SELEZIONE

TEAM ITALIA

BOCUSE D'OR



2027

Federazione Italiana Cuochi
1968

HORECA
EXPOFORUM

16MARZO 2027
TORINO LINGOTTO FIERE

SIRHA
BOCUSE D'OR
ITALY

SIRHA+
BOCUSE D'OR
ITALY

SELEZIONE ITALIA – BOCUSE D'OR

APERTURA ISCRIZIONI TEAM

Data selezione: 16 marzo 2027

Sede: Torino – Lingotto Fiere

La selezione italiana per il Bocuse d'Or apre ufficialmente le candidature per i team che ambiscono a rappresentare l'eccellenza della cucina italiana nel panorama internazionale.

Federazione Italiana Cuochi
1968

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

PARTE I – DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 1 – Premessa e finalità

Il Bocuse d'Or è una delle più prestigiose competizioni internazionali di arti gastronomiche. La manifestazione valorizza l'eccellenza professionale, le capacità tecniche e la cultura gastronomica delle nazioni partecipanti. La Selezione Italiana 2027 ha lo scopo di individuare lo Chef che rappresenterà l'Italia nelle successive fasi internazionali del Bocuse d'Or. Il vincitore entrerà nel percorso di preparazione del Team Italia, supportato dalla Bocuse d'Or Italy Academy in vista della selezione europea e della finale mondiale di Lione.

Art. 2 – Organizzazione

La Selezione Italiana è organizzata dalla:

- Federazione Italiana Cuochi (FIC)
- Bocuse d'Or Italy Academy

I due organismi costituiscono il Comitato Organizzatore del Concorso, di seguito denominato C.O.C.
Il C.O.C. è presieduto da Enrico Crippa, Presidente della Bocuse d'Or Italy Academy.
Al C.O.C. competono la gestione organizzativa e tecnica della manifestazione, la selezione dei candidati, la definizione delle modalità di svolgimento delle prove e il coordinamento del percorso internazionale del Team Italia. Le decisioni del C.O.C. sono definitive nell'ambito delle proprie competenze, fatti salvi i diritti riconosciuti dalla normativa applicabile e le procedure di reclamo previste dal presente regolamento.

Art. 3 – Data e sede

La Selezione Italiana si svolgerà il 16 marzo 2027 presso Lingotto Fiere di Torino, nell'ambito di Horeca Expoforum, in programma dal 14 al 16 marzo 2027.
La competizione si svolgerà presso il Padiglione 3 – Area FIC.

Art. 4 – Composizione del Team

Ogni squadra dovrà essere composta da:

- Candidato Chef
- Commis di cucina
- Coach

Tutti i componenti devono possedere la cittadinanza italiana, comprovata mediante documento di identità valido.

4.1 Candidato Chef

Il candidato deve essere uno Chef professionista e aver compiuto almeno 23 anni entro il 24 gennaio 2029.
Sono pertanto ammessi i candidati nati entro il 24 gennaio 2006, incluso.

4.2 Commis

Il Commis deve essere uno Chef professionista e non aver compiuto 23 anni al 24 gennaio 2029.
Sono pertanto ammessi i candidati nati dal 25 gennaio 2006 in poi.
L'organizzazione metterà inoltre a disposizione di ciascun Team un Commis aggiuntivo, individuato tra gli studenti di un istituto alberghiero.

Il Commis aggiuntivo:

- sarà assegnato un'ora prima dell'inizio della gara

- potrà operare esclusivamente all'interno del box
- potrà svolgere attività di supporto, lavaggio, assistenza e preparazione
- non potrà intervenire nelle attività esterne al box

Le ulteriori modalità operative saranno comunicate dal C.O.C.

4.3 Coach

Il Coach deve essere uno Chef professionista di nazionalità italiana e presentare un documento di identità valido. Durante la gara il Coach dovrà rimanere nella posizione assegnata, di fronte alla cucina della propria squadra.

È autorizzato a:

- fornire indicazioni esclusivamente verbali
- presentare il profilo del candidato e del Team
- illustrare le specialità gastronomiche regionali
- descrivere i piatti e le tecniche utilizzate
- partecipare alle interviste con il presentatore

È vietato:

- accedere alla postazione o operare al suo interno
- partecipare fisicamente alle preparazioni
- fornire assistenza materiale
- partecipare al servizio
- pulire piatti e vassoi
- assistere alle operazioni al tavolo di taglio durante lo sporzionamento

Le violazioni saranno verbalizzate e potranno comportare le penalità previste.

4.4 Modifiche alla composizione del Team

In caso di vittoria, la Bocuse d'Or Italy Academy si riserva il diritto di confermare o modificare i ruoli di Coach e Commis in funzione delle esigenze tecniche, strategiche e organizzative del percorso internazionale.
La partecipazione alla selezione comporta l'accettazione di tale disposizione.

Art. 5 – Accettazione del regolamento istituzionale

Con la presentazione della candidatura, il concorrente dichiara di accettare il «Regolamento Istituzionale e Codice Etico – Team Italy della Bocuse d'Or Italy Academy», nella versione vigente alla data di presentazione della domanda, nonché le successive modifiche formalmente adottate e comunicate.
L'accettazione riguarda anche gli obblighi connessi all'eventuale ingresso nel Team Italia.

