



SIRH/
BOCUSE D'OR



**SELEZIONE
ITALIANA
2022**

Bocuse d'Or

BANDO

**PER LA SELEZIONE
ITALIANA
DEL
CONCORSO DI CUCINA
PER CUOCHI ITALIANI
PROFESSIONISTI**

in collaborazione con





SIRH/+
BOCUSE D'OR

INDICE

PREMESSA.....	3
LA SELEZIONE ITALIANA DEL CONCORSO BOCUSE D'OR.....	3
IL COMITATO ORGANIZZATORE DEL CONCORSO.....	4
TIMELINE PROGETTO.....	5
SEZIONE 1: AVVISO DI PRESELEZIONE DEGLI CHEF PER IL CONCORSO DEL BOCUSE D'OR ITALIA	6
1.- FINALITA' DEL PRESENTE AVVISO.....	6
2.- REQUISITI DI PARTECIPAZIONE AL BANDO.....	6
3.- MODALITA' DI SELEZIONE.....	6
3.1.DOCUMENTAZIONE DA PRESENTARE ALL'ATTO DELL'ISCRIZIONE.....	6
3.2.INVIO DELLA DOCUMENTAZIONE.....	7
4.- CRITERI PER LA VALUTAZIONE DELLE CANDIDATURE.....	7
5.- PUBBLICAZIONE DEI CANDIDATI SELEZIONATI.....	7
SEZIONE 2: SELEZIONE ITALIANA DEL BOCUSE D'OR	8
6.- REGOLAMENTO DELLA SELEZIONE ITALIANA DEL BOCUSE D'OR.....	8
6.1.- COMPOSIZIONE DELLA SQUADRA E RUOLI.....	8
1. LO CHEF CANDIDATO.....	8
2. IL COMMIS O ASSISTENTE DEL CANDIDATO.....	8
3. L'ALLENATORE.....	8
9 DATA E LUOGO DI SVOLGIMENTO DEL CONCORSO.....	9
2. – IMPEGNI PREVISTI – LO CHEF, L'ASSISTENTE E L'ALLENATORE DURANTE IL CONCORSO.....	9
3. – DIVISA UFFICIALE DA INDOSSARE DURANTE IL CONCORSO.....	9
4. – ATTREZZATURA DISPONIBILE DURANTE LO SVOLGIMENTO DEL CONCORSO.....	10
5. – SVOLGIMENTO DELLE PROVE.....	11
1. - IL PIATTO DI CARNE.....	11
2. - IL PIATTO DI PESCE.....	13
2. – PRODOTTI E INGREDIENTI.....	14
2.1. - ISPEZIONE DEI PRODOTTI.....	14
2.2. – PRODOTTI GIA' PREPARATI.....	14
3. – LE RICETTE.....	14
3.1. – PROMOZIONE DELLE RICETTE.....	15



SIRH/+
BOCUSE D'OR

4.	– PROGRAMMA DEL CONCORSO.....	15
4.1.	– POSTAZIONE DI LAVORO DURANTE IL CONCORSO	15
4.2.	– ALLESTIMENTO DELLA POSTAZIONE DI LAVORO / PULIZIA.....	15
4.3.	– DURATA DELLA PROVA DI CIASCUN CANDIDATO.....	15
4.4.	– DURANTE LE PROVE.....	16
4.5.	– IMPEGNI SUCCESSIVI AL TERMINE DELLA PROVA.....	16
1.	– GIURIA DI DEGUSTAZIONE	16
2.	– GIURIA TECNICA.....	16
3.	– CALCOLO DEI PUNTEGGI	17
3.1.	– CRITERI PER L'ASSEGNAZIONE DEI PUNTI DURANTE IL CONCORSO.....	17
3.2.	– CALCOLO DEL PUNTEGGIO FINALE	19
3.3.	– PENALITA PREVISTE	19
4.	– RESPONSABILITA' DEI VINCITORI DEL PRIMO, SECONDO E TERZO PREMIO	21
5.	– UTILIZZO DEL MARCHIO E LOGO DI BOCUSE D'OR ITALIA 2023.....	21
6.	– DIRITTI DI IMMAGINE.....	22
7.	– ASSICURAZIONE.....	22
8.	– CONTESTAZIONI/RECLAMI.....	22
8.1.	– CONTESTAZIONI DURANTE LO SVOLGIMENTO DEL CONCORSO.....	22
8.2.	– CONTESTAZIONI AL TERMINE DEL CONCORSO E DOPO L'ANNUNCIO DEI RISULTATI....	22
6.	DISPOSIZIONI FINALI	22
ALLEGATI.....		23
ALLEGATO 1 - DOMANDA DI PARTECIPAZIONE ALLE SELEZIONI DEL BOCUSE D'OR ITALIA 2023		24
ALLEGATO 2 - COMPOSIZIONE DEL TEAM		25
ALLEGATO 3 - ORGANIZZAZIONE DEI BOX E DELLE POSTAZIONI.....		27



