fino a 300 punti realizzabili : 3 = 100 punti

Schema dei punteggi per le Categorie di Cucina Calda

Per l' antipasto 0 – 100 dei punti realizzabili

Per il piatto principale 0 – 100 dei punti realizzabili

in totale fino a 200 punti realizzabili: 2

Schema dei punteggi per le Squadre Nazionali Junior

100 – 90 punti Medaglia d'oro e diploma

89 – 80 punti Medaglia d'argento e diploma

79 – 70 punti Medaglia di bronzo e diploma

69 – 50 punti Diploma

La Squadra Nazionale Junior che realizzerà il punteggio più elevato sarà proclamata

Vincitore delle Olimpiadi di Cucina IKA 2012 delle Squadre Nazionali Junior

SQUADRE NAZIONALI

Condizioni di partecipazione

Sono ammesse alla competizione esclusivamente le Squadre Nazionali delle associazioni/federazioni nazionali appartenenti alla Società Mondiale dei Cuochi (WACS). Per ogni nazione è ammessa solamente una Squadra Nazionale.

1. Composizione della squadra

- 1 Team captain (capitano)
- 4 Chef
- 1 Chef pasticciere

Il capitano potrà partecipare a tutte le sezioni. Un membro del team avrà il ruolo di annonceur (impartire gli ordini) nella cucina calda e dovrà lasciare la cucina entro e non oltre le ore 17:00.

2. Requisiti per l'esposizione

Ogni Squadra Nazionale svolgerà il seguente programma in due (2) giornate diverse:

Nella prima giornata dovrà presentare l'esposizione di piatti freddi, categorie A, B, C. Superficie del tavolo: 3 m x 4 m, totale 12 m².

L'allestimento / presentazione del tavolo non sono più consentiti. La VKD fornirà un allestimento neutro e imparziale del tavolo espositivo di dimensioni pari a 150 x 50 cm al centro del tavolo da 12 m². L'organizzazione provvederà a fornire un'illuminazione adeguata.

I tavoli saranno provvisti di tovaglie e gonnellini neutri. Non sarà consentito alterare i tavoli o portare tavoli propri.

Le squadre saranno autorizzate a disporre sul tavolo esclusivamente i piatti, gli zoccoli/supporti e le descrizioni dei piatti, non saranno ammessi ulteriori elementi.

La seconda giornata sarà dedicata al Ristorante delle Nazioni, categoria R, 110 menù, 3 portate.

L'assegnazione delle giornate della competizione nella cucina del caldo e del freddo sarà effettuata con un'estrazione in pubblico in modo da non penalizzare nessuna squadra.

3. Prestazioni a carico della VKD

La VKD riconosce alle Squadre Nazionali un rimborso pari a Euro 10 a menù, vale a dire 110 x Euro 10 = Euro 1100,00.

Dal 05 al 10 ottobre 2012 alle Squadre Nazionali sarà offerto alloggio gratuito in hotel (non oltre 3 stanze doppie).

Le Squadre Nazionali riceveranno fino a 10 biglietti permanenti per squadra (come da elenco dei nominativi fornito!) per l'ingresso all'esposizione inoga - IKA / Olimpiadi di Cucina. Non saranno sostenute ulteriori spese ad eccezione di quelle sopra indicate.

4. Iscrizione

L'iscrizione per partecipare alla Rassegna Internazionale di Arte Culinaria dovrà essere effettuata utilizzando il modulo di iscrizione allegato, da compilare in modo chiaro e leggibile, entro il 30 settembre 2011. Per scopi pubblicitari / di pubblicazione si prega di inviare una foto della squadra alla VKD.

5. Date e scadenze

La parata delle nazioni si terrà il giorno **05 ottobre 2012**.

La cerimonia di premiazione si terrà il giorno **10 ottobre 2012**.

ATTENZIONE!

Alla parata delle nazioni e alla cerimonia di premiazione tutti i membri delle Squadre Nazionali dovranno indossare la divisa bianca da chef completa di cappello bianco da chef, pantaloni di colore scuro e scarpe nere.

6. Prove della competizione

Giorno 1 – Esposizione di piatti freddi

Tutte le sezioni dovranno essere completate in base ai criteri A, B, C, qualora mancassero degli elementi la giuria ne terrà conto per la valutazione. Non saranno concessi tempi supplementari.

Istruzioni per l'allestimento del tavolo freddo – saranno ammesse esclusivamente 6 persone per la disposizione delle preparazioni sul tavolo. Ulteriori 4 persone potranno fornire assistenza nelle attività di trasporto di elementi per l'esposizione o per l'allestimento, ma non saranno autorizzate a disporre alcun elemento sul tavolo.

Le squadre inadempienti saranno penalizzate con una riduzione del 5% del punteggio delle categorie A, B, C.

Il tavolo freddo dovrà essere allestito completamente entro le ore 07:00, le squadre inadempienti saranno penalizzate con una riduzione del 5% del punteggio delle categorie A, B, C.

Categoria A: Arte culinaria

a) Finger food di 10 – 20 gr., preferibilmente da consumarsi in un solo boccone, serviti su porcellana, vetro, tazze o cucchiari o altri recipienti adeguati.

2 x tipi diversi per 6 persone preparati freddi, presentati freddi

2 x tipi diversi per 6 persone preparati caldi, presentati freddi

1 piatto comprensivo di tutti i tipi

b) un piatto festivo freddo per 8 persone

c) 4 antipasti diversi, 2 porzioni preparate calde e presentate fredde e 2 porzioni preparate fredde e presentate fredde.

Nella categoria A in aggiunta al programma per l'esposizione dovrà essere presentato un piatto per una persona. In questo modo sarà creato un effetto ottico e le proporzioni relative saranno chiaramente visibili.

CATEGORIA B: Arte Culinaria

a) 1 x menù vegetariano di tre portate ovo-lacto, antipasto, piatto principale e dessert

b) 1 menù festivo per 1 persona composto da cinque portate comprensivo di un dessert

c) 4 piatti principali diversi e innovativi serviti singolarmente – serviti al piatto, preparati caldi e presentati freddi

CATEGORIA C: Pasticceria

- a) Un'opera artistica di altezza minima 60 cm, il tema e i prodotti saranno a scelta.
- b) 4 diversi dessert individuali per 1 persona con servizio al piatto preparati caldi o freddi, presentati freddi.
- c) 1 vassoio con biscotti, cioccolatini, petits fours o friandises per 6 persone x 4 tipi diversi = 24 pezzi dal peso pari a 6-14 gr. / pezzo

Tutte le opere esposte dovranno essere realizzate con ingredienti commestibili.