Art. 6 – Candidature e documentazione

Le candidature dovranno essere inviate entro il **12 dicembre 2026** all'indirizzo email **segreteria@fic.it**
La domanda dovrà essere trasmessa in un'unica e-mail e comprendere:

1. Curriculum Vitae di tutti i componenti del Team
2. Documento di identità valido di ciascun componente
3. Dichiarazione motivazionale del candidato, compresa tra 1.500 e 2.500 caratteri, spazi inclusi

La dichiarazione motivazionale dovrà illustrare:

- le ragioni della candidatura
- il significato del Bocuse d'Or nel percorso professionale

- la disponibilità ad affrontare l'impegno richiesto
- il contributo che il candidato intende apportare al Team

Farà fede la data e l'ora di invio dell'e-mail. Non saranno ammesse candidature tardive.
La Segreteria Organizzativa confermerà la ricezione della documentazione e ne verificherà la conformità.

Art. 7 – Selezione e comunicazione dei risultati

Il Direttivo Bocuse d'Or Italia valuterà le candidature e individuerà i quattro Team ammessi alla Selezione Italiana. L'esito sarà comunicato agli interessati **entro il 20 dicembre 2026**.
La composizione dei Team selezionati sarà successivamente pubblicata attraverso i canali ufficiali dell'organizzazione. Le decisioni di selezione sono definitive, fatti salvi i diritti previsti dalla normativa applicabile.

Art. 8 – Documentazione fotografica

Entro il **25 febbraio 2027**, ciascun Team selezionato dovrà inviare a **segreteria@fic.it**:

- una fotografia individuale del Candidato Chef
- una fotografia individuale del Commis
- una fotografia individuale del Coach
- una fotografia ufficiale dell'intero Team

Le fotografie individuali dovranno ritrarre i partecipanti in divisa Bragard e toque bianca.
Le immagini dovranno essere recenti, di buona qualità e idonee alla comunicazione istituzionale e promozionale. Eventuali ritardi dovranno essere tempestivamente comunicati al C.O.C., che valuterà le modalità di regolarizzazione.

Art. 9 – Impegni dei Team

Tutti i componenti dovranno partecipare alle attività ufficiali previste dal programma organizzativo, tra cui:

- accoglienza e riunioni
- presentazione dei Team
- briefing tecnici
- fotografie ufficiali
- allestimento delle postazioni
- eventuali ulteriori attività comunicate dal C.O.C

Il programma dettagliato è riportato nella Parte V.

Art. 10 – Divisa ufficiale

La divisa è obbligatoria per Candidato Chef, Commis e Coach.
Comprende:

- giacca ufficiale fornita dall'organizzazione
- grembiule ufficiale fornito dall'organizzazione
- cappello ufficiale fornito dall'organizzazione
- pantaloni neri, a carico dei partecipanti
- scarpe nere antinfortunistiche, a carico dei partecipanti

Non sono ammessi loghi o marchi diversi da quelli autorizzati e forniti dall'organizzazione.

Art. 11 – Attrezzature

L'elenco dettagliato delle attrezzature disponibili sarà contenuto nel fascicolo «Informazioni Tecniche», trasmesso ai Team entro 30 giorni dalla competizione.
I concorrenti dovranno portare i propri utensili personali e gli elementi necessari alla presentazione dei

piatti, comprese eventuali salsiere.
Non sono ammesse attrezzature aggiuntive, quali forni, piastre o apparecchiature analoghe, salvo preventiva autorizzazione del C.O.C.
Le piccole apparecchiature potranno essere utilizzate esclusivamente previa autorizzazione scritta, da richiedere a:

- **segreteria@fic.it**
- **direttore@bocusedoritalyacademy.it**

Le attrezzature personali dovranno essere collocate negli spazi autorizzati e non ostacolare la visibilità del pubblico.
L'altezza massima consentita è di 100 cm, elevabile a 110 cm per i carrelli porta vassoi, previa autorizzazione. È vietato aggiungere prese elettriche non fornite dall'organizzazione o spostare le attrezzature messe a disposizione senza autorizzazione.
Gli elementi d'arredo e le apparecchiature degli sponsor dovranno rispettare le disposizioni del C.O.C.

11.1 Attrezzature On Stage
Per la prova On Stage saranno disponibili:

- due piastre a induzione
- un tavolo di lavoro
- una pentola con acqua tiepida

Le piastre potranno essere utilizzate esclusivamente per questa prova.

Art. 12 – Comunicazioni e procedura Q&A
Il C.O.C. predisporrà quattro periodi ufficiali per la raccolta dei quesiti e la pubblicazione dei chiarimenti

Fase	***Periodo***
Q&A 1	20 dicembre 2026 – 5 gennaio 2027
Q&A 2	6 – 27 gennaio 2027
Q&A 3	28 gennaio – 9 febbraio 2027
Q&A 4	10 febbraio – 1° marzo 2027

Le domande dovranno essere inviate esclusivamente a segreteria@fic.it
Al termine di ciascun periodo il C.O.C. predisporrà un documento contenente i quesiti ricevuti e le relative risposte ufficiali, da condividere con tutti i Team. I chiarimenti pubblicati avranno valore di riferimento per tutti i concorrenti. Le eventuali modifiche sostanziali al regolamento dovranno essere definite entro l'8 febbraio 2027. I successivi chiarimenti potranno precisare le modalità applicative, senza introdurre modifiche sostanziali alle condizioni della competizione, salvo cause di forza maggiore o comprovate necessità organizzative.

