



SIRH+ BOCUSE D'OR

BANDO

SELEZIONE ITALIANA
DEL
TEAM BOCUSE D'OR

ORGANIZZATO DA:
FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI
BOCUSE D'OR ITALY ACADEMY

in collaborazione con



18 MARZO 2025
TORINO LINGOTTO FIERE

HO RE CA
EXPOFORUM

PREMESSA

Il concorso Bocuse d'Or rappresenta la più importante competizione di Arti Gastronomiche a livello mondiale.

In essa sono messe a confronto professionalità e capacità tecniche, la proficua partecipazione di una squadra italiana a questo evento, rappresenta un importante momento di valorizzazione del Made in Italy gastronomico e alimentare.

Le finali del concorso del Bocuse d'Or si tengono con cadenza biennale all'interno del Sirha Lyon.

I più promettenti cuochi della loro generazione si riuniscono per conquistare il podio più alto del Bocuse d'Or che in 5 ore e 35 minuti dovranno realizzare piatti che rappresentino la cultura ed il patrimonio gastronomico del proprio Paese, i quali verranno presentarli davanti a un pubblico di appassionati ed a una giuria composta da alcuni tra i più grandi chef di cucina mondiali.

Le nazioni presenti vengono individuate attraverso concorsi continentali che si svolgono nel biennio precedente le finali al Bocuse d'Or di Lione.

Per meglio concorrere, il Team Italia potrà così disporre di un'organizzazione che lo supporterà nella partecipazione prima alla selezione Europea e di seguito alla Mondiale di Lione, per questo è costituita una regia composta da cuochi, food-designers e tecnici di settore, i quali potranno ricercare le soluzioni più innovative per rendere la cucina italiana, già considerata come una delle migliori al mondo, sempre più competitiva all'interno dei circuiti di eccellenza.

LA SELEZIONE ITALIANA DEL BOCUSE D'OR ITALIA

Al fine di individuare lo Chef adatto a partecipare alla prossima selezione europea e mondiale del concorso, si terranno delle selezioni italiane che avranno luogo all'interno del Lingotto nella città di Torino.

I cuochi italiani selezionati si confronteranno tra loro presentando le loro preparazioni ad una giuria di importanti chef italiani. Il candidato migliore verrà proclamato vincitore e sarà colui che rappresenterà l'Italia alle competizioni internazionali.

IL COMITATO ORGANIZZATORE DEL CONCORSO

Il Comitato è diretto dal Presidente Enrico Crippa, è l'organismo creato al fine di guidare il Team Italia all'interno del lungo percorso rappresentato dal Bocuse d'Or si predispone, per quanto concerne la Selezione Italiana, come Comitato Organizzatore del Concorso, d'ora in avanti denominato all'interno di questo bando C.O.C.

Al C.O.C. spettano tutte le decisioni in merito alla preselezione degli chef partecipanti alla selezione italiana, all'organizzazione della stessa ed alla preparazione del Team Italia in vista delle fasi successive del Bocuse d'Or: missione del C.O.C. è fornire allo chef che rappresenterà il nostro Paese, il giusto supporto al fine di poter meritare la qualificazione alla finale di Lione ed ottenere così un piazzamento di rilievo.

Il Comitato si riserva di effettuare dei cambiamenti riguardanti il Commis o il Coach nel caso lo ritenesse opportuno.

Le decisioni prese dal C.O.C. in merito alla selezione dei candidati, alle modalità di svolgimento della prova ed alle modalità di preparazione alle successive selezioni per il Bocuse d'Or non sono in alcun modo sindacabili.

Per qualsiasi richiesta o informazioni è possibile contattare il C.O.C. ai seguenti contatti:

FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI
segreteria@fic.it
Piazza delle Crociate 15/16
00162 ROMA

TIMELINE DELLA SELEZIONE ITALIANA



FINALITA' DEL PRESENTE BANDO

Il presente avviso viene pubblicato al fine di individuare i teams partecipanti alla selezione italiana del Bocuse d'Or.

REQUISITI DI PARTECIPAZIONE AL BANDO

Il concorso è aperto a tutti gli Chef professionisti; candidato, commis e allenatore dovranno essere di nazionalità italiana.

Farà fede il passaporto o la carta d'identità.

Ogni chef dovrà farsi accompagnare da un Commis di cucina e da un Allenatore.

Lo Chef candidato deve aver compiuto 23 anni entro Gennaio 2027.

Il Commis non deve avere più di 22 anni a Gennaio 2027

MODALITÀ DI SELEZIONE

DOCUMENTAZIONE DA PRESENTARE ALL'ATTO DELL' ISCRIZIONE

1. Modulo di iscrizione (Allegato 1 – Domanda di partecipazione alle selezioni del Bocuse d'Or Italia 2025) riportato nella sezione Allegati del presente bando;
2. Modulo per l'indicazione della composizione del Team (*Allegato 2 – Composizione del team*) riportato nella sezione Allegati del presente bando;
3. Progetto di partecipazione contenente le motivazioni, le idee ed i disegni delle preparazioni che verranno presentate al concorso. Non vi è alcuna restrizione per la redazione di tale documento, salvo il formato di invio dello stesso, che dovrà essere in formato PDF e **dovrà essere allegato alla domanda di presentazione;**
4. Curriculum Vitae dello Chef candidato in formato PDF con riportati, oltre che i contatti, i titoli di istruzione e le più significative esperienze lavorative.
5. Scansioni dei documenti di identità dello Chef e del Commis che intendono partecipare al concorso.

INVIO DELLA DOCUMENTAZIONE

Tutta la documentazione richiesta al paragrafo 3.1 del presente avviso dovrà essere inviata via e-mail all'indirizzo: segreteria@fic.it

La scadenza per le iscrizioni alla selezione italiana del Bocuse d'Or è fissata al 12 febbraio 2025 entro le ore 24:00.

Farà fede l'orario di invio della domanda in via telematica all'indirizzo indicato.

Non verranno accettate in alcun modo le candidature che perverranno dopo tale data.

La segreteria organizzativa si farà carico di controllare la conformità di tutti i documenti inviati e nel caso di errori o mancanze, ricontatterà i candidati il prima possibile. La segreteria si riserva il diritto di non accettare le candidature che perverranno in maniera incompleta o non idonea.