CATEGORIA R: Ristorante delle Nazioni

Le Squadre Nazionali partecipanti prepareranno le specialità delle proprie nazioni. Ogni squadra nazionale dovrà svolgere la seguente prova:

Sarà consentito disporre i prodotti all'interno dei dispositivi di refrigerazione alle ore 10:00 esclusivamente ai 6 membri della squadra, 4 ulteriori assistenti saranno autorizzati a trasportare i prodotti in cucina ma non sarà loro permesso rimuovere gli imballaggi o disporre gli alimenti all'interno dei dispositivi di refrigerazione. I 4 assistenti saranno autorizzati a lucidare i piatti ma dovranno terminare prima dell'inizio della competizione (entro le ore 11:00).

Per portare attrezzatura aggiuntiva è richiesta un'autorizzazione scritta, la cui conferma dovrà essere esibita al capo giuria.

orari di inizio:

ore 10:00 organizzazione della cucina

ore 11:00 inizio attività di lavorazione

ore 17:30 inizio del servizio

ore 20:00 conclusione del servizio

Dovranno essere preparati al 100% 110 menù composti da:

110 x **Antipasti caldi** con l'impiego di pesce oppure crostacei oppure pollame con servizio al piatto

110 x **Piatti principali** con l'impiego di carne o selvaggina con servizio al piatto

110 x **Dessert** serviti al piatto

Nel Ristorante delle Nazioni una porzione del menù sarà esposta su piatti in una vetrina per i visitatori. La porzione dovrà essere preparata il giorno prima e conservata con gelatina, e sarà a disposizione dell'organizzazione per usi fotografici.

Ogni squadra dovrà presentare un menù completo in lingua tedesca e/o in lingua inglese, assieme alle ricette precise e i dettagli di preparazione per 110 porzioni. Ogni squadra dovrà provvedere autonomamente a tutti gli ingredienti necessari.

Istruzioni sulle modalità in cui potranno essere portati gli alimenti:

- Insalata - pulita, lavata, non mista, non tagliata
- Verdura – pulita, sbucciata, lavata, cruda, non tagliata
- Pesce – eviscerato, squamato, NON filettato

- I molluschi dovranno essere crudi, in guscio, puliti
- I crostacei dovranno essere crudi o bolliti, non sbucciati
- Carne/pollame - disossati, non divisi in porzioni, non parati, le ossa potranno essere tagliate in piccoli pezzi
- Brodi - Brodi di base, non ridotti, senza condimenti o ingredienti aggiuntivi (aglio, vino, ecc.)
- Pan di spagna, biscuit, meringa - potranno essere portati, ma non tagliati
- Le ricette di base potranno essere portate già pesate, ma senza ulteriori elaborazioni
- Polpa di frutta – sarà consentito portare puree di frutta ma non salse già pronte
- Elementi decorativi - dovranno essere realizzati al 100% nella cucina della competizione

Le squadre inadempienti saranno penalizzate con una riduzione fino al 10% del punteggio finale della categoria R.

Le Autorità Sanitarie Tedesche preleveranno dei campioni dei prodotti per ulteriori controlli.

Un assistente (membro della squadra) sarà autorizzato a lavare le pentole in cucina, ma non gli sarà consentito toccare nessun alimento!

Il menù dovrà essere disposto sul servizio di piatti che la VKD metterà a disposizione dei partecipanti e che sarà descritto successivamente

Assegnazione dei punteggi per la Categoria R: RISTORANTE DELLE NAZIONI

Per l' antipasto da 0 – 100 dei punti realizzabili

Per il piatto principale da 0 – 100 dei punti realizzabili

Per il dessert da 0 – 100 dei punti realizzabili

In totale fino a 300 punti realizzabili

Schema dei punteggi per le premiazioni delle categorie A, B, C, R

100 – 90 punti Medaglia d'oro e diploma

89 – 80 punti Medaglia d'argento e diploma

79 – 70 punti Medaglia di bronzo e diploma

69 – 50 punti Diploma

Punti realizzabili in totale per le categorie A, B, C, R

A = 100 punti

B = 100 punti

C = 100 punti

R = 300 punti

600 punti in totale

Premiazioni relative alle Squadre Nazionali

Nella competizione per la conquista del titolo di Vincitore delle Olimpiadi di Cucina – IKA 2012 ad Erfurt, Germania, la Squadra Nazionale che realizzerà il punteggio più elevato nelle categorie A, B, C, R sarà proclamata

Vincitore delle Olimpiadi di Cucina IKA 2012 delle Squadre Nazionali

SQUADRE di PASTICCERIA

Condizioni di partecipazione

Sono ammesse alla competizione esclusivamente le squadre di pasticceria delle associazioni/federazioni nazionali appartenenti alla Società Mondiale dei Cuochi (WACS). Per ogni nazione è ammessa solamente una squadra di pasticceria.

1. Composizione della squadra

2 Chef pasticciere

2. Requisiti per l'esposizione

Ogni squadra nazionale di pasticceria seguirà il seguente programma in due (2) giornate diverse:

Prima giornata – Giornata della presentazione

- 1 opera artistica di cioccolato o zucchero
- 2 dolci
- 4 dessert diversi
- 5 x 6 friandis diversi con soggetto artistico

Superficie del tavolo: 2 m x 1 m, totale 2 m²

Fornitura standard di elettricità: 220 Volt.

I tavoli saranno provvisti di tovaglie e gonnellini. Non sarà consentito alterare i tavoli o portare tavoli propri.

Seconda giornata –

Lavoro pratico nel laboratorio a vista

- 1 x due dolci
- 3 x 8 friandis diversi
- 4 dessert freddi identici
- 4 dessert caldi identici

La ripartizione delle Squadre Nazionali sarà stabilita dall'organizzazione IKA.

3. Prestazioni a carico della VKD

Dal 05 al 10 ottobre 2012 alle squadre di pasticceria sarà offerto alloggio gratuito in hotel (non oltre 1 stanza doppia)

Le squadre di pasticceria riceveranno 2 biglietti permanenti per squadra per l'ingresso all'esposizione inoga - IKA / Olimpiadi di Cucina. Non saranno sostenute ulteriori spese ad eccezione di quelle sopra indicate.