Art. 13 – Timeline general

Data	**Attività**
12 novembre 2026	Pubblicazione del regolamento
12 dicembre 2026	Scadenza candidature
20 dicembre 2026	Comunicazione Team selezionati
20 dicembre 2026 - 1° marzo 2027	Periodi ufficiali Q&A
8 febbraio 2027	Termine modifiche sostanziali al regolamento
21–23 febbraio 2027	Presentazione Team ai Campionati della Cucina Italiana – Rimini
25 febbraio 2027	Invio fotografie ufficiali
1° marzo 2027	Invio ricette e comunicazione quantità prodotti
15 marzo 2027	Accoglienza, briefing e allestimento
16 marzo 2027	Selezione Italiana

PARTE II – SVOLGIMENTO DELLA COMPETIZIONE

Art. 14 – Struttura delle prove

La competizione comprende due temi gastronomici principali e una prova tecnica aggiuntiva:

1. **Tema 1** – Carne: preparazione servita su vassoio
2. **Tema 2** – Pasta e grandi classici della cucina italiana: servizio al piatto con brodo separato e pane da accompagnamento per la tradizionale scarpetta all'italiana
3. **Prova On Stage** – Omaggio a Barilla, la pasta degli italiani, in formato amuse-bouche

Tutte le preparazioni dovranno rispettare gli ingredienti obbligatori, le grammature, le tempistiche e le disposizioni tecniche del presente regolamento.

È vietato l'utilizzo di fiamma viva per qualsiasi preparazione, durante tutte le prove della competizione.

Art. 15 – Tema 1: Carne, piatto al vassoio

Durata: 5 ore e 30 minuti.

15.1 Tema imposto

Realizzazione di una preparazione calda per otto persone, utilizzando due **polli allevati all'aperto, 100% italiani, della linea «Il Campese» Amadori**.

I due polli dovranno essere presentati insieme sul vassoio, in un'unica composizione.

La preparazione dovrà comprendere:

- due polli
- otto guarnizioni individuali calde a scelta libera
- otto guarnizioni individuali a base di F**ragola della Basilicata IGP**
- una salsa a base di **Spumante Alta Langa**

15.2 Guarnizioni alla Fragola della Basilicata IGP

Le otto guarnizioni dovranno contenere obbligatoriamente Fragola della Basilicata IGP. La fragola potrà essere abbinata liberamente a vegetali, ortaggi, frutti e altri ingredienti. Dovrà risultare significativa e riconoscibile attraverso il gusto e/o la presentazione. Le guarnizioni potranno essere servite calde, fredde oppure a temperatura ambiente. Non sono previsti vincoli ulteriori sulle tecniche di lavorazione e sugli abbinamenti.

L'organizzazione fornirà 1 kg di Fragola della Basilicata IGP per ciascun Team. Non è obbligatorio utilizzare l'intera quantità.

In caso di indisponibilità del prodotto per problemi legati al raccolto o alla fornitura, il C.O.C. potrà autorizzare ufficialmente l'utilizzo di fragole di qualsiasi provenienza. La deroga sarà valida per tutti i Team e dovrà essere comunicata per iscritto.

15.3 Presentazione

Dovranno essere presentate otto porzioni:

- una per il Presidente di Giuria
- una per il Presidente Onorario
- una per le fotografie ufficiali e la presentazione al pubblico

- cinque per la Giuria di Degustazione

La carne potrà essere presentata intera oppure precedentemente porzionata e successivamente ricomposta in un'unica composizione.

La mancata presentazione secondo queste modalità comporterà l'applicazione delle penalità previste.

I piatti saranno forniti dall'organizzazione. Il C.O.C. potrà modificare tale disposizione entro l'**8 febbraio 2027**; in caso di modifica, i concorrenti dovranno provvedere autonomamente.

Non sono ammessi prodotti o guarnizioni estranei alla composizione dichiarata.

È consentito l'utilizzo di una salsiera per il servizio della salsa, che potrà essere versata dal concorrente oppure servita dal maître di sala.

Solo Candidato Chef e Commis potranno accedere al tavolo di taglio e al servizio del vassoio.

Il tempo massimo previsto per le operazioni al tavolo di taglio è di otto minuti.

Eventuali prodotti con marchi specifici potranno essere imposti dal C.O.C. in funzione degli accordi con gli sponsor.

15.4 Vassoio ufficiale

Casa Bugatti fornirà una base rotonda bianca con:

- diametro di 90 cm
- spessore di 2 cm
- rialzo inferiore per consentire alla Giuria di afferrare il vassoio

Il vassoio sarà dotato di una fascetta frontale con il marchio Bugatti, che dovrà rimanere sempre visibile e non potrà essere coperta.

La base potrà essere modificata o integrata con supporti e manici, purché gli elementi siano fissati saldamente e non compromettano la stabilità della struttura.

I manici non concorreranno al calcolo delle dimensioni complessive.