SIRHA+
BOCUSE D'OR

PREMESSA

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

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

Le finali del concorso del Bocuse d'Or si tengono con cadenza biennale all'interno del Sirha Lyon: l'ultima edizione a gennaio 2021 ha visto trionfare il Team Francese su ventiquattro paesi partecipanti, tra cui l'Italia. 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 e presentarli davanti a un pubblico di appassionati ed a una giuria composta da alcuni tra i più grandi chef del mondo. 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 alla partecipazione, da cuochi, food-designers ed esperti del 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 si svolgeranno nella città di Rimini, perseguendo lo stesso modello delle fasi successive; i cuochi italiani selezionati si confronteranno tra loro presentando le loro preparazioni ad una giuria di chef italiani di altissimo livello. Il candidato migliore verrà proclamato vincitore e sarà colui che rappresenterà l'Italia alle competizioni internazionali.

Il secondo classificato accompagnerà il Team Italia negli allenamenti, in modo da collaborare attivamente al progetto, apprendere e costruire un percorso di formazione per i successivi concorsi o come vice in caso di impossibilità del candidato di diritto



SIRH/+
BOCUSE D'OR

IL COMITATO ORGANIZZATORE DEL CONCORSO

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 board alla guida del C.O.C. è così composto:

- Presidente: **Enrico Crippa**
- Vicepresidente: **Carlo Cracco**
- Direttore: **Luciano Tona**
- consiglieri: **Rocco Pozzulo, Giuseppe D'Errico, Lorenzo Alessio, Alfio Ghezzi, Carlo Bresciani, Giancarlo Perbellini, Nicola Portinari.**

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:

-direzione@bocusedoritalyacademy.it

-segreteria@fic.it

-Telefono: +39 3356559251

+39 0644202209

Bocuse d'Or Italy Academy

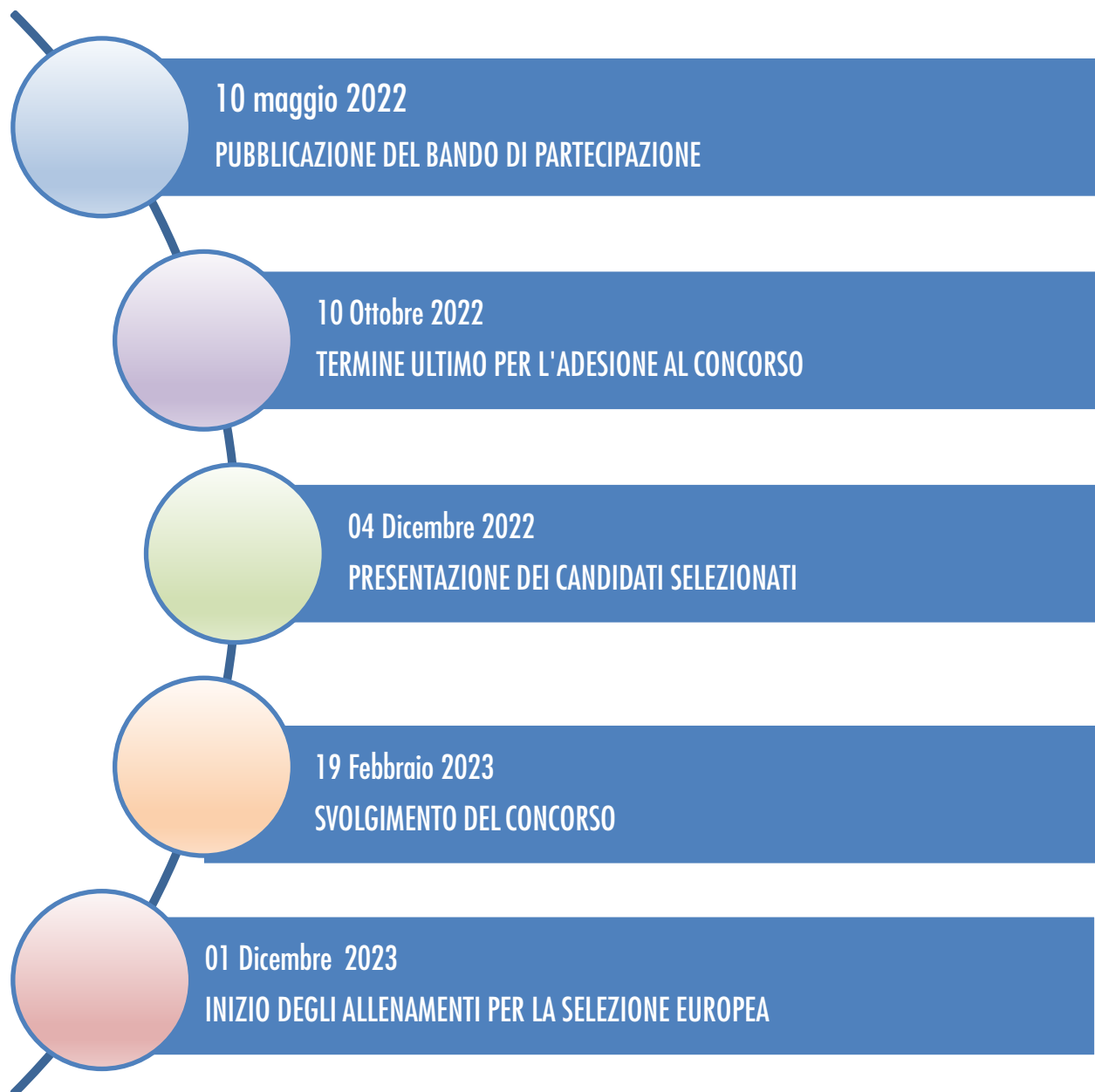
Piazza Risorgimento 4

12051 Alba (CN)



SIRH/+
BOCUSE D'OR

TIMELINE DEL PROGETTO





SIRH/+
BOCUSE D'OR

TIMELINE DELLA SELEZIONE ITALIANA

SEZIONE 1:

BANDO DI SELEZIONE DEI CUOCHI CANDIDATI AL CONCORSO DEL BOCUSE D'OR

1. FINALITÀ DEL PRESENTE BANDO

Il presente avviso viene pubblicato da parte del C.O.C. al fine di individuare i **sei Team** partecipanti alla selezione italiana del Bocuse d'Or.

2. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE AL BANDO

Il concorso è aperto a tutti gli Chef professionisti 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 Coach. Non vi sono restrizioni sulla nazionalità di quest'ultimi.

Lo Chef candidato deve aver compiuto 24 anni al 01/02/2023. Il Commis non deve avere più di 22 anni al 30/01/2025.

3. MODALITÀ DI SELEZIONE

3.1 DOCUMENTAZIONE DA PRESENTARE ALL'ATTO DELL'ISCRIZIONE

1. Modulo di iscrizione (Allegato 1 – Domanda di partecipazione alle selezioni del Bocuse d'Or Italia 2022) 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.



SIRH/+
BOCUSE D'OR

3.2 INVIO DELLA DOCUMENTAZIONE

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

La scadenza per le iscrizioni alla selezione italiana del Bocuse d'Or è fissata al 10 Settembre 2022 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.

4 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.

5 PUBBLICAZIONE DEI CANDIDATI SELEZIONATI

Entro il giorno 04 dicembre 2022, il Comitato Organizzatore del Concorso pubblicherà sul sito ufficiale del concorso la lista delle squadre selezionate, inoltre organizzerà una presentazione ufficiale in luogo da definirsi.



SIRH+
BOCUSE D'OR

SEZIONE 2: SELEZIONE ITALIANA DEL CONCORSO BOCUSE D'OR

6 REGOLAMENTO DELLA SELEZIONE ITALIANA DEL BOCUSE D'OR

5.1. COMPOSIZIONE DELLA SQUADRA E RUOLI

La squadra è composta da: Candidato Chef, Commis e Allenatore. Lo chef candidato deve essere di nazionalità italiana, mentre non vi sono restrizioni in merito per tutti gli altri membri del Team.