CRITERI PER LA VALUTAZIONE DELLE CANDIDATURE

Le candidature pervenute verranno attentamente valutate dal C.O.C. secondo i seguenti criteri:

- Curriculum Vitae dello Chef candidato;
- Solidità generale del progetto presentato tenendo in considerazione sia le ricette proposte che la solidità del Team.

PUBBLICAZIONE DEI CANDIDATI SELEZIONATI

Entro il giorno 15 Febbraio 2025, il Comitato Organizzatore del Concorso pubblicherà sul sito ufficiale del concorso la lista delle squadre selezionate.

SELEZIONE ITALIANA DEL CANDIDATO BOCUSE D'OR

REGOLAMENTO

COMPOSIZIONE DELLA SQUADRA E RUOLI

La squadra è composta da: Candidato Chef, Commis e Allenatore.

Gli Chef partecipanti devono essere di Nazionalità Italiana

LO CHEF CANDIDATO

Il concorso è aperto a tutti gli chef professionisti di nazionalità italiana. Farà fede un documento di identità.

Lo Chef candidato deve aver compiuto 23 anni al 15/01/2027.

IL COMMIS DI CUCINA DEL CANDIDATO

Il Commis non deve avere più di 22 anni al 31/01/2027.

L' ALLENATORE

L'Allenatore deve essere un cuoco professionista. Si raccomanda che l'Allenatore abbia una buona padronanza della lingua inglese (comprensione e produzione scritta e orale) e che sia in grado di esprimersi in inglese.

L'Allenatore è presente sul palco/zona di gara durante la competizione, posizionato di fronte alla cucina della sua squadra, in modo da poter verbalmente guidare la squadra e promuoverla durante le interviste con il presentatore del concorso presentando il profilo del candidato e della squadra, le specialità della regione, le caratteristiche peculiari del piatto e le tecniche utilizzate.

- Durante lo svolgimento delle prove di concorso l'Allenatore non può:
- Essere presente nella/dietro la postazione di lavoro;

Partecipare o supportare fisicamente la squadra (questo include il servizio e la pulizia di piatti e vassoi).

La mancata ottemperanza a questa regola, previa conferma di uno dei commissari tecnici e/o di un membro del C.O.C., prevede penalità come indicato nel paragrafo 6.13.3.

DATA E LUOGO DI SVOLGIMENTO DEL CONCORSO

Il concorso si svolgerà il giorno 18 Marzo 2025 a Torino. Il concorso avrà inizio al mattino e terminerà nel tardo pomeriggio. Ulteriori informazioni in merito agli orari di svolgimento delle prove verranno comunicati successivamente. Gli chef selezionati devono essere presenti nel pomeriggio del giorno antecedente il concorso.

IMPEGNI PREVISTI DAL TEAM

Per assicurare che il concorso proceda al meglio tutti i membri della squadra devono essere presenti ai seguenti eventi:

- La riunione ufficiale, in programma la sera precedente l'inizio del concorso (17 Marzo 2025);
- La foto ufficiale, prevista nel pomeriggio del concorso.

DIVISA UFFICIALE DA INDOSSARE DURANTE IL CONCORSO

La divisa ufficiale, obbligatoria per Chef Candidato, Commis e Allenatore, prevede:

- per il **Candidato**: giacca ufficiale, grembiule e cappello forniti dall'organizzazione; pantaloni neri e scarpe nere non forniti dall'organizzazione.
- per il **Commis**: giacca ufficiale, grembiule e cappello forniti dall'organizzazione; pantaloni neri e scarpe nere non forniti dall'organizzazione.
- per l'**Allenatore**: giacca ufficiale, grembiule e cappello forniti dall'organizzazione; pantaloni neri e scarpe nere non forniti dall'organizzazione.

Importante: non può apparire alcun logo sulla divisa ufficiale di cui sopra, se non quelli forniti direttamente dall'organizzazione.

ATTREZZATURA DISPONIBILE DURANTE LO SVOLGIMENTO DEL CONCORSO

La lista ufficiale dettagliata dell'attrezzatura a disposizione dei partecipanti prevista dal Comitato Organizzatore è inclusa nel fascicolo "Informazioni Tecniche" del concorso.

Durante il concorso ogni postazione di lavoro sarà provvista della seguente attrezzatura, vedi allegato n°3.

Non è ammessa ulteriore attrezzatura (forni, piastre, ecc.) oltre quella indicata nel fascicolo "Informazioni Tecniche". Le piccole apparecchiature sono ammesse previa approvazione del C.O.C. Tale richiesta di approvazione va inoltrata in forma scritta all'indirizzo email:

direzione@bocusedoritalyacademy.it

I candidati devono portare il necessario per la presentazione del piatto (salsiere, ecc.) ed i propri attrezzi da cucina personali (frullatore, affettatrice, ecc.) ad eccezione delle attrezzature fornite dagli sponsor che sono elencate nel fascicolo Informazioni Tecniche.

I candidati sono pregati di contattare il C.O.C. per l'approvazione di altre attrezzature specifiche. Le attrezzature e gli elettrodomestici devono essere posizionati nello spazio apposito in modo da non ostruire la visibilità al pubblico. Se posizionati in spazi non designati, verranno rimossi. L'altezza massima per le apparecchiature è di 1.00 m.

Ogni postazione avrà a disposizione un'alimentazione elettrica di 10 kw. di attrezzature a voltaggio più alto è a proprio rischio. Gli organizzatori declinano ogni responsabilità in caso di sovraccarico. È vietata l'aggiunta di prese elettriche che non siano state messe a disposizione nelle cucine da parte dell'organizzazione.

Le attrezzature e apparecchiature messe a disposizione dall'organizzazione non possono essere spostate senza l'autorizzazione del C.O.C.

Per eventuali elementi d'arredo, i candidati devono inviare una richiesta scritta al C.O.C. entro il 04-03-2025. In ogni caso tali elementi di arredo non devono in nessun modo bloccare la visibilità del pubblico. Le richieste inviate dopo la scadenza non saranno prese in considerazione. Le

apparecchiature fornite dagli sponsor dovranno essere visibili durante il concorso e l'organizzazione si riserva il diritto di imporne un'ubicazione specifica all'interno della cucina.