L'organizzazione comunicherà entro gennaio 2027 le modalità e i tempi di ritiro della base.

Il Team sarà responsabile della stabilità e della sicurezza dell'allestimento.

Art. 16 – Tema 2: Pasta e grandi classici della cucina italiana

Durata: 4 ore e 55 minuti.

16.1 Tema imposto

Realizzazione di un piatto caldo o tiepido per otto persone, ispirato a un grande classico della cucina italiana, reinterpretato in chiave contemporanea. La pasta dovrà essere l'elemento protagonista, accompagnata dal proprio condimento e da un brodo servito separatamente. La preparazione dovrà mantenere riconoscibile l'identità gastronomica del piatto scelto.

A completamento del tema, ciascun Team dovrà realizzare otto porzioni individuali di pane da accompagnamento, destinate alla tradizionale «scarpetta all'italiana».

16.2 Ingredienti obbligatori

È obbligatoria:

- **Pasta Barilla for Professionals, linea Al Bronzo.**

Sono ammessi esclusivamente i seguenti formati.

Pasta corta
- Penne Rigate
- Mezzi Rigatoni
- Tortiglioni
- Fusilli
- Fusilloni

Pasta lunga
- Spaghetti
- Linguine
- Spaghettoni
- Spaghetti Quadrati

È consentito utilizzare uno o più formati tra quelli indicati.

16.3 Pane da accompagnamento – La scarpetta all'italiana

Ogni Team dovrà realizzare otto porzioni individuali di pane mediante un impasto lievitato, a libera scelta per tipologia, forma e composizione. L'impasto dovrà essere preparato integralmente sul posto, durante la competizione.

È vietato introdurre impasti già pronti, precedentemente lavorati o lievitati, di qualsiasi genere. È consentito qualsiasi metodo e tecnica di cottura, ad eccezione di quelli che prevedano l'utilizzo di fiamma viva. Resta fermo il divieto generale di utilizzo della fiamma viva previsto dal presente regolamento per tutte le preparazioni.

Il pane dovrà essere presentato in otto porzioni individuali, ciascuna con un peso minimo di 25 grammi e massimo di 40 grammi, calcolato sul prodotto cotto e pronto per il servizio. Gli ingredienti necessari dovranno essere portati autonomamente dai Team e sottoposti ai controlli della Giuria Tecnica.

16.4 Brodo

Il brodo dovrà essere preparato integralmente durante la prova. È vietato utilizzare brodi, fondi o preparazioni liquide già realizzati, anche parzialmente, prima dell'inizio della gara. Il brodo dovrà essere servito separatamente dalla pasta, in un apposito contenitore.

16.5 Grammature

Per ciascuna delle otto porzioni:

Preparazione	***Quantità***
Pasta e condimento, complessivamente	120–150 g
Brodo	60–80 ml
Pane da accompagnamento, cotto	25–40 g

La grammatura di pasta e condimento comprende tutti gli ingredienti presenti nel piatto principale.

16.6 Presentazione e servizio

Dovranno essere realizzate otto porzioni, destinate a:
- Presidente di Giuria
- Presidente Onorario

- fotografie ufficiali e presentazione al pubblico
- cinque giudici di Degustazione

La pasta sarà servita su piatto singolo e il brodo in un contenitore separato, disposto a fianco. Il pane dovrà essere presentato in un apposito cesto o contenitore, fornito dal concorrente, insieme a un'apposita pinza per il servizio, contenente tutte le otto porzioni individuali realizzate.

Il cesto del pane sfilerà davanti alla Giuria per la presentazione ufficiale e successivamente sarà servito dal maître di sala, che provvederà alla distribuzione delle porzioni.

Il candidato dovrà dichiarare il classico italiano scelto e illustrare brevemente il legame tra tradizione e reinterpretazione.

16.7 Verifiche tecniche

La Giuria Tecnica verificherà:

- il rispetto delle grammature previste per la pasta, il condimento e il brodo
- la preparazione integrale del brodo durante la gara
- la realizzazione dell'impasto del pane sul posto
- l'assenza di impasti precedentemente preparati
- il rispetto dei limiti di peso previsti per ciascuna porzione di pane cotto
- la conformità delle modalità di presentazione e servizio del pane
- il rispetto del divieto di utilizzo della fiamma viva

Eventuali violazioni comporteranno l'applicazione delle penalità previste dal regolamento, fino alla squalifica nei casi più gravi.

Art. 17 – Prova aggiuntiva On Stage

Durata complessiva: 20 minuti.

La prova inizierà esattamente tre ore e dieci minuti dopo l'inizio della gara di ciascun Team.

Il Candidato Chef dovrà lasciare la postazione principale e raggiungere il palco. Durante la sua assenza, il Commis assumerà la responsabilità operativa della postazione.

17.1 Tema

Omaggio a Barilla – La pasta degli italiani.

Il candidato dovrà realizzare quattro amuse-bouche utilizzando pasta Barilla for Professionals, linea Al Bronzo. La pasta dovrà essere protagonista assoluta e chiaramente riconoscibile al gusto. Sono ammessi tutti i formati previsti dall'articolo 16.

Gli amuse-bouche dovranno riprodurre la medesima preparazione gastronomica presentata per il Tema 2, mantenendone gli ingredienti, l'identità, il gusto e la riconoscibilità, ma in formato ridotto e appositamente adattato alla degustazione.