4. Iscrizione

L'iscrizione per partecipare alla Rassegna Internazionale di Arte Culinaria dovrà essere effettuata utilizzando il modulo di iscrizione allegato, da compilare in modo chiaro e leggibile, entro il 30 settembre 2011. Per scopi pubblicitari / di pubblicazione si prega di inviare una foto della squadra alla VKD.

5. Date e scadenze

La parata delle nazioni si terrà il giorno **05 ottobre 2012**.

La cerimonia di premiazione si terrà il giorno **10 ottobre 2012**.

ATTENZIONE!

Alla parata delle nazioni e alla cerimonia di premiazione tutti i membri delle Squadre di Pasticceria dovranno indossare la divisa bianca da chef completa di cappello bianco da chef, pantaloni di colore scuro e scarpe nere.

6. Prove della competizione

GIORNO 1: Giornata della Presentazione

1 Scultura di cioccolato oppure una scultura di zucchero

di altezza minima pari a 60 cm con una base di almeno 0,2 m². Il soggetto da esposizione non potrà contenere oltre il 50% di pastigliaggio. L'opera potrà essere protetta dall'umidità con una vetrina di vetro o plastica. Entrambi i dolci dovranno essere integrati nell'opera artistica.

2 dolci – tecniche, aspetto e decorazioni completamente diversi (dimensioni non superiori a Ø 22 cm e non inferiori a Ø 18 cm; è gradita la scelta di forme diverse). Dovranno essere preparati un dolce al cioccolato ed uno alla frutta. I dolci realizzati per la parte 1 potranno essere guarniti con gelatina o aspic, se necessario, per mantenere un aspetto fresco durante tutta la giornata. Saranno richieste le ricette precise di entrambi i dolci (quantità degli ingredienti e procedure di lavorazione). Un dolce dovrà essere provvisto di cartellino per la parte 2 (prove pratiche).

4 dessert diversi – due dessert caldi, ma presentati freddi e due dessert freddi, presentati freddi. Questi dessert dovranno essere presentati su piatti. Potranno essere guarniti con gelatina o aspic, se necessario, per mantenere un aspetto fresco durante tutta la giornata. Due dessert dovranno essere provvisti di cartellini per la parte 2. Saranno richieste le ricette precise di tutti i dessert (quantità degli ingredienti e procedure di lavorazione).

5 x 6 friandis diversi – inclusa un'opera artistica. Il soggetto potrà essere creato con caramello, cioccolato o pastigliaggio. La base dovrà essere di almeno 0,2 m². Saranno richieste le ricette precise di tutti i friandis (quantità degli ingredienti e procedure di lavorazione).

CRITERI di valutazione per la giornata della presentazione:

Livello di Difficoltà

La difficoltà nella preparazione sarà valutata in base a: abilità tecniche individuali, tempo impiegato e input concettuale.

0 – 25 punti

Padronanza dei Materiali / Esecuzione

Sarà valutata in base alla padronanza dell'uso dei materiali impiegati, conforme alle esigenze della pasticceria moderna.

0 – 25 punti

Modellazione Artistica / Creatività

L'impressione d'insieme a livello etico ed estetico dovrà essere di entusiasmo.

0 – 25 punti

Effetto Pubblicitario / Effetto Promozionale / Novità

Il concetto è riferito allo sviluppo e alla realizzazione di idee proprie utilizzando materiali alimentari in modo originale. La presentazione dovrà essere appetitosa, saporita ed elegante. La novità dovrà essere immediatamente percepibile.

0 – 25 punti

Totale dei punti possibili per la valutazione

100 punti

Per ogni oggetto espositivo potranno essere realizzati 100 punti.

In caso di 4 valutazioni

$400 : 4 = 100$ punti realizzabili in totale.

Non saranno assegnati mezzi punti.

Giorno 2: Prove Pratiche nel Laboratorio a Vista

1 x due dolci – rispettivamente 1 dolce per la giuria ed uno per il fotografo.

3 x 8 friandis diversi – dovranno essere diversi rispetto ai dolci della parte 1.

4 dessert freddi identici (3 dessert per la giuria, 1 dessert per il fotografo). Questi dessert dovranno essere identici ai dessert contrassegnati con cartellino nella parte 1 per quanto riguarda gli ingredienti indicati e l'aspetto.

4 dessert caldi identici (3 dessert per i membri della giuria, 1 dessert per il fotografo). Questi dessert dovranno essere identici ai dessert contrassegnati con cartellino nella parte 1 per quanto riguarda gli ingredienti indicati e l'aspetto.

I piatti dovranno essere presentati alla giuria secondo il seguente programma:

ore 11:30 – 11:50	dolci	20 minuti
ore 11:50 – 12:20	friandis	30 minuti
ore 12:20 – 12:40	dessert freddi	20 minuti
ore 12:40 – 13:00	dessert caldi	20 minuti

Il biscuit potrà essere portato già pronto come prodotto preparato in anticipo; tutti gli altri prodotti, tra cui le decorazioni, dovranno essere preparati nel laboratorio a vista durante l'orario di lavoro. Qualora il regolamento non venisse rispettato si procederà alla squalifica.

CRITERI di valutazione per le prove pratiche nel laboratorio a vista:

Mise en place e Pulizia

Corretta preparazione degli alimenti, capacità di organizzazione del lavoro e rispetto dei tempi di esecuzione. Saranno inoltre valutate la pulizia e l'efficacia delle tecniche di lavorazione durante le fasi di preparazione, oltre alle condizioni in cui viene riconsegnata la cucina.

0 – 20 punti

Corretta preparazione professionale e lavorazione

Corretta preparazione di base, conforme alle esigenze attuali della pasticceria moderna.

0 – 20 punti

Disposizione e Presentazione / Innovazione

Lavorazione pulita, presentazione saporita.

0 – 30 punti

Sapore

Il gusto caratteristico degli alimenti dovrà essere percepibile. Si dovrà ottenere una varietà di sapori su piatti diversi. La combinazione dei sapori dei cibi dovrà essere scelta correttamente.

0 – 30 punti

Totale dei punti possibili per la valutazione

100 punti

Per ogni soggetto espositivo potranno essere realizzati 100 punti.
In caso di 4 valutazioni
400 punti : 4 = 100 punti realizzabili in totale.
Non saranno assegnati mezzi punti.

Premiazioni relative alle Squadre di Pasticceria

A tutte le squadre di pasticceria partecipanti saranno assegnate le medaglie e i diplomi corrispondenti al punteggio ottenuto, come illustrato di seguito.