SVOLGIMENTO DELLE PROVE

IL PIATTO SERVIZIO A VASSOIO (carne)

Tema imposto: preparazione calda per 8 persone.

L'obiettivo della prova è incitare le squadre ad esprimere il proprio retaggio culturale e l'identità gastronomica della propria regione italiana d'origine, la quale deve essere espressa tramite sapore, presentazione, scelta dei prodotti decorativi, tecniche di cottura e/o utilizzo di erbe aromatiche e spezie, vale a dire gli elementi che saranno valutati dalla Giuria di Degustazione. Tutti gli ingredienti obbligatori indicati dal C.O.C. devono essere utilizzati e devono essere identificabili alla vista e/o nel sapore.

Prodotti principali: Coniglio Grigio di Carmagnola e le sue interiora

Descrizione: Coniglio

Ingredienti e quantità a disposizione dei concorrenti:

2 Conigli "Grigi di Carmagnola" del peso di 1,200 kg cadauno

400 g di fegati di coniglio

100 g di rognoni di coniglio

750 ml di Vino Barolo DOCG

250 g di Farina di nocciola IGP tonda gentile delle Langhe

300/350 g di Toma di capra piemontese (Rocaverano)

Tempo a disposizione dei concorrenti per la presentazione: 5 ore e 35 minuti

Presentazione: n° 8 porzioni presentate su vassoio. Le porzioni preparate saranno servite a:

- 1 piatto per la Presidenza di Giuria;
- 1 piatto per le fotografie ufficiali e presentazione al pubblico
- 6 porzioni alla Giuria di Degustazione carne

Indicazioni aggiuntive:

- Pasta fresca ripiena, prodotta con l'aggiunta di Farina di nocciola IGP Tonda gentile delle Langhe, farcita con di Toma di capra piemontese e verdure di stagione. Questa preparazione verrà servita in apposita casseruola direttamente al tavolo dei giurati
- La carne può essere servita intera, oppure precedentemente porzionata e poi ricomposta a formare un solo pezzo.
- Per le specifiche tecniche del vassoio e della casseruola di accompagnamento, si deve fare

riferimento alla sezione “Informazioni tecniche sul vassoio per la presentazione del piatto di carne”.

- I piatti utilizzati per il servizio saranno forniti dal C.O.C. Informazioni tecniche in merito ai piatti verranno inserite nel fascicolo “Informazioni Tecniche”.
- Non saranno ammessi piatti forniti dalla squadra.
- Durante la preparazione dei piatti per la presentazione, non sono ammessi prodotti o guarnizioni non previsti nella composizione del piatto. È ammesso l'utilizzo di una salsiera per il servizio al tavolo di degustazione.
- Solo lo chef candidato ed il commis hanno accesso al tavolo di trancio e il servizio del vassoio di carne.
- Per il tema carne, la Giuria di Degustazione assegnerà un punteggio per l'espressione dell'identità gastronomica della propria Regione di appartenenza, oltre che per la degustazione e presentazione.
- È accettato l'utilizzo di elementi decorativi non commestibili di piccole dimensioni solo per mantenere calde le guarnizioni
- Se il piatto su vassoio non sarà presentato intero o tagliato e ricomposto, la Giuria Tecnica assegnerà una penalità come riportato nel paragrafo 6.13.3 del presente avviso.
- Il C.O.C. si riserva il diritto di imporre prodotti con un marchio specifico, in base agli accordi presi con gli sponsor.
- L'organizzazione declina ogni responsabilità in caso di deterioramento di prodotti e/o di attrezzatura. Eventuali ulteriori informazioni sui temi principali saranno incluse nel fascicolo informazioni tecniche.

Informazioni tecniche sul vassoio per la presentazione del piatto di carne:

Le dimensioni del vassoio devono rispettare le seguenti caratteristiche e misure:

vassoio rettangolare con una massima di 65 x 45 cm (una GUANTIERA con o senza manici, i quali non fanno parte del calcolo della misura).

Importante: Gli elementi utilizzati per la presentazione devono essere posizionati in modo sicuro per evitare che cadano accidentalmente durante il servizio. L'organizzazione declina ogni responsabilità in caso di eventuali danni durante il servizio dovuti alla fragilità della presentazione.

SERVIZIO AL PIATTO (Pesce)

Tema imposto: Preparazione calda per 8 persone con servizio all'italiana su piatto piano.

la Giuria di Degustazione assegnerà un punteggio per l'espressione dell'identità gastronomica della propria regione italiana di appartenenza in aggiunta alla valutazione di gusto, estetica e presentazione. La rana pescatrice avrà in abbinamento una salsa a base di Vermouth bianco e tre guarnizioni a base di verdure di stagione (ortaggi coltivati in serra o pieno campo e/o erbe o vegetali brucati).

Si devono utilizzare tutti gli ingredienti previsti per il tema di pesce che devono essere identificabili nel sapore.

Prodotti principali: Rana pescatrice

Ingredienti e quantità a disposizione dei concorrenti:

- n° 1 Rana pescatrice del peso medio di 2,500 Kg
- 500 g di Farina di Mais Ottofile piemontese
- 750 ml di vermouth bianco

Tempo a disposizione dei concorrenti per la presentazione: 5 ore dall'inizio della prova

Presentazione: n° 8 porzioni su piatti individuali.

- n° 1 piatto per il Presidente di Giuria e presidente Onorario;
- n° 1 piatto per le fotografie ufficiali e per la presentazione al pubblico;
- n° 6 porzioni per la Giuria di Degustazione;

Indicazioni aggiuntive:

- Tre guarnizioni vegetali in accompagnamento a libera scelta del candidato
- Una salsa a base di Vermouth bianco
- Con la farina di mais Ottofile Piemontese si dovrà creare una cialda croccante servita a parte, in porzioni individuali
- Oltre che per il sapore e la presentazione scenografica dei piatti. Durante la preparazione dei piatti per la presentazione, non sono ammessi prodotti o guarnizioni non previsti nella composizione del piatto. È ammesso l'utilizzo di una salsiera per un servizio al tavolo di degustazione

Le 8 porzioni dovranno essere presentate solo ed esclusivamente su piatti individuali messi a disposizione dal C.O.C. e devono essere preparate e servite contemporaneamente.