Per la prova On Stage, la preparazione dovrà essere presentata senza il brodo e senza il pane previsto invece nella versione del Tema 2.

Preparazioni preliminari:

È consentito realizzare anticipatamente in cucina, prima dell'inizio della competizione, tutte le preparazioni e le lavorazioni necessarie alla realizzazione degli amuse-bouche, compresi condimenti, salse, guarnizioni e altri elementi di accompagnamento.

Per quanto riguarda la pasta, è consentita esclusivamente una fase di precottura preliminare. Non sarà invece consentito completare anticipatamente la cottura o presentare pasta già cotta e pronta per il servizio.

Il completamento della cottura della pasta e il successivo assemblaggio degli amuse-bouche dovranno essere effettuati dal Candidato Chef durante la dimostrazione dal vivo.

17.2 Grammatura obbligatoria

Ogni amuse-bouche dovrà avere un peso finito compreso tra:

- minimo: 30 grammi
- massimo: 45 grammi

Il limite di 45 grammi è tassativo. Il peso comprende tutti gli elementi commestibili della preparazione, inclusi pasta, condimento, salsa e guarnizioni. La Giuria Tecnica verificherà la grammatura secondo le modalità indicate nel fascicolo «Informazioni Tecniche». Il mancato rispetto dei limiti comporterà le penalità previste.

17.3 Quantità complessive di pasta

Il Team dovrà predisporre la preparazione a base di pasta per un totale di dodici porzioni:

- otto porzioni per il Tema 2
- quattro amuse-bouche per la prova On Stage

Le quattro porzioni aggiuntive dovranno rispettare individualmente il peso previsto dal precedente articolo.

17.4 Svolgimento

La prova sarà articolata in tre fasi, per una durata massima complessiva di 20 minuti:

Fase	***Durata massima***
Allestimento e predisposizione	5 minuti
Presentazione, esecuzione e assemblaggio	10 minuti
Pulizia e ripristino	5 minuti
Totale massimo	20 minuti

Durante i primi cinque minuti, il candidato potrà predisporre la propria postazione, le attrezzature e tutti gli elementi necessari alla dimostrazione.

I successivi dieci minuti saranno dedicati alla presentazione e alla realizzazione degli amuse-bouche. In questo intervallo il candidato dovrà illustrare la propria preparazione, raccontarne l'ispirazione e il collegamento con il Tema 2, completare la cottura della pasta e procedere all'assemblaggio dei quattro amuse-bouche.

La presentazione verbale e le operazioni gastronomiche dovranno svolgersi contestualmente, nel rispetto del tempo massimo di dieci minuti.

Gli ultimi cinque minuti saranno riservati alla pulizia e al ripristino della postazione.

Il candidato potrà organizzare e predisporre tutte le preparazioni preliminari durante le prime tre ore e dieci minuti della competizione, prima di lasciare il box.

La durata indicata per ciascuna fase rappresenta un limite massimo e non un tempo minimo obbligatorio. Il candidato potrà pertanto concludere ciascuna fase in anticipo, a propria discrezione. La durata complessiva della prova non potrà comunque essere inferiore a 15 minuti né superiore a 20 minuti.

17.5 Attrezzature e vincoli

L'organizzazione metterà a disposizione:

- due piastre a induzione;
- un tavolo di lavoro;
- una pentola con acqua tiepida.

Durante la prova non potranno essere utilizzate apparecchiature o macchinari elettrici, ad eccezione delle due piastre a induzione fornite dall'organizzazione.

È consentito portare attrezzature personali compatibili con tale vincolo.

17.6 Presentazione e degustazione

La prova dovrà essere concepita come una dimostrazione gastronomica dal vivo, capace di valorizzare tecnica, creatività e personalità del candidato.

I quattro amuse-bouche saranno degustati dagli stessi tre giudici incaricati della valutazione estetica del vassoio. La presentazione e il servizio potranno essere organizzati liberamente dal concorrente, utilizzando piatti, contenitori e supporti propri, nel rispetto delle indicazioni del C.O.C.

Il Team dovrà provvedere alle attrezzature aggiuntive necessarie per la degustazione.

La valutazione riguarderà sia il risultato finale sia la capacità dimostrativa, la tecnica, il gusto, l'originalità, la capacità espositiva e la valorizzazione della pasta.

Art. 18 – Prodotti obbligatori e partner

I prodotti obbligatori saranno forniti dai Partner ufficiali e consegnati ai Team il giorno della competizione, secondo le modalità stabilite dal C.O.C.

Per allenamenti e prove preparatorie, ciascun Team dovrà provvedere autonomamente all'acquisto dei prodotti.

Partner ufficiali:

- **Amadori – Il Campese**: https://www.amadori.it/prodotti/il-campese
- **Barilla for Professionals** – Al Bronzo: https://www.barillaforprofessionals.com/it-it/al-bronzo/
- **Casa Bugatti**: https://www.casabugatti.com/it
- **Regione Basilicata** – Fragola della Basilicata IGP: https://www.qualigeo.eu/prodotto-qualigeo/fragola-della-basilicata-igp/
- **Linea MI** – https://ficstore.it/index.php?id_category=211&controller=category

L'eventuale deroga relativa alla provenienza delle fragole sarà applicata esclusivamente secondo le modalità previste dall'articolo 15.