Assegnazione dei punteggi per la Giornata 1 (Giornata della presentazione) e Giornata 2 (Prove pratiche nel laboratorio a vista)

categoria "giornata 1"	100 punti
categoria "giornata 2"	100 punti
punti realizzabili in totale	200 punti : 2 = 100 punti

Schema dei punteggi per le Squadre di Pasticceria

100 – 90 punti	Medaglia d'oro e diploma
89 – 80 punti	Medaglia d'argento e diploma
79 – 70 punti	Medaglia di bronzo e diploma
69 – 50 punti	Diploma

Premiazioni per le Squadre di Pasticceria

La squadra che realizzerà il punteggio più elevato sarà proclamata

Vincitore delle Olimpiadi di Cucina IKA 2012 delle Squadre di Pasticceria

Die Kunst der großen Küche.
The art of great cooking.

OFFIZIELLER SPONSOR
IKA
2012
OFFICIAL SPONSOR

www.mkn.eu
www.hansdampf.eu

MKN
Master of Performance

SQUADRE REGIONALI

Condizioni di partecipazione

1. Composizione della squadra

- 1 Team captain (capitano)
- 3 Chef
- 1 Chef pasticciere

Per la partecipazione alla competizione internazionale sarà necessaria l'autorizzazione della federazione nazionale. Nella cerimonia di presentazione saranno riconosciuti cinque membri per ogni squadra.

2. Requisiti per l'esposizione

- 1 x categoria A – due delle tre prove
- 1 x categoria B – due delle tre prove
- 1 x categoria C – due delle tre prove

I tavoli saranno provvisti di tovaglie e gonnellini. Non sarà consentito alterare i tavoli o portare tavoli propri. Superficie del tavolo: 3 m x 3 m circa = 9 m². La ripartizione delle Squadre Regionali sarà stabilita dall'organizzazione IKA.

Fornitura standard di elettricità: 220 Volt.

3. Prestazioni a carico della VKD

Le squadre regionali riceveranno fino a 5 biglietti giornalieri per squadra per l'ingresso all'esposizione inoga - IKA / Olimpiadi di Cucina validi per la giornata della loro esposizione.

Non saranno sostenute ulteriori spese ad eccezione di quelle sopra indicate.

Gli alimenti necessari per l'Esposizione dei Piatti Freddi saranno a carico degli espositori. Ad Erfurt sarà possibile reperire prodotti e materie prime di prima qualità.

4. Iscrizione

L'iscrizione per partecipare alla Rassegna Internazionale di Arte Culinaria dovrà essere effettuata utilizzando il modulo di iscrizione allegato, da compilare in modo chiaro e leggibile, entro il 31 luglio 2012.

5. Date e scadenze

La cerimonia di premiazione per il vincitore della Coppa IKA si terrà il giorno **10 ottobre 2012**.

6. Prove della competizione

Giorno 1 – Esposizione di Piatti Freddi

Tutte le sezioni dovranno essere completate in base ai criteri A, B, C, qualora mancassero degli elementi la giuria ne terrà conto per la valutazione. Non saranno concessi tempi supplementari.

Istruzioni per l'allestimento del tavolo freddo – saranno ammesse esclusivamente 5 persone per la disposizione delle preparazioni sul tavolo. Ulteriori 4 persone potranno fornire assistenza nelle attività di trasporto di elementi per l'esposizione o per l'allestimento, ma non saranno autorizzate a disporre alcun elemento sul tavolo.

Le squadre inadempienti saranno penalizzate con una riduzione del 5% del punteggio delle categorie A, B, C.

Il tavolo freddo dovrà essere allestito completamente entro le ore 07:00, le squadre inadempienti saranno penalizzate con una riduzione del 5% del punteggio delle categorie A, B, C.

Categoria A: Arte culinaria

a) Finger food di 10 – 20 gr., preferibilmente da consumarsi in un solo boccone, serviti su porcellana, vetro, tazze o cucchiari o altri recipienti adeguati.

2 x tipi diversi per 6 persone preparati freddi, presentati freddi

2 x tipi diversi per 6 persone preparati caldi, presentati freddi

1 piatto comprensivo di tutti i tipi

b) un piatto festivo freddo per 8 persone

c) 4 antipasti diversi, 2 porzioni preparate calde e presentate fredde e 2 porzioni preparate fredde e presentate fredde.

Nella categoria A in aggiunta al programma per l'esposizione dovrà essere presentato un piatto per una persona. In questo modo sarà creato un effetto ottico e le proporzioni relative saranno chiaramente visibili.

Di questi 3 punti è possibile presentare solamente 2 prove!

CATEGORIA B: Arte culinaria

a) 1 x menù vegetariano di tre portate (ovo-lacto), antipasto, piatto principale e dessert

b) 1 menù festivo per 1 persona composto da cinque portate comprensivo di un dessert

c) 4 piatti principali diversi e innovativi serviti singolarmente – serviti al piatto, preparati caldi e presentati freddi

Di questi 3 punti è possibile presentare solamente 2 prove!

CATEGORIA C: Pasticceria

a) Un'opera artistica di altezza minima 60 cm, il tema e i prodotti saranno a scelta

b) 4 diversi dessert individuali per 1 persona con servizio al piatto preparati caldi o freddi, presentati freddi

c) 1 vassoio con biscotti, cioccolatini, petits fours o friandises per 6 persone x 4 tipi diversi = 24 pezzi di peso compreso tra 6-14 gr. / pezzo

Tutte le opere esposte dovranno essere realizzate con ingredienti commestibili.

Di questi 3 punti è possibile presentare solamente 2 prove!

PREMIAZIONI RELATIVE ALLE SQUADRE REGIONALI

Poiché la competizione è di squadra, tutte le valutazioni saranno sommate. La media risultante sarà il risultato finale complessivo della squadra. In base a questo criterio, ogni membro della squadra riceverà un diploma di partecipazione ed una medaglia corrispondente al risultato complessivo. L'istituzione o l'associazione regionale riceveranno la medaglia e il diploma corrispondenti.