Informazioni tecniche in merito ai piatti verranno inserite nel fascicolo “Informazioni Tecniche”. Non saranno ammessi piatti forniti dalle squadre.

Eventuali ulteriori informazioni sui temi principali saranno incluse nel fascicolo “Informazioni Tecniche”.

PRODOTTI E INGREDIENTI

La lista dei prodotti ed i moduli per gli ordini saranno inclusi nel fascicolo “Informazioni Tecniche”. Si prega di utilizzare i moduli appositi e le scadenze per l'ordine di prodotti e ingredienti necessari per il concorso. L'organizzazione non può garantire la disponibilità di ingredienti nel caso di mancato rispetto della scadenza prevista.

I prodotti per i temi imposti sono forniti dagli sponsor ufficiali sia per il “tema carne” che per il “tema pesce” del Bocuse d'Or Italia 2025.

Eventuali violazioni alle regole previste dal presente paragrafo prevedono la squalifica da parte del C.O.C.

ISPEZIONE DEI PRODOTTI

Tutti i prodotti, sia quelli forniti dal C.O.C. che quelli portati dai candidati, verranno ispezionati dai commissari della Giuria Tecnica prima dell'inizio dell'evento. La Giuria Tecnica compilerà inoltre un inventario prima e dopo le prove nel giorno del concorso.

PRODOTTI GIA' PREPARATI

È proibito l'uso di prodotti già preparati, eccetto le verdure crude pulite e sbucciate, ma non tagliate e un due litri di fondo per il piatto di pesce e per il vassoio di carne da ridurre in loco.

Ci si può rivolgere al C.O.C. in caso di richieste specifiche che devono essere inviate tramite e-mail all'indirizzo segreteria@fic.it

I candidati sono pregati di stampare e portare con sé le e-mail di conferma a dimostrazione dell'approvazione del C.O.C.

Il C.O.C. si riserva il diritto di prendere le misure necessarie in caso di frode incluso, se necessario, la squalifica del candidato.

LE RICETTE

Le ricette del piatto di carne e del piatto di pesce devono essere inviate al C.O.C all'indirizzo email: segreteria@fic.it Entro e non oltre il 04-03-2025

Le ricette preparate e presentate durante il concorso devono essere ricette originali.

I candidati accettano di rinunciare ai propri diritti d'autore a favore dell'Ente organizzatore.

Eventuali ulteriori informazioni saranno incluse nel fascicolo "Informazioni Tecniche".

PROMOZIONE DELLE RICETTE

Ogni squadra deve preparare in vista del concorso del giorno 18 Marzo 2025, una presentazione contenente il progetto gastronomico e le ricette. Essa verrà consegnata ai membri della giuria dal C.O.C. Tale documento deve essere redatto dalle squadre in autonomia e stampato in 16 copie in lingua italiana. La totalità dei fascicoli va consegnato al C.O.C. in cartaceo alla riunione ufficiale della sera precedente il concorso. Il C.O.C. si riserva la possibilità di non consegnare ai membri della Giuria di Degustazione eventuali fascicoli non ritenuti idonei. L'organizzazione garantisce il trattamento confidenziale dei dati fino all'inizio delle prove.

PROGRAMMA DEL CONCORSO

Le diverse squadre inizieranno la prova entro mezz'ora, l'una dall'altra, L'ordine in cui le squadre competono è designato mediante sorteggio. Tale sorteggio si terrà il 17 Marzo 2025 in presenza di commissari ufficiali. La sequenza delle squadre determina anche l'assegnazione delle postazioni di lavoro ai candidati. E' compito del C.O.C. comunicare ai candidati l'ordine di competizione.

Il programma dettagliato dello svolgimento del concorso verrà comunicato dal C.O.C in seguito. Esso verrà redatto dal C.O.C. e non è possibile effettuare alcuna modifica. È compito del C.O.C. comunicare tempestivamente ai candidati e alle loro squadre eventuali successive variazioni.

POSTAZIONE DI LAVORO DURANTE IL CONCORSO

Le squadre avranno a disposizione postazioni individuali attrezzate. Solo i marchi degli sponsor di Bocuse d'Or Italia 2025 possono essere visibili all'interno della postazione di lavoro. Non sarà ammesso nessun altro marchio. L'attrezzatura, le apparecchiature e gli utensili utilizzati dai candidati non devono coprire in alcun modo lo spazio pubblicitario dedicato agli sponsor (adesivi, loghi).

ALLESTIMENTO DELLA POSTAZIONE DI LAVORO / PULIZIA

I candidati possono occupare la propria postazione di lavoro la sera precedente il giorno del concorso e avranno a disposizione un'ora per la organizzazione della propria postazione.

La mattina del concorso avranno un'ora a disposizione per le preparazioni di base.

Tutte le informazioni sull'allestimento e la pulizia della postazione dopo la prova sono incluse nella Guida Allestimento e Pulizia che verrà fornita ai candidati dal C.O.C.

DURATA DELLA PROVA DI CIASCUN CANDIDATO

Il tempo totale a disposizione dei candidati è di 5 ore e 35 minuti.

I candidati presenteranno i loro piatti come segue:

- il piatto di pesce sarà presentato dopo 5 ore dall'inizio della prova
- il piatto di carne sarà presentato dopo 5 ore e 35 minuti dall'inizio della prova

DURANTE LE PROVE

Le squadre competono davanti al pubblico. L'attrezzatura e le apparecchiature non devono in alcun modo impedire la visibilità del pubblico, se non durante la preparazione finale per la presentazione del piatto.

Tutti i piatti e le preparazioni devono avvenire all'interno della postazione di lavoro assegnata durante il concorso. Dopo l'inizio del concorso non si potrà introdurre nessun'altra apparecchiatura, attrezzatura o ingredienti (tranne i piatti e i vassoi per la presentazione e l'attrezzatura da condividere con altri candidati che sono riposti fuori dallo spazio cucina).