18.1 Prodotti della linea MI – FIC

L'organizzazione fornirà a ogni Team una confezione di ciascuno dei seguenti prodotti:

- AddensaMI
- StaccaMI
- EmulsionaMI
- AgaraMI

Non è consentito utilizzare prodotti equivalenti di aziende concorrenti per le categorie coperte dalla linea MI.

Tali prodotti saranno disponibili esclusivamente il giorno della gara e non durante gli allenamenti.
Le violazioni potranno comportare penalità o squalifica.

Art. 19 – Ispezione dei prodotti e preparazioni ammesse

Tutti i prodotti portati dai Team e quelli forniti dall'organizzazione saranno sottoposti a controllo prima dell'inizio della gara.

La Giuria Tecnica effettuerà un inventario iniziale e finale.

È vietato utilizzare prodotti già preparati, fatta eccezione per:

- verdure crude, pulite e sbucciate, ma non tagliate
- massimo 2 litri di fondo per il Tema 1, da ridurre durante la gara
- massimo 1 litro di fondo per il Tema 2, da ridurre durante la gara

I fondi ammessi non potranno sostituire il brodo obbligatorio del Tema 2, che dovrà essere realizzato integralmente durante la competizione.

Per il Tema 2 è inoltre vietato introdurre impasti per il pane già pronti, precedentemente lavorati o lievitati. L'impasto dovrà essere realizzato integralmente durante la competizione, secondo quanto previsto dall'articolo 16.3.

È tassativamente vietato l'utilizzo di fiamma viva per qualsiasi preparazione durante l'intera competizione, compresi il Tema 1, il Tema 2 e la prova On Stage. Il divieto riguarda qualsiasi tecnica di cottura, lavorazione o preparazione che preveda l'impiego di fiamma viva.

Eventuali deroghe dovranno essere richieste preventivamente a segreteria@fic.it

L'autorizzazione dovrà essere conservata e presentata in caso di controllo.

Le violazioni potranno comportare la squalifica.

Art. 20 – Ricette e comunicazione delle quantità

Entro il **1° marzo 2027**, ogni Team dovrà inviare a **segreteria@fic.it** le schede ricetta del Tema 1 e del Tema 2.

Ogni scheda dovrà contenere:

- titolo della ricetta
- elenco degli ingredienti
- quantità e grammature
- procedimento dettagliato

La scheda ricetta del Tema 2 dovrà comprendere anche la preparazione del pane da accompagnamento, con indicazione degli ingredienti, delle quantità, delle grammature, delle fasi di lavorazione, della lievitazione e della tecnica di cottura.

Il C.O.C. potrà richiedere integrazioni o chiarimenti.

Art. 21 – Presentazione dei progetti gastronomici

Ogni Team dovrà predisporre un fascicolo illustrativo del progetto gastronomico e delle relative ricette.

Il documento dovrà essere stampato in dodici copie e consegnato secondo le modalità comunicate dal C.O.C. L'organizzazione provvederà alla distribuzione alla Giuria. I fascicoli non conformi potranno essere esclusi dalla distribuzione.

I contenuti saranno mantenuti riservati fino all'inizio della competizione.

Art. 22 – Ordine di gara e postazioni

Parteciperanno quattro Team finalisti.

L'ordine di gara e l'assegnazione dei box saranno stabiliti mediante sorteggio.

Le partenze saranno distanziate di venti minuti:

- Team 1 – ore 08:00
- Team 2 – ore 08:20
- Team 3 – ore 08:40
- Team 4 – ore 09:00

Le preparazioni dovranno essere realizzate esclusivamente all'interno delle postazioni assegnate, salvo le attività espressamente previste per la prova On Stage e il servizio.

Dopo l'inizio della gara non sarà consentito introdurre ulteriori attrezzature, ingredienti o apparecchiature, fatta eccezione per i materiali autorizzati dal C.O.C.

Nelle postazioni potranno comparire esclusivamente i marchi degli sponsor ufficiali.

Art. 23 – Allestimento, pulizia e controlli finali

Le modalità di allestimento e pulizia saranno disciplinate dalla «Guida Allestimento e Pulizia», predisposta dal C.O.C.

Le squadre potranno occupare le postazioni esclusivamente negli orari assegnati.

Al termine della prova, il Team dovrà attendere l'ispezione della Giuria Tecnica prima di lasciare definitivamente la postazione.

Il controllo finale comprenderà:

- verifica della pulizia del box
- controllo delle attrezzature e degli utensili
- rimozione delle materie prime
- inventario finale
- ripristino delle condizioni iniziali

L'ispezione avverrà 45 minuti dopo il servizio del Tema 1.

Dopo l'ispezione, il Team avrà ulteriori 45 minuti per completare le operazioni di pulizia e riconsegna, secondo gli orari ufficiali.

Art. 24 – Tempistiche ufficiali delle prove

Tutti i tempi sono calcolati dall'inizio della gara del singolo Team.