1 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 **24 anni al 01/01/2023**.

2. IL COMMIS DI CUCINA DEL CANDIDATO

Il Commis non deve avere più di **22 anni al 30/01/2025**

3. IL COACH

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.



SIRH/+
BOCUSE D'OR

2 DATA E LUOGO DI SVOLGIMENTO DEL CONCORSO

Il concorso si svolgerà il giorno **19 febbraio 2023** a Rimini. 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 dal pomeriggio del giorno antecedente il concorso. (giorno 18 febbraio 2023)

3 IMPEGNI PREVISTI – LO CHEF, IL COMMIS DI CUCINA E IL COACH DURANTE IL CONCORSO

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 (18 febbraio 2023);
- La foto ufficiale, prevista nel pomeriggio del concorso (19 febbraio 2023);
- La cerimonia di gala la sera 19 febbraio 2023.

4 DIVISA UFFICIALE DA INDOSSARE DURANTE IL CONCORSO

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

- per lo chef candidato: - giacca ufficiale, grembiule e cappello - forniti dall'organizzazione
- pantaloni neri, scarpe nere - non forniti dall'organizzazione**

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

- giacca ufficiale grembiule e cappello - forniti dall'organizzazione
- pantaloni neri, 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.



SIRH/+
BOCUSE D'OR

5 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. Tale fascicolo è inviato a tutti i candidati selezionati da parte del C.O.C. (vedi Sezione 1 del presente avviso) entro il 04 dicembre 2022.

Durante il concorso ogni postazione di lavoro sarà provvista di:

- n° 2 piastre doppie ad induzione;
- n° 1 piano di lavoro;
- n° 2 frigoriferi;
- n° 1 lavello.
- n° 1 forno da sei gastronorm;
- n° 1 abbattitori di temperatura;

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 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. 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 10 gennaio 2023. 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 imporre un'ubicazione specifica all'interno della cucina.



SIRH+
BOCUSE D'OR

6 SVOLGIMENTO DELLE PROVE

6.1 IL PIATTO SERVIZIO A VASSOIO (piatto di carne)

Tema imposto: preparazione calda per 12 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. **Il piatto di carne, oltre ai prodotti obbligatori indicati e messi a disposizione dal C.O.C., deve includere almeno due guarnizioni vegetali ed un servizio in casseruola a base di riso della varietà Carnaroli, che dovrà essere l'elemento principale, ed un massimo di due salse d'abbinamento.**

Prodotti principali: Anitre femmina e le sue interiora

Descrizione: Anitra

Ingredienti e quantità a disposizione dei concorrenti: 3 Anitre femmina del peso di 1,200 kg circa, il fegato e il ventriglio presenti in ciascuna anitra

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

Presentazione: n° 12 porzioni presentate su vassoio. Le porzioni preparate verranno utilizzate per i seguenti scopi:

- 1 piatto per la Presidenza di Giuria;
- 1 piatto per le fotografie ufficiali e presentazione al pubblico
- 10 porzioni alla giuria di degustazione

Indicazioni aggiuntive:

- Il candidato dovrà predisporre 2 guarnizioni vegetali a sua scelta, oltre agli ingredienti previsti dal tema carne e imposte dal C.O.C.
- Le 12 porzioni presentate su vassoio possono essere intere, oppure tagliate e ricomposte. 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" di seguito.
- I 2 piatti utilizzati per il servizio saranno forniti dal C.O.C. in base a precisi accordi con gli sponsor. 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.



SIRH/+
BOCUSE D'OR

- Solo lo chef candidato ed il commis hanno accesso al tavolo di trancio per la porzionatura del vassoio di carne. Il Maître d'Hôtel può assisterli o se preferiscono assumersi il compito, possono eseguire la porzionatura personalmente.
- 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 degustazione e presentazione.
- È accettato l'utilizzo di elementi decorativi non commestibili di piccole dimensioni (per tenere 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.
- Le squadre sono pregate di portare con sé i prodotti specifici che potrebbero non essere disponibili nel territorio di sede del concorso. I candidati avranno a disposizione dei frigoriferi per conservare i propri ingredienti già dalla sera precedente l'inizio del concorso. I candidati potranno disporre i propri prodotti all'interno dei frigoriferi, ma non sui piani della cucina.
- 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 rotondo: 90 cm di diametro, incluse le impugnature e la base
- -Vassoio rettangolare oppure ovale con misura da: 110 x 70 cm
- -Il peso non deve eccedere 20 kg (a vassoio vuoto), incluse le impugnature e la base.
- -Non ci sono specifiche particolari per quanto riguarda il materiale (vassoio di legno, alluminio, borosilicato...)