IMPEGNI SUCCESSIVI AL TERMINE DELLA PROVA

I candidati potranno lasciare la propria postazione solo dopo l'ispezione della postazione da parte della Giuria Tecnica. La postazione di lavoro e l'attrezzatura devono essere puliti dopo la prova. Il punteggio assegnato dalla Giuria Tecnica terrà conto della pulizia della postazione di lavoro e dell'attrezzatura.

Dopo la prova, la Giuria Tecnica ispezionerà la postazione di lavoro, controllerà la pulizia delle attrezzature e stilerà un inventario finale in presenza del candidato.

L'ispezione della postazione di lavoro avverrà 45 minuti dopo il servizio del secondo piatto, indipendentemente che il candidato abbia o non abbia finito di pulire la propria stazione.

GIURIA DI DEGUSTAZIONE

La Giuria di Degustazione è individuata dal C.O.C. ed è composta da 12 Chef di cucina. Tali Chef potranno dare le dimissioni dalla Giuria di Degustazione entro il 4 Marzo 2025 contattando direttamente il C.O.C. via email. Le dimissioni inoltrate dopo tale data non verranno accettate.

I 6 membri che compongono la Giuria di Degustazione per il piatto di pesce ed i 6 membri che compongono la Giuria di Degustazione per il piatto di carne saranno sorteggiati in presenza di un commissario ufficiale.

Il Presidente del C.O.C. guiderà la Giuria di Degustazione in qualità di Presidente di Giuria. Egli non parteciperà all'assegnazione del punteggio, sarà il portavoce della Giuria e avrà potere decisionale nel caso di dispute e/o lamentele.

Il Presidente di Giuria verrà affiancato dal Vicepresidente e da uno chef ospite in qualità di Presidente Onorario, individuato dal C.O.C. tra i migliori Chef internazionali che hanno legato il loro nome alle passate edizioni del Bocuse d'Or.

GIURIA TECNICA

La Giuria Tecnica è individuata dal C.O.C. ed è composta da 5 membri che saranno incaricati di controllare l'attrezzatura ed i prodotti di ciascun candidato, assicurandosi che la preparazione dei piatti rispetti le regole del concorso. I membri della Giuria Tecnica saranno Chef professionisti del panorama nazionale.

CALCOLO DEI PUNTEGGI

CRITERI PER L'ASSEGNAZIONE DEI PUNTI DURANTE IL CONCORSO

La Giuria di Degustazione sarà composta da importanti Chef del panorama nazionale e internazionale. I punti verranno assegnati in base all'originalità del piatto, tenendo conto di gusto, presentazione e scelta dei prodotti. Ogni Giudice stabilirà la valutazione di ogni singolo piatto su un totale di 80 punti, così suddivisi:

- 40 punti per il gusto;
- 20 punti per la presentazione;
- 10 punti per l'originalità del piatto;
- 10 punti per la valorizzazione del prodotto.

La Giuria Tecnica guidata dallo **Chef Lorenzo Alessio**, accompagnato da altri 4 chef di alto spessore

professionale, assegnerà un massimo di 20 punti per sostenibilità, controllo dello spreco, pulizia e professionalità, che verranno presi in considerazione nel calcolo del punteggio finale.

I 20 punti assegnati dalla Giuria Tecnica rappresentano un punteggio totale per entrambe le preparazioni e vengono assegnati in modo uguale ad entrambi i piatti.

Di seguito sono riportate le schede di valutazione per entrambi i piatti.

CALCOLO DEL PUNTEGGIO FINALE

I punteggi per il piatto di carne e per il piatto di pesce vengono calcolati attraverso la sommatoria dei singoli punteggi attribuiti da tutti i giudici. Dal calcolo verranno esclusi il voto più basso e il voto più

PIATTO DI CARNE

CRITERI DI GIUDIZIO	Punteggio massimo attribuibile	Punteggio attribuito
GIURIA DI DEGUSTAZIONE		
GUSTO	40	
PRESENTAZIONE	20	
ORIGINALITÀ	10	
RISPETTO DEL PRODOTTO	10	
TOTALE DEGUSTAZIONE	80	
GIURIA TECNICA		
SOSTENIBILITÀ E CONTROLLO DELLO SPRECO	10	
PULIZIA E PROFESSIONALITÀ	10	
TOTALE TECNICA	20	
TOTALE GENERALE	100	

PIATTO DI PESCE

CRITERI DI GIUDIZIO	Punteggio massimo attribuibile	Punteggio attribuito
GIURIA DI DEGUSTAZIONE		
GUSTO	40	
PRESENTAZIONE	20	
ORIGINALITÀ	10	
RISPETTO DEL PRODOTTO	10	
TOTALE DEGUSTAZIONE	80	
GIURIA TECNICA		
SOSTENIBILITÀ E CONTROLLO DELLO SPRECO	10	
PULIZIA E PROFESSIONALITÀ	10	
TOTALE TECNICA	20	
TOTALE GENERALE	100	

alto per il tema carne e per il tema pesce. Al calcolo del punteggio finale di ogni candidato concorrono in maniera equivalente il piatto di carne e il piatto di pesce di entrambe le giurie.

Il punteggio finale è assegnato come somma dei punteggi ottenuti dalla Giuria di Degustazione e dalla Giuria Tecnica per il piatto di carne e per il piatto vegetariano. La presidenza di giuria non partecipa alla valutazione.

Indicazioni aggiuntive:

- Nel caso in cui il giudice non compili una scheda tecnica di degustazione in modo completo questa verrà eliminata. Saranno inoltre giudicate non valide ed eliminate tutte le schede compilate da tale giudice.
- Nel caso di pareggio tra i candidati sulla base del punteggio totale, i 40 punti per il gusto assegnati dalla Giuria di Degustazione determineranno la decisione finale. In caso di ulteriore parità tra due o più candidati, la valutazione del Presidente di giuria sarà determinante nella definizione del vincitore.