Prova	***Tempo***
On Stage – inizio	3 ore e 10 minuti
On Stage – durata	20 minuti
Tema 2 – Pasta	4 ore e 55 minuti
Tema 1 – Vassoio	5 ore e 30 minuti
Ispezione postazione	45 minuti dopo il servizio del vassoio

PARTE III – GIURIE E VALUTAZIONI

Art. 25 – Giuria di Degustazione

La Giuria di Degustazione sarà composta da Chef di riconosciuta professionalità nazionale e internazionale.

La composizione prevista comprende:

- cinque giudici per il Tema 1
- cinque giudici per il Tema 2

I due gruppi saranno distinti.

Il Presidente del C.O.C. svolgerà il ruolo di Presidente di Giuria e non parteciperà all'assegnazione dei punteggi di degustazione.

Sarà affiancato da un Vicepresidente e da un Presidente Onorario, individuato tra gli Chef internazionali legati alle precedenti edizioni del Bocuse d'Or.

Il numero definitivo dei componenti sarà comunicato dal C.O.C.

Art. 26 – Giuria Visiva e Giuria On Stage

Le due valutazioni saranno affidate agli stessi tre giudici.

La Giuria Visiva valuterà esclusivamente l'estetica del vassoio di carne.

La Giuria On Stage valuterà la preparazione realizzata durante la dimostrazione dal vivo.

Le due prove saranno giudicate mediante schede separate.

Art. 27 – Giuria Tecnica e coordinamento

Il coordinamento delle giurie sarà affidato a Lorenzo Alessio, Direttore della Bocuse d'Or Italy Academy, con la collaborazione di Alessandro Bergamo.

I controlli tecnici saranno affidati a quattro Chef professionisti individuati dal C.O.C.

La Giuria Tecnica assegnerà punteggi distinti per il Tema 1 e il Tema 2.

Ogni giudice avrà a disposizione un massimo di 20 punti per ciascun tema.

Art. 28 – Schede di valutazione

Tutte le schede dovranno prevedere esclusivamente punteggi interi. Non saranno ammessi mezzi punti o frazioni.

28.1 Degustazione – Tema 1

100 punti per giudice.

Criterio	***Punti***
Cottura, gusto e qualità del pollo	40
Guarnizioni calde a scelta libera	20
Guarnizioni alla Fragola della Basilicata IGP	20
Salsa allo Spumante Alta Langa	10
Equilibrio e armonia complessiva	10
Totale	100

28.2 Degustazione – Tema 2
100 punti per giudice

Criterio	*Punti*
Qualità, cottura e valorizzazione della pasta	30
Condimento e coerenza con il classico scelto	20
Qualità, gusto e tecnica del brodo	15
Qualità, gusto e consistenza del pane da accompagnamento	20
Equilibrio tra pasta, condimento, brodo e pane	10
Tradizione, creatività e identità gastronomica	5
Totale	**100**

28.3 Valutazione estetica del vassoio
30 punti per giudice

Criterio	*Punti*
Impatto visivo complessivo	10
Disposizione e presentazione del pollo	8
Presentazione delle guarnizioni	6
Armonia cromatica e valorizzazione dei prodotti	6
Totale	**30**

28.4 Valutazione On Stage
30 punti per giudice

Criterio	*Punti*
Cottura e valorizzazione della pasta	10
Tecnica e dimostrazione dal vivo	9
Gusto ed equilibrio	4
Creatività e originalità	4
Presentazione e formato amuse-bouche	3
Totale	**30**

Il rispetto della grammatura sarà verificato dalla Giuria Tecnica.

28.5 Valutazione tecnica
20 punti per giudice e per tema

Criterio	*Punti*
Rispetto del regolamento e degli ingredienti obbligatori	5
Organizzazione e gestione del lavoro	5
Pulizia, ordine, sprechi e gestione delle materie prime	5
Tecnica di esecuzione	5
Totale	**20**

Per il Tema 1 saranno verificati:
- utilizzo dei due polli Il Campese Amadori
- utilizzo dello Spumante Alta Langa
- presenza delle otto guarnizioni a scelta libera
- presenza delle otto guarnizioni alla Fragola della Basilicata IGP

- riconoscibilità della fragola
- rispetto delle quantità e delle modalità di presentazione

Per il Tema 2 saranno verificati:
- utilizzo della pasta Barilla Al Bronzo
- preparazione integrale del brodo durante la gara
- rispetto delle grammature di pasta, condimento e brodo
- servizio separato del brodo
- realizzazione integrale dell'impasto del pane durante la competizione
- assenza di impasti precedentemente preparati o lievitati
- rispetto delle otto porzioni individuali di pane
- rispetto del peso minimo di 25 grammi e massimo di 40 grammi per ciascuna porzione di pane cotto
- conformità delle modalità di presentazione e servizio del pane
- rispetto del divieto di utilizzo della fiamma viva

La Giuria Tecnica controllerà inoltre la grammatura degli amuse-bouche On Stage, senza assegnare un punteggio aggiuntivo a tale verifica.

Art. 29 – Riepilogo dei punteggi

Giuria	*Giudici*	*Massimo per giudice*
Degustazione – Tema 1	5	100
Degustazione – Tema 2	5	100
Visiva – Vassoio	3	30
On Stage	3	30
Tecnica – Tema 1	4	20
Tecnica – Tema 2	4	20

Ogni giudice compilerà autonomamente la propria scheda, senza consultazione con gli altri componenti della Giuria.