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.



SIRH/+
BOCUSE D'OR

6.2 IL PIATTO di PESCE

Tema imposto: Preparazione calda per 12 persone con presentazione solo su piatto. Il piatto di pesce deve essere composto dal 50 % di verdure fresche (prodotti della natura, coltivati in serra o dell'orto) Le guarnizioni di accompagnamento al pesce devono essere almeno 3, comprensive del carciofo che è il vegetale imposto dal C.O.C.

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

Prodotti principali: Storione, carciofo.

Ingredienti e quantità a disposizione dei concorrenti:

- n° 1 filetti di storione del peso medio di gr 1600>1800
- n° 12 carciofi

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

Presentazione: n° 12 porzioni su piatti individuali. Le porzioni preparate verranno successivamente utilizzate per i seguenti scopi:

- 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° 10 porzioni per la Giuria di Degustazione;

Indicazioni aggiuntive:

– Per il piatto di pesce, la Giuria di Degustazione assegnerà un punteggio per l'espressione dell'identità gastronomica della propria regione italiana di appartenenza, 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

–I 10 piatti utilizzati per il servizio saranno forniti dal C.O.C. in base a precisi accordi con gli sponsor.

Le 10 porzioni dovranno essere presentate solo ed esclusivamente su piatti individuali, a scelta tra quelli 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".



SIRH+
BOCUSE D'OR

2 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 per il “tema carne” e per il “tema pesce” del Bocuse d'Or Italia 2023.

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

2.1 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.

2.2 PRODOTTI GIÀ PREPARATI

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

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

3 LE RICETTE

Come già indicato in precedenza, le ricette del piatto di carne e del piatto di pesce devono essere inviate al C.O.C. all'atto della presentazione della candidatura all'interno del Progetto Gastronomico, entro quindi il 10 ottobre 2022.

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'organizzazione.

Indirizzo C.O.C. – direzione@bocusedoritalyacademy.it

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



SIRH+
BOCUSE D'OR

3.1 PROMOZIONE DELLE RICETTE

Ogni squadra deve preparare in vista del concorso del giorno 19 febbraio 2023, 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 12 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.

4 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 10 dicembre 2022 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.

4.1 POSTAZIONE DI LAVORO DURANTE IL CONCORSO

Le squadre avranno a disposizione postazioni individuali attrezzate. Solo i marchi degli sponsor di Bocuse d'Or Italia 2022 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).

4.2 ALLESTIMENTO DELLA POSTAZIONE DI LAVORO / PULIZIA

I candidati possono occupare la propria postazione di lavoro la sera precedente il giorno della competizione. I candidati avranno a disposizione un'ora per la preparazione della propria postazione la sera precedente il giorno della competizione e un'altra ora la mattina della prova stessa.

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.

4.3 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



SIRH+
BOCUSE D'OR

4.4 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).

4.5 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.

1 GIURIA DI DEGUSTAZIONE

La Giuria di Degustazione è individuata dal C.O.C. ed è composta da 20 Chef di alto livello. Tali Chef potranno dare le dimissioni dalla Giuria di Degustazione entro il 31 gennaio 2023 contattando direttamente il C.O.C. via email. Le dimissioni inoltrate dopo tale data non verranno accettate.

I 10 membri che compongono la Giuria di Degustazione per il piatto di pesce ed i 10 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 vice Presidente 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.

2 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



SIRH/+
BOCUSE D'OR

rispetti le regole del concorso. I membri della Giuria Tecnica saranno Chef professionisti del panorama nazionale.

3 CALCOLO DEI PUNTEGGI

3.1 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 5 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.



SIRH/+
BOCUSE D'OR

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	



SIRH/+
BOCUSE D'OR

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	

3.2 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 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



SIRH+
BOCUSE D'OR

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.

3.3 PENALITA' 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



SIRH+
BOCUSE D'OR

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 Tecnica e/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.