PENALITÀ PREVISTE

Tra 0 e 3 minuti di ritardo	Nessuna penalità
Tra 3 e 5 minuti di ritardo.	1 punto per ogni membro della Giuria (10 punti)
Oltre i 5 minuti di ritardo	1 punto per ogni membro della Giuria (10 punti)
	Il candidato presenterà i suoi piatti dopo tutti gli altri concorrenti.
Il piatto eccede le dimensioni previste dal tema imposto per il piatto di carne.	2 punti per ogni membro della Giuria del piatto di carne
Il lavoro non viene svolto davanti al pubblico o viene impedita la visibilità del pubblico.	25 punti
L'attrezzatura, le apparecchiature e gli utensili utilizzati dai candidati coprono lo spazio pubblicitario dedicato agli sponsor.	25 punti
Il piatto di carne presentato su vassoio non è presentato intero o tagliato e ricomposto.	25 punti
Mancata ottemperanza alle regole previste per il peso e misura del vassoio anche se la superficie del vassoio fosse identica o inferiore alla misura prevista. Il C.O.C. si riserva il diritto di imporre ulteriori penalità se le dimensioni del vassoio fossero superiori a quelle previste.	20 punti
Durante lo svolgimento delle prove di concorso l'Allenatore è presente nella/o dietro la postazione di lavoro e/o partecipa o supporta fisicamente la squadra, ivi incluso il servizio e la pulizia di piatti e vassoi.	Penalità variabili stabilite dalla Giuria Tecnicae/o dal C.O.C. sino alla squalifica della squadra.

Importante: La Giuria può prendere delle misure diverse e supplementari in funzione delle penalità constatate.

RESPONSABILITÀ DEI VINCITORI DEL PRIMO E DEL SECONDO PREMIO

Il vincitore della selezione italiana ha il vincolo di partecipare alla selezione Europea che si svolgerà nella primavera del 2026 ed alla successiva finale mondiale di Lione nel gennaio 2027. Il vincitore ha inoltre il vincolo di partecipare a tutti gli allenamenti e agli eventi che verranno predisposti dal C.O.C. in occasione della preparazione alla selezione europea prima e alla finale di Lione poi. Luoghi e modalità degli allenamenti saranno stabiliti dal C.O.C.

UTILIZZO DEL MARCHIO E LOGO DI BOCUSE D'OR ITALIA 2025

Il marchio ed il logo sono registrati e appartengono all'organizzazione. Non sarà concesso l'utilizzo di loghi non approvati dalla direzione. L'uso non ufficiale del marchio "Bocuse d'Or" ed i prodotti ad esso associati potrebbe comportare azioni legali. L'utilizzo di logo e marchio deve rispettare la licenza grafica ed i termini e le condizioni per l'uso. Qualsiasi utilizzo del marchio "Bocuse d'Or Italy" e "Bocuse d'Or + Squadre" a scopo pubblicitario da parte delle squadre, fornitori, sponsor o parti terze, deve prima essere approvato dall'organizzazione. Il periodo per l'utilizzo autorizzato del marchio scade il 31 gennaio 2027.

DIRITTI DI IMMAGINE

Durante l'evento, i membri delle squadre partecipanti (Presidenti, Chef candidati, Commis, Allenatore, Responsabili della Promozione) e di membri della giuria, accettano di cedere i propri diritti d'immagine – web, stampa, televisione, radio, stampa cartacea – all'organizzazione e ai suoi partner ufficiali, ai fini della promozione del concorso.

ASSICURAZIONE

L'organizzazione ha stipulato un'assicurazione civile professionale idonea alla copertura dei rischi derivanti dalle proprie attività durante l'evento. Ogni altra assicurazione sarà a carico di ciascun candidato. I candidati dovranno inoltre munirsi di un'adeguata assicurazione di responsabilità civile personale e verso terzi, legata alla partecipazione al concorso.

CONTESTAZIONI/RECLAMI

CONTESTAZIONI DURANTE LO SVOLGIMENTO DEL CONCORSO

Le squadre, i candidati e gli allenatori potranno presentare eventuali reclami direttamente ai membri del C.O.C. Si risponderà il più celermente possibile in modo da non penalizzare la squadra che ha presentato il reclamo.

CONTESTAZIONI AL TERMINE DEL CONCORSO E DOPO L'ANNUNCIO DEI RISULTATI

I commissari ufficiali registreranno i reclami scritti dai Allenatore delle squadre presentati entro un'ora dalla pubblicazione dei risultati. I reclami dovranno essere presentati per iscritto, in lingua italiana e indirizzati all'attenzione del presidente del C.O.C. Non verranno ammessi reclami presentati oltre la scadenza dell'ora prevista. Il C.O.C. risponderà il prima possibile tramite la persona del Presidente.

DISPOSIZIONI FINALI

Il C.O.C. si riserva il diritto di modificare il regolamento secondo le circostanze o in caso di forza maggiore e di annullare il concorso in caso di forza maggiore.

ALLEGATI



DOMANDA DI PARTECIPAZIONE - SELEZIONI DEL BOCUSE D'OR ITALIA 2025

COGNOME: _____ **NOME:** _____

NATO/A A _____ **PROV.** _____ **DATA** _____

CODICE FISCALE _____

RESIDENTE IN _____ **PROV** _____ **CAP** _____

INDIRIZZO PER EVENTUALI COMUNICAZIONI (SE DIVERSO DA RESIDENZA)

TEL. _____ **CELL** _____

E-MAIL _____

DICHIARA

il proprio interesse a partecipare alle selezioni italiane del Bocuse d'Or Italy che si terranno nella città di Torino il 18 Marzo 2025 secondo le modalità illustrate dal regolamento contenuto all'interno di questo file e pubblicate sul sito ufficiale dello stesso all'indirizzo www.bocusedoritalyacademy.it e sui canali social ufficiali di Bocuse d'or Italy Academy

Dichiara inoltre di svolgere in modo continuativo e professionale la professione di cuoco presso il ristorante _____

sito nella città di _____, e di aver preso visione di tutte le parti del bando e di accettare il regolamento del concorso in tutte le sue parti.

Alla presente vengono allegati tutti i documenti richiesti dal presente bando al fine della candidatura del sottoscritto.