Assegnazione dei Punteggi per le categorie A, B, C

categoria A	100 punti	
categoria B	100 punti	
categoria C	100 punti	
punti realizzabili		300 punti : 3 =
in totale		100 punti

Schema dei punteggi per la premiazione

100 – 90 punti	Medaglia d'oro e diploma
89 – 80 punti	Medaglia d'argento e diploma
79 – 70 punti	Medaglia di bronzo e diploma
69 – 50 punti	Diploma

Premiazioni per le Squadre Regionali

La Squadra Regionale che realizzerà il punteggio più elevato sarà proclamata

Vincitore della Coppa IKA 2012 con Trofeo

SQUADRE NAZIONALI - MILITARI

Condizioni di partecipazione

Le squadre nazionali saranno nominate dalle nazioni partecipanti. Le squadre regionali potranno iscriversi autonomamente.

1. Composizione della squadra

Ogni squadra sarà composta da sei chef / chef pasticceri, di cui un Team captain (capitano). Ulteriori Squadre Militari (squadre regionali) dovranno completare la categoria "B" e quando sarà necessario la categoria "R", ad ogni modo **non** parteciperanno al punteggio delle nazioni. Nella cerimonia di presentazione saranno riconosciuti sei membri per ogni squadra.

2. Requisiti per l'esposizione

Le Squadre Nazionali Militari svolgeranno il seguente programma in due (2) giornate diverse:

Prima giornata Categoria B,
Presentazione di Piatti Freddi (7 menù diversi)
"arte culinaria" della ristorazione militare
preparati caldi serviti freddi.
Superficie del tavolo: 3 m x 4 m, totale 12 m²
Fornitura standard di elettricità: 220 Volt.

I tavoli saranno provvisti di tovaglie e gonnellini. Non sarà possibile alterare i tavoli o portare tavoli propri.

Seconda giornata, Categoria R, cucina mobile, 150 menù, 3 portate.

Tra i 3 menù (Categoria B) si dovrà scegliere un menù che dovrà essere preparato e cucinato; il menù selezionato dovrà essere comunicato alla VKD entro il 31.03.2012. La ripartizione delle Squadre Nazionali sarà stabilita dall'organizzazione IKA.

Orari di inizio:

ore 05:30 organizzazione delle cucine da campo
ore 06:00 inizio attività di lavorazione
ore 12:00 inizio del servizio
ore 14:00 conclusione del servizio

3. Prestazioni a carico della VKD

La VKD riconosce alle Squadre Nazionali Militari un rimborso pari a Euro 5,00 a menù, vale a dire 150 x Euro 5,00 = Euro 750,00.

Le squadre nazionali militari riceveranno 10 biglietti permanenti per squadra per l'ingresso all'esposizione inoga - IKA / Olimpiadi di Cucina.

Non saranno sostenute ulteriori spese ad eccezione di quelle sopra indicate.

4. Iscrizione

L'iscrizione per partecipare alla Rassegna Internazionale di Arte Culinaria dovrà essere effettuata utilizzando il modulo di iscrizione allegato, da compilare in modo chiaro e leggibile entro il 30 settembre 2011. Per scopi pubblicitari / di pubblicazione si prega di inviare una foto della squadra alla VKD.

5. Date e scadenze

La parata delle nazioni si terrà il giorno **05 ottobre 2012**.

La cerimonia di premiazione si terrà il giorno **10 ottobre 2012**.

ATTENZIONE!

Alla parata delle nazioni e alla cerimonia di premiazione tutti i membri delle Squadre Nazionali Militari dovranno indossare la divisa bianca da chef completa di cappello bianco da chef, pantaloni di colore scuro e scarpe nere.

6. Prove della competizione

Il peso di 1 menù dovrà essere compreso tra 650 e 750 grammi (aspic escluso).

Ogni menù deve essere adeguato per la ristorazione militare e preparato per 1 persona (rispettivamente antipasto o minestra/zuppa, piatto principale e dessert) e dovrà essere realizzabile nelle cucine da campo.

Ogni nazione provvederà a portare le proprie stoviglie da campo.

Le carte del menù dovranno essere elaborate in base alle linee guida del programma di cucina fredda. Il testo dovrà essere scritto in inglese e tedesco.

Tutte le sezioni dovranno essere completate in base ai criteri A, B, C, qualora mancassero degli elementi la giuria ne terrà conto per la valutazione. Non saranno concessi tempi supplementari.

CATEGORIA B: Arte culinaria

3 menù per il Ristorante delle Nazioni (3 portate)
servito su stoviglie bianche non decorate per 150 persone
(1 menù sarà scelto dall'organizzazione per la categoria R)

1 menù per ristorazione da campo razionata (3 portate)
servito su stoviglie da campo per 300 persone, ripartibile in maniera razionata (in base alle esigenze da campo)

1 menù per ristorazione lacto-ovo-vegetariano (3 portate)
servito su stoviglie bianche non decorate per 150 persone

1 menù con specialità tipiche nazionali (3 portate)
comprensivo di descrizioni storiche, servito su stoviglie tradizionali adeguate per 150 persone

1 cena di gala di 5 portate (ricevimento, ballo, ecc.)
servita su un servizio raffinato e personalizzato per 50 persone, non preparata nelle cucine da campo, valore dei prodotti a titolo gratuito.

CATEGORIA R: Ristorante delle Nazioni

Le squadre nazionali partecipanti prepareranno le specialità delle loro nazioni. Ogni squadra nazionale dovrà svolgere la seguente prova:

150 menù preparati e cucinati al 100% composti da:

150 x **Antipasti caldi** serviti al piatto

150 x **Piatti principali** serviti al piatto

150 x **Dessert** serviti al piatto

Nel ristorante delle nazioni militare una porzione del menù sarà esposta come dimostrazione in una vetrina per i visitatori. La porzione del menù dovrà essere preparata il giorno prima e conservata con gelatina; sarà a disposizione dell'organizzazione per usi fotografici.

Istruzioni sulle modalità in cui potranno essere portati gli alimenti:

- Insalata - pulita, lavata, non mista, non tagliata
- Verdura – pulita, sbucciata, lavata, cruda, non tagliata
- Pesce – eviscerato, squamato, NON filettato
- I molluschi dovranno essere crudi, in guscio, puliti
- I crostacei dovranno essere crudi o bolliti, non sbucciati
- Carne/pollame - disossati, non divisi in porzioni, non parati, le ossa potranno essere tagliate in piccoli pezzi
- Brodi - Brodi di base, non ridotti, senza condimenti o ingredienti aggiuntivi (aglio, vino, ecc.)
- Pan di spagna, biscuit, meringa - potranno essere portati, ma non tagliati
- Le ricette di base potranno essere portate già pesate, ma senza ulteriori elaborazioni
- Polpa di frutta – sarà consentito portare puree di frutta ma non salse già pronte
- Elementi decorativi - dovranno essere realizzati al 100% nella cucina della competizione

Le squadre inadempienti saranno penalizzate con una riduzione fino al 10% del punteggio finale della Categoria R.