Art. 30 – Calcolo del punteggio finale

Il punteggio sarà determinato sommando tutte le valutazioni conseguite nelle singole prove e sottraendo le eventuali penalità.

Prova	*Punteggio massimo*
Degustazione – Tema 1	500
Degustazione – Tema 2	500
Giuria Visiva – Vassoio	90
Giuria Tecnica – Tema 1	80
Giuria Tecnica – Tema 2	80
On Stage	90
TOTALE GENERALE	1.340

30.1 Spareggio

In caso di parità:

1. Il Presidente di Giuria individuerà il vincitore, motivando la decisione secondo i criteri stabiliti dal C.O.C.

30.2 Schede incomplete
Una scheda incompleta potrà essere dichiarata non valida. Qualora le irregolarità riguardino sistematicamente lo stesso giudice, il C.O.C. valuterà le modalità di gestione delle valutazioni interessate, garantendo uniformità e trasparenza.

Art. 31 – Penalità
Le penalità saranno applicate in punti interi, in relazione alla gravità dell'infrazione e alle disposizioni del presente regolamento.
Potranno essere cumulate quando riferite a violazioni distinte.

31.1 On Stage

Infrazione	*Penalità*
Ritardo da 30 secondi a 5 minuti	1–15 punti
Ritardo superiore a 5 minuti	35 punti
Mancato ripristino e pulizia	Fino a 10 punti
Grammatura non conforme	Fino a 10 punti
Altre irregolarità documentate	Fino a 25 punti

Per ritardi fino a cinque minuti potrà essere applicata una penalità di un punto per minuto per ciascun giudice On Stage, fino al massimo previsto.

31.2 Tema 2 – Pasta

Infrazione	*Penalità*
Invio tardivo della ricetta	30 punti
Mancato utilizzo o valorizzazione degli ingredienti obbligatori	Fino a 25 punti
Utilizzo di brodi o fondi non ammessi	Fino a 25 punti o squalifica
Grammature di pasta, condimento o brodo non conformi	Fino a 15 punti
Quantità di brodo non conformi	Fino a 15 punti
Mancata realizzazione integrale dell'impasto del pane durante la gara	Fino a 25 punti o squalifica
Utilizzo di impasti già pronti, precedentemente lavorati o lievitati	Fino a 25 punti o squalifica
Grammatura del pane non conforme	Fino a 15 punti
Mancata presentazione delle otto porzioni individuali di pane	Fino a 20 punti
Presentazione o servizio del pane non conformi	Fino a 10 punti
Presentazione non conforme del piatto principale	20 punti
Ritardo da 30 secondi a 5 minuti	1–15 punti
Ritardo superiore a 5 minuti	35 punti
Altre irregolarità documentate	Fino a 25 punti

31.3 Tema 1 – Vassoio

Infrazione	*Penalità*
Invio tardivo della ricetta	30 punti
Mancata presentazione conforme del vassoio	Fino a 50 punti
Presentazione non conforme	9 punti
Ritardo da 30 secondi a 5 minuti	6–30 punti
Ritardo superiore a 5 minuti	35 punti
Superamento degli otto minuti al tavolo di taglio	5–30 punti

Infrazione	*Penalità*
Disposizione non conforme delle porzioni	9 punti
Mancanza delle otto guarnizioni a base di fragola	Fino a 30 punti
Mancata riconoscibilità della fragola	Fino a 15 punti
Mancanza delle otto guarnizioni libere	Fino a 30 punti
Altre irregolarità documentate	Fino a 25 punti

31.4 Controlli tecnici e riconsegna

Infrazione	*Penalità*
Superamento del tempo di riconsegna	1–30 punti
Non conformità al controllo iniziale	Fino a 25 punti
Non conformità al controllo finale	Fino a 25 punti
Mancata pulizia e riordino	Fino a 30 punti
Altre irregolarità documentate	Fino a 25 punti

31.5 Penalità generali

Per violazioni non espressamente indicate potrà essere applicata una penalità fino a 25 punti, purché documentata e motivata. L'utilizzo di fiamma viva per qualsiasi preparazione costituisce violazione del divieto generale previsto dagli articoli 14 e 19 e potrà comportare penalità fino alla squalifica, in relazione alla gravità dell'infrazione. Le penalità dovranno rispettare criteri di proporzionalità, uniformità e parità di trattamento.

31.6 Accertamento e applicazione

Ogni infrazione dovrà essere annotata nell'apposita scheda di controllo da parte del soggetto incaricato.
Il C.O.C., il Presidente di Giuria, il responsabile del coordinamento delle Giurie e almeno un componente del Comitato Organizzatore valuteranno le irregolarità e determineranno le eventuali penalità. Ogni provvedimento dovrà essere documentato, motivato e comunicato al Team interessato. Le infrazioni più gravi potranno comportare la squalifica.

PARTE IV – OBBLIGHI E DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 32 – Obblighi del vincitore
Il vincitore della Selezione Italiana sarà tenuto a partecipare alle successive fasi internazionali del Bocuse d'Or previste dal percorso ufficiale.
Dovrà inoltre prendere parte agli allenamenti, agli eventi e alle attività organizzate dalla Bocuse d'Or Italy