_____ **luogo e data** _____ **firma del candidato**

Informativa per trattamento di dati personali ai sensi articolo 13 D. Lgs. 30 giugno 2003 n. 196: In osservanza di quanto previsto dal D.Lgs. 30 giugno 2003 n. 196, siamo a fornirLe le dovute informazioni in ordine alle finalità e modalità del trattamento dei Suoi dati personali, nonché l'ambito di comunicazione degli stessi, alla natura dei dati in nostro possesso e del loro conferimento. I dati personali da Lei comunicati (nome, cognome, indirizzo, email), saranno utilizzati, previo consenso, al fine di informarLa in merito a prossime iniziative e/o per l'invio di materiale informativo. I dati da lei forniti in forma anonima, saranno utilizzati al fine di stilare delle statistiche riguardanti i flussi turistici e la loro provenienza. I Suoi dati personali non saranno oggetto di diffusione. Lei potrà far valere i propri diritti così come espressi dagli artt. 7, 8, 9 e 10 del D. Lgs. 30 giugno 2003 n. 196, potrà avere accesso ai suoi dati personali, chiederne la rettifica, l'aggiornamento, o la cancellazione rivolgendosi al titolare del trattamento. Titolare del trattamento è **Bocuse D'Or Italy Academy, Piazza delle Crociate 15-16 Roma**

COMPOSIZIONE DEL TEAM

NB: IL PRESENTE ALLEGATO DEVE ESSERE INVIATO FIRMATO NELLA PAGINA SEGUENTE DA TUTTI I SOGGETTI FACENTI PARTE DEL PROPRIO TEAM.

ALLEGATO 2



CHEF CANDIDATO

COGNOME:	NOME:
RISTORANTE / SOCIETÀ	INDIRIZZO
TEL.	CELL
E-MAIL	

Lo Chef Candidato: _____

Informativa per trattamento di dati personali ai sensi articolo 13 D. Lgs. 30 giugno 2003 n. 196: In osservanza di quanto previsto dal D.Lgs. 30 giugno 2003 n. 196, siamo a fornirLe le dovute informazioni in ordine alle finalità e modalità del trattamento dei Suoi dati personali, nonché l'ambito di comunicazione degli stessi, alla natura dei dati in nostro possesso e del loro conferimento. I dati personali da Lei comunicati (nome, cognome, indirizzo, email), saranno utilizzati, previo consenso, al fine di informarLa in merito a prossime iniziative e/o per l'invio di materiale informativo. I dati da lei forniti in forma anonima, saranno utilizzati al fine di stilare delle statistiche riguardanti i flussi turistici e la loro provenienza. I Suoi dati personali non saranno oggetto di diffusione. Lei potrà far valere i propri diritti così come espressi dagli artt. 7, 8, 9 e 10 del D. Lgs. 30 giugno 2003 n. 196, potrà avere accesso ai suoi dati personali, chiederne la rettifica, l'aggiornamento, o la cancellazione rivolgendosi al titolare del trattamento. Titolare del trattamento è **Bocuse D'Or Italy Academy, Piazza delle Crociate 15-16 Roma**

Data: _____ Firma: _____

ASSISTENTE DELLO CHEF / COMMIS

COGNOME:	NOME:
RISTORANTE / SOCIETÀ	INDIRIZZO
TEL.	CELL
E-MAIL	

Il Commis di cucina: _____

Informativa per trattamento di dati personali ai sensi articolo 13 D. Lgs. 30 giugno 2003 n. 196: In osservanza di quanto previsto dal D.Lgs. 30 giugno 2003 n. 196, siamo a fornirLe le dovute informazioni in ordine alle finalità e modalità del trattamento dei Suoi dati personali, nonché l'ambito di comunicazione degli stessi, alla natura dei dati in nostro possesso e del loro conferimento. I dati personali da Lei comunicati (nome, cognome, indirizzo, email), saranno utilizzati, previo consenso, al fine di informarLa in merito a prossime iniziative e/o per l'invio di materiale informativo. I dati da lei forniti in forma anonima, saranno utilizzati al fine di stilare delle statistiche riguardanti i flussi turistici e la loro provenienza. I Suoi dati personali non saranno oggetto di diffusione. Lei potrà far valere i propri diritti così come espressi dagli artt. 7, 8, 9 e 10 del D. Lgs. 30 giugno 2003 n. 196, potrà avere accesso ai suoi dati personali, chiederne la rettifica, l'aggiornamento, o la cancellazione rivolgendosi al titolare del trattamento. Titolare del trattamento è **Bocuse D'Or Italy Academy, Piazza delle Crociate 15-16 Roma**

Data: _____ Firma: _____

ALLENATORE

COGNOME:	NOME:
RISTORANTE / SOCIETÀ	INDIRIZZO
TEL.	CELL
E-MAIL	

L'Allenatore: _____

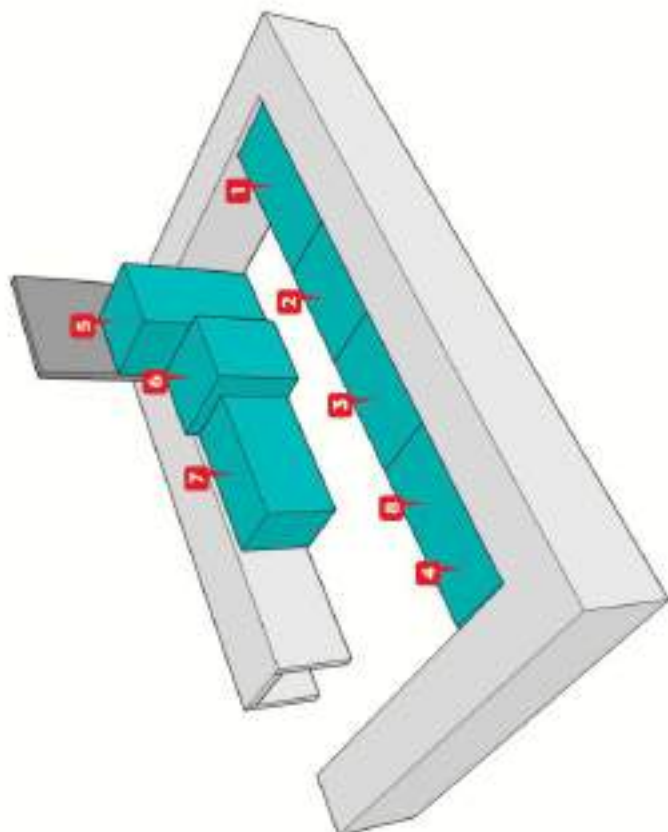
Informativa per trattamento di dati personali ai sensi articolo 13 D. Lgs. 30 giugno 2003 n. 196: In osservanza di quanto previsto dal D.Lgs. 30 giugno 2003 n. 196, siamo a fornirLe le dovute informazioni in ordine alle finalità e modalità del trattamento dei Suoi dati personali, nonché l'ambito di comunicazione degli stessi, alla natura dei dati in nostro possesso e del loro conferimento. I dati personali da Lei comunicati (nome, cognome, indirizzo, email), saranno utilizzati, previo consenso, al fine di informarLa in merito a prossime iniziative e/o per l'invio di materiale informativo. I dati da lei forniti in forma anonima, saranno utilizzati al fine di stilare delle statistiche riguardanti i flussi turistici e la loro provenienza. I Suoi dati personali non saranno oggetto di diffusione. Lei potrà far valere i propri diritti così come espressi dagli artt. 7, 8, 9 e 10 del D. Lgs. 30 giugno 2003 n. 196, potrà avere accesso ai suoi dati personali, chiederne la rettifica, l'aggiornamento, o la cancellazione rivolgendosi al titolare del trattamento. Titolare del trattamento è **Bocuse D'Or Italy Academy, Piazza delle Crociate 15-16 Roma**