Le Autorità Sanitarie Tedesche preleveranno dei campioni dei prodotti per ulteriori controlli.

Un assistente (membro della squadra) sarà autorizzato a lavare le pentole in cucina, ma non gli sarà consentito toccare nessun alimento!

Il menù dovrà essere disposto sul servizio di piatti che la VKD metterà a disposizione dei partecipanti e che sarà descritto successivamente.

PREMIAZIONI RELATIVE ALLE SQUADRE NAZIONALI

A tutte le squadre nazionali partecipanti saranno assegnate le medaglie e i diplomi corrispondenti al punteggio ottenuto, come illustrato di seguito. La federazione riceverà il diploma corrispondente.

Schema dei punteggi per la premiazione della categoria R

100 – 90 punti	Medaglia d'oro e diploma
89 – 80 punti	Medaglia d'argento e diploma
79 – 70 punti	Medaglia di bronzo e diploma
69 – 50 punti	Diploma

Schema dei punteggi per la premiazione della categoria B

100 – 90 punti	Medaglia d'oro e diploma
89 – 80 punti	Medaglia d'argento e diploma
79 – 70 punti	Medaglia di bronzo e diploma
69 – 50 punti	Diploma

Vincitore delle Olimpiadi di Cucina IKA 2012 delle Squadre Militari Nazionali

PREMIO GV -AWARD RISTORAZIONE COLLETTIVA

Condizioni di partecipazione

La competizione di squadra della Federazione Tedesca Cuochi (VKD) per il premio GV-Award (Premio Catering) ha l'obiettivo di promuovere l'impiego di alimenti stagionali ed equilibrati con contestualizzazioni particolari (es. Front-cooking) in tutti gli ambiti del catering. Richiede un forte spirito di squadra, creatività, praticità e competenza in merito agli aspetti nutrizionali-fisiologici moderni.

1. Composizione della Squadra

Saranno ammesse squadre composte da quattro membri, di cui uno chef dirigente e altri tre membri, quali cuochi, apprendisti cuochi, assistenti e aiuto cucina. Saranno riconosciuti 4 membri per ogni squadra.

2. Requisiti per l'esposizione

Le squadre dovranno ideare, programmare, organizzare e realizzare un evento culinario (pranzo) con un tema speciale, provvedendo a: calcolo dei costi, ordinazione dei prodotti e del materiale, creazione di ricette e menù, calcolo dei valori nutrizionali, preparazione, decorazione e allestimento dell'area dedicata al servizio.

Numero degli invitati: 150

Servizio: self-service basato sul sistema free-flow, inoltre il piatto principale sarà servito nell'area di front-cooking.

Saranno richiesti i seguenti elementi:

- 1 zuppa/minestra
- 2 piatti di carne oppure 1 piatto di carne e 1 piatto di pesce
- 1 piatto vegetariano
- 2 contorni a base di amidacei
- 2 contorni a base di verdure
- buffet di insalata
- 1 dessert

Tutti i prodotti che saranno portati alla competizione Premio "GV Award" della VKD dovranno rispettare i seguenti requisiti:

I seguenti prodotti potranno essere preparati anticipatamente rispetto alla competizione:

- Insalata - pulita, lavata, non mista, non tagliata
- Verdura – pulita, sbucciata, lavata, cruda, non tagliata
- Pesce – eviscerato, squamato, NON filettato
- I molluschi dovranno essere crudi, in guscio, puliti
- I crostacei dovranno essere crudi o bolliti, non sbucciati
- Carne/pollame - disossati, non divisi in porzioni, non parati, le ossa potranno essere tagliate in piccoli pezzi
- Brodi - Brodi di base, non ridotti, senza condimenti o ingredienti aggiuntivi (aglio, vino, ecc.)
- Pan di spagna, biscuit, meringa - potranno essere portati, ma non tagliati
- Le ricette di base potranno essere portate già pesate, ma senza ulteriori elaborazioni
- Polpa di frutta – sarà consentito portare puree di frutta ma non salse già pronte

- Elementi decorativi - dovranno essere realizzati al 100% nella cucina della competizione

Le Autorità Sanitarie Tedesche preleveranno dei campioni dei prodotti per ulteriori controlli.

Il menù dovrà essere disposto sul servizio di piatti che la VKD metterà a disposizione dei partecipanti e che sarà descritto successivamente.

Per tutti gli elementi dovrà essere osservata la seguente regola: La percentuale dei convenience products (cibi pronti confezionati) impiegati non potrà essere superiore al 50%. Inoltre il costo degli alimenti sarà limitato ad un massimo di Euro 3,50 a persona.

Orari di inizio:

ore 06:30 inizio della competizione / organizzazione dei laboratori di cucina

ore 07:00 inizio attività di lavorazione

ore 12:00 inizio del servizio

ore 14:00 conclusione del servizio

3. Servizi offerti dalla VKD

La VKD rimborserà alle Squadre del Premio GV Award l'importo di Euro 525 a menù (Euro 3,50 x 150 menù).

Alle Squadre del Premio GV Award sarà offerto alloggio gratuito in hotel (non oltre 2 stanze doppie).

Le Squadre del Premio GV Award riceveranno fino a 4 biglietti per squadra per l'ingresso all'esposizione inoga - IKA / Olimpiadi di Cucina. Non saranno sostenute ulteriori spese ad eccezione di quelle sopra indicate.

4. Programma della Competizione

Le squadre dovranno inviare una richiesta di partecipazione scritta esponendo un progetto convincente per un "lunch event" (pranzo), comprensivo di calcolo dei costi, gestione degli ordini, ricette e menù entro il **30 settembre 2011**.

Una giuria indipendente selezionerà le otto squadre migliori, le quali saranno invitate alla competizione pratica finale. La competizione finale per il premio "GV Award" avrà luogo presso inoga - Olimpiadi di cucina / IKA ad Erfurt dal **05 al 10 ottobre 2012**.

Due squadre alla volta si esibiranno in quattro giornate consecutive. Verranno predisposte postazioni di lavoro completamente attrezzate e due postazioni per il buffet, disposte una di fronte all'altra nel ristorante della competizione, per garantire imparzialità. Sulla base del sistema free-flow, gli invitati sceglieranno il menù di loro gradimento e i piatti principali saranno disposti su piatti dalla squadra o in alternativa preparati dal vivo alla postazione di front-cooking.