4 RESPONSABILITA' 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 2024 ed alla successiva finale mondiale di Lione nel gennaio 2025. 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.

Il secondo classificato alla Selezione Italiana del Bocuse d'Or entra a fare parte della Team Italia. All'interno di questo gruppo egli prenderà parte agli eventi organizzati da parte del C.O.C. al fine di supportare l'attività di avvicinamento dello chef vincitore al concorso europeo e mondiale.

5 UTILIZZO DEL MARCHIO E LOGO DI BOCUSE D'OR ITALIA 2022

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 2025.



SIRH/+
BOCUSE D'OR

6 DIRITTI DI IMMAGINE

Durante l'evento, i membri delle squadre partecipanti (Presidenti, Chef candidati, Commis, Coach, 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.

7 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.

8 CONTESTAZIONI/RECLAMI

8.1 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.

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

I commissari ufficiali registreranno i reclami scritti dai coach 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.

9 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.



SIRH/+
BOCUSE D'OR

ALLEGATI



SIRH+
BOCUSE D'OR

ALLEGATO 1

DOMANDA DI PARTECIPAZIONE ALLE SELEZIONI DEL BOCUSE D'OR ITALIA 2023

Il/la sottoscritto/a Nome _____ Cognome: _____
Nato/a a _____ (provincia) _____ il (data) _____
Codice fiscale _____
Residente a _____ (provincia) _____ CAP _____
Indirizzo per eventuali comunicazioni (se diverso dalla residenza): _____
Telefono _____ Cell. _____ E-Mail _____

DICHIARA

il proprio interesse a partecipare alle selezioni italiane del Bocuse d'Or Italy che si terranno nella città di Rimini il 19 febbraio 2023 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.

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, largo crociani 16 Roma**



SIRH/+
BOCUSE D'OR

ALLEGATO 2

COMPOSIZIONE DEL TEAM

CHEF CANDIDATO

NOME:

COGNOME:

RISTORANTE/SOCIETÀ: INDIRIZZO EMAIL:

TEL CELLULARE:

ASSISTENTE DELLO CHEF / COMMIS

NOME:

COGNOME:

RISTORANTE/SOCIETÀ: INDIRIZZO

EMAIL:

TEL CELLULARE:

ALLENATORE

NOME:

COGNOME:

RISTORANTE/ SOCIETÀ: INDIRIZZO

EMAIL:

TEL CELLULARE:



SIRH+
BOCUSE D'OR

NB: Il presente allegato deve essere inviato firmato nella pagina seguente da tutti i soggetti facenti parte del proprio Team.

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, largo crociani 16 Roma**

Data: _____

Firma: _____

I 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, largo crociani 16 Roma**

Data: _____

Il Coach: _____

Firma: _____

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, largo crociani 16 Roma**

Data: _____

Firma: _____



SIRH/+
BOCUSE D'OR

ALLEGATO 3 - ORGANIZZAZIONE DEI BOX E DELLE POSTAZIONI

1 Equipaggiamento presente in ogni postazione

Tipologia equipaggiamento	Posizionamento in pianta (vedere immagine sottostante)
1 banco refrigerato a tre ante con top in acciaio	1
2 tavolo in acciaio inossidabile, 1000x700x900	2
1 banco refrigerato a due ante, top in acciaio	3
Piano ad induzione 4 punti(2 + 2) SH/DU/BA 3500	4
1 forno a 6 teglie su apposito supporto portateglie	5
1 abbattitore di temperatura	6
1 lavello con sgocciolatoio	6/7
1 tavolo in acciaio inossidabile 1400X700X900 mm	8

2 Equipaggiamento condiviso da tutti i team

Tipologia equipaggiamento
6 frigoriferi verticali positive +2+8°C
3 macchine sottovuoto
1 fabbricatore di ghiaccio
2 frigoriferi verticali negative 0-18°C
2 tavolo in acciaio inossidabile



SIRH/+
BOCUSE D'OR

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

- 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.

PIANTA DEL BOX DI GARA

Verrà messa a disposizione il 04 dicembre 2022





SIRH/+
BOCUSE D'OR

Luciano Tona

DIRETTORE

Accademia Bocuse d'Or Italia

Piazza Risorgimento - 12051 ALBA (Cn) - Italy

Tel. +39 335 655 9251

✉ direzione@accademiabocusedoritalia.it

✉ tonaluciano@gmail.com