Data: _____ Firma: _____

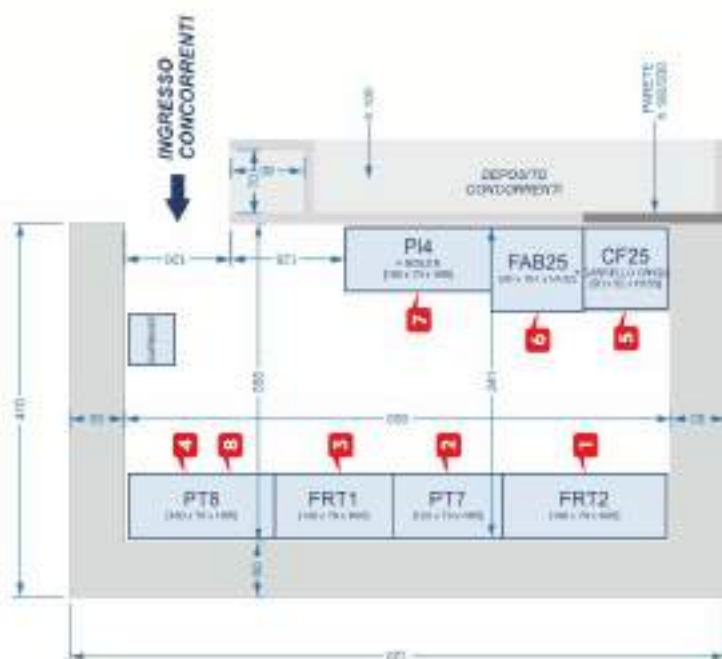
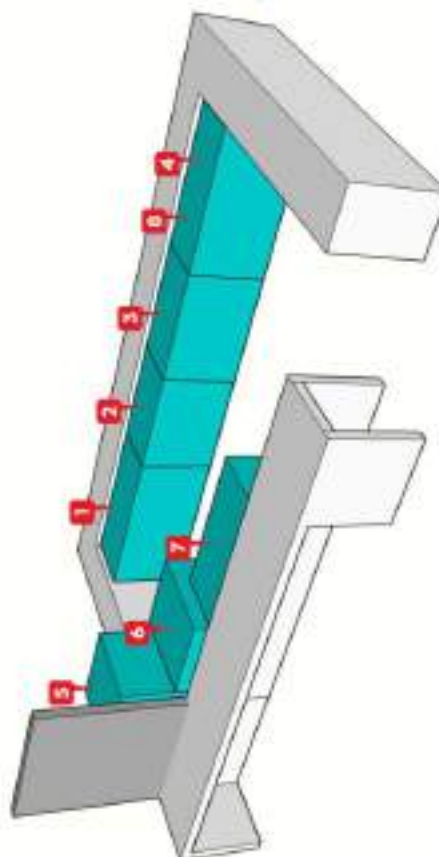


- Non sarà ammessa nessun'altra attrezzatura (come forni, piastre...). Le piccole apparecchiature sono ammesse previa approvazione della Segreteria.
- È vietato l'utilizzo di prese elettriche che non siano state messe a disposizione nelle cucine dall'organizzazione.
- Ogni postazione avrà a disposizione tre prese con un'alimentazione di 10 kw. L'utilizzo di attrezzature a voltaggio più alto è a proprio rischio. Gli organizzatori declinano ogni responsabilità in caso di sovraccarico.
- I candidati sono pregati di contattare la Segreteria per l'approvazione di altre attrezzature specifiche. Le attrezzature e gli elettrodomestici devono essere posizionati nello spazio apposito in modo da non ostruire la visibilità al pubblico. Se posizionati in spazi non designati, verranno rimossi. L'altezza massima per le apparecchiature è di 100 cm con un ulteriore 10 cm nel caso di carrelli porta vassoi, previa approvazione del C.O.C.

VISTA ANTERIORE



VISTA POSTERIORE



PIANTA TIPO

LEGENDA

- 1 Banco refrigerato a tre ante con top in acciaio
- 2 Tavolo in acciaio inossidabile 120x70x85
- 3 Banco refrigerato a due ante con top in acciaio 120x70x85
- 4 Piano ad induzione 4 punti (2+2) SH/DU/BA 3500
- 5 Forno a 6 teglie su apposito supporto pentafoglio
- 6 Abbruttore di temperatura
- 7 Lavello con sgocciolatoio
- 8 Tavolo in acciaio inossidabile 160x70x85





LEGENDA

- 1** Lavella con sgocciolatoio
- 2** Tavolo in acciaio inossidabile 180x70x85
- 3** Tavolo in acciaio inossidabile 120x70x85
- 4** Fabbricatore di ghiaccio
- 5** Armadio frigo 2 ante 1400 L
- 6** Armadio congelatore 700 L
- 7** Scaffalatura
- 8** Sistema lavastoviglie

AREA RETROPLACO



Alessandro Laudadio

Federazione Italiana Cuochi
Piazza delle Crociate 15-16 Roma
Tel. +39 340 828 8154
✉ segreteria@fic.it