Partecipando alla competizione, le squadre partecipanti autorizzano la Federazione Tedesca Cuochi (VKD) ad utilizzare le proprie ricette ad altri scopi, ad esempio per la pubblicazione e per scopi pubblicitari.

5. Iscrizione

L'iscrizione per partecipare alla Rassegna Internazionale di Arte Culinaria dovrà essere effettuata utilizzando il modulo di iscrizione allegato, da compilare in modo chiaro e leggibile, entro il **30 settembre 2011**.

Per scopi pubblicitari / di pubblicazione si prega di inviare una foto della squadra alla VKD.

6. Date e scadenze

Si prega di inviare la richiesta di partecipazione scritta entro il **30 settembre 2011**.

La competizione pratica finale avrà luogo ad Erfurt dal **06 al 09 ottobre 2012**.

La cerimonia di premiazione si terrà il giorno **10 ottobre 2012**.

ATTENZIONE!

Alla parata delle nazioni e alla cerimonia di premiazione tutti i membri delle Squadre Nazionali dovranno indossare la divisa bianca da chef completa di cappello bianco da chef, pantaloni di colore scuro e scarpe nere.

7. Attrezzatura e Strumenti disponibili alle Postazioni di Lavoro

1 x 10 1/1 forno a convezione, tagliaverdure, 1 robot da cucina con miscelatore, un mixer e sbattitore per uova Starmix, vassoi GN, 1/2, 1/3 e vassoi forati, pentole, terrine, coperti per 150 invitati, tavoli da lavoro, frigo/congelatore.

8. Attrezzatura dell'Unità Free-Flow

Fornello a induzione con due aree cottura, 1 wok, 1 grill 1/1 GN, 2 bagnomaria con inserti diversi, lampade riscaldanti e protezioni "antistarnuto", zuppiera, carrello portavassoi, vassoi e carrello portaposate.

La valutazione (pre-selezione e competizione pratica finale) si baserà sulle linee guida della Federazione Tedesca Cuochi (VKD). La giuria indipendente composta da illustri specialisti e grandi esperti nel campo della ristorazione aziendale e delle mense aziendali, elaborerà una valutazione in base ai seguenti criteri:

valutazione dei prodotti e delle quantità.....	0 – 10 punti
mise en place e pulizia.....	0 – 10 punti
corretta preparazione professionale.....	0 – 20 punti
disposizione, presentazione, innovazione, sapore.....	0 – 20 punti
temi culinari con nuove idee e impulsi stagionali.....	0 – 10 punti
metodi di cottura con elevato apporto nutrizionale.....	0 – 5 punti
presentazione del buffet / area del servizio.....	0 – 15 punti
lavoro di squadra.....	0 – 10 punti

Saranno assegnati soltanto punti interi: Il giudizio della giuria sarà inappellabile.

8. Copertura delle Spese

Il costo dei prodotti e degli ingredienti (150 x 3,50 = Euro 525) unitamente all'alloggio in hotel di una notte per squadra relativi alla competizione pratica finale saranno rimborsati su presentazione delle relative ricevute. Prima dell'inizio della competizione, ogni squadra dovrà lasciare una cauzione di 300 euro, che sarà compensata con la somma anticipata dalla squadra per i prodotti e gli ingredienti utilizzati, oppure rimborsata se la postazione di lavoro sarà lasciata pulita e in ordine. Non saranno sostenute ulteriori spese ad eccezione di quelle sopra indicate.

Vincitore Olimpico del Premio GV Award 2012

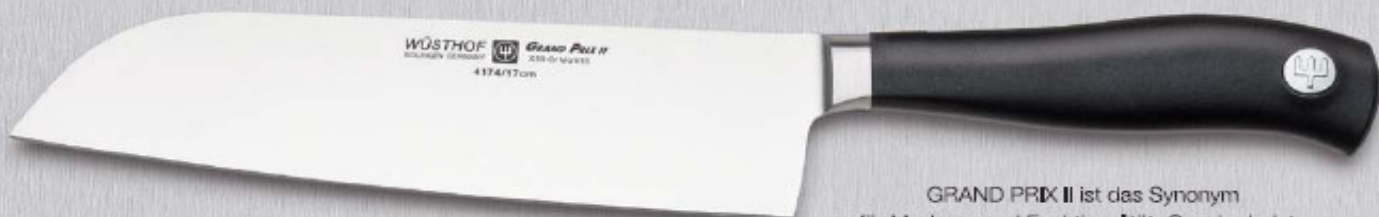
La squadra che realizzerà il punteggio più elevato alle Olimpiadi di Cucina 2012 sarà la vincitrice del Premio "GV Award". Ogni finalista riceverà una medaglia corrispondente al punteggio realizzato ed un diploma di partecipazione alla competizione.

WÜSTHOF 



GRAND PRIX II

Scharfsinniges Design



GRAND PRIX II ist das Synonym für Moderne und Funktionalität, Geschmiedete Messer für anspruchsvolle Menschen, die Ästhetik und Wertarbeit gleichermaßen zu schätzen wissen.



Offizieller Ausrüster der deutschen und japanischen



Nationalmannschaften
der Köche



Quality - Made in Solingen/Germany

Modulo di iscrizione

Scadenza: 30.09.2011

Squadre Nazionali Junior

	Cognome	Nome
Team captain (Capitano)		
1. Membro		
2. Membro		
3. Membro		
4. Membro		
5. Membro		

Indirizzo di contatto del Team Manager:

Cognome:

Nome:

Via:

Località:

Telefono:

Fax:

E-mail:

Cellulare:

**VERBAND DER KÖCHE
DEUTSCHLANDS e.V.**
Steinlestraße 32
60596 Frankfurt am Main
DEUTSCHLAND

Tel.: +49 (0) 69 – 63 000 615
Fax: +49 (0) 69 – 63 000 610
E-mail: Felizitas.Laun@vkd.com

Modulo di iscrizione

Scadenza: 30.09.2011

Squadre Nazionali

	Cognome	Nome
Team captain (Capitano)		
1. Chef		
2. Chef		
3. Chef		
4. Chef		
Chef pasticciere		

Indirizzo di contatto del Team Manager:

Cognome:

Nome:

Via:

Località:

Telefono:

Fax:

E-mail:

Cellulare:

**VERBAND DER KÖCHE
DEUTSCHLANDS e.V.**
Steinlestraße 32
60596 Frankfurt am Main
DEUTSCHLAND

Tel.: +49 (0) 69 – 63 000 615
Fax: +49 (0) 69 – 63 000 610
E-mail: Felizitas.Laun@vkd.com

Modulo di iscrizione

Scadenza: 30.09.2011

Squadre di Pasticceria

	Cognome	Nome
Team captain (Capitano)		
1. Chef pasticciere		
2. Chef pasticciere		

Indirizzo di contatto del Team Manager:

Cognome:

Nome:

Via:

Località:

Telefono:

Fax:

E-mail:

Cellulare:

**VERBAND DER KÖCHE
DEUTSCHLANDS e.V.**
Steinlestraße 32
60596 Frankfurt am Main
DEUTSCHLAND

Tel.: +49 (0) 69 – 63 000 615
Fax: +49 (0) 69 – 63 000 610
E-mail: Felizitas.Laun@vkd.com

Modulo di iscrizione

Scadenza: 31.07.2012

Squadre Regionali

	Cognome	Nome
Team captain (Capitano)		
1. Chef		
2. Chef		
3. Chef		
Chef pasticciere		

Indirizzo di contatto del Team Manager:

Cognome:

Nome:

Via:

Località:

Telefono:

Fax:

E-mail:

Cellulare:

**VERBAND DER KÖCHE
DEUTSCHLANDS e.V.**
Steinlestraße 32
60596 Frankfurt am Main
DEUTSCHLAND

Tel.: +49 (0) 69 – 63 000 615
Fax: +49 (0) 69 – 63 000 610
E-mail: Felizitas.Laun@vkd.com

Modulo di iscrizione

Scadenza: 30.09.2011

Squadre Nazionali Militari

	Cognome	Nome
Team captain (Capitano)		
1. Chef		
2. Chef		
3. Chef		
4. Chef		
5. Chef		

Indirizzo di contatto del Team Manager:

Cognome:

Nome:

Via:

Località:

Telefono:

Fax:

E-mail:

Cellulare:

**VERBAND DER KÖCHE
DEUTSCHLANDS e.V.**
Steinlestraße 32
60596 Frankfurt am Main
DEUTSCHLAND

Tel.: +49 (0) 69 – 63 000 615
Fax: +49 (0) 69 – 63 000 610
E-mail: Felizitas.Laun@vkd.com

Modulo di iscrizione

Scadenza: 30.09.2011

Squadre Premio GV Award

	Cognome	Nome
1. Chef		
2. Chef		
3. Chef		
4. Chef		

Indirizzo di contatto del Team Manager:

Cognome:

Nome:

Via:

Località:

Telefono:

Fax:

E-mail:

Cellulare:

**VERBAND DER KÖCHE
DEUTSCHLANDS e.V.**

Steinlestraße 32
60596 Frankfurt am Main
DEUTSCHLAND

Tel.: +49 (0) 69 – 63 000 615

Fax: +49 (0) 69 – 63 000 610

E-mail: Felizitas.Laun@vkd.com



Verband Der Köche Deutschlands e.V.

Steinlestraße 32 · D-60596 Frankfurt/Main

Tel.: ++49 (0) 69 – 63 00 06 – 0

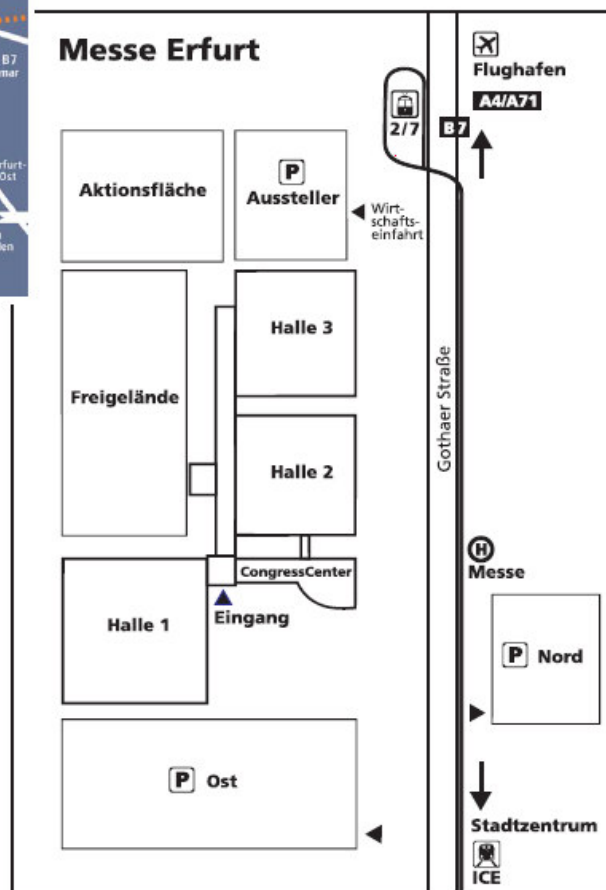
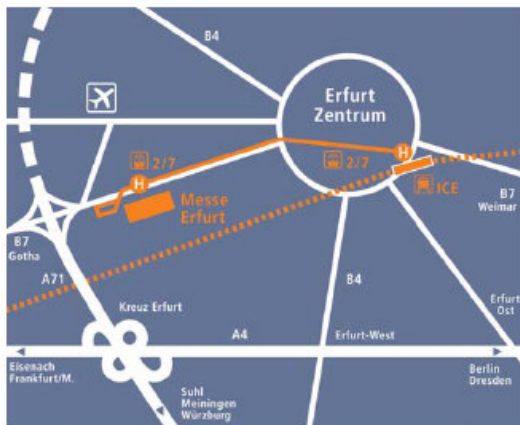
Fax: ++49 (0) 69 – 63 00 06 - 10

Internet: www.vkd.com · e-mail: Koeche@vkd.com



Per eventuali domande, ad esempio in merito all'area espositiva, si prega di contattarci tempestivamente, per permetterci di richiedere le informazioni rilevanti alla Messe Erfurt GmbH.

Si prega di rivolgersi alla Sig.ra Laun.

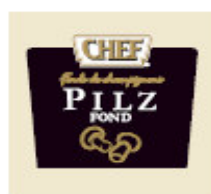




Kochen aus Leidenschaft

Der **CHEF** Baukasten

Basis für Abwechslung



Weitere Informationen zu CHEF finden Sie unter www.nestleprofessional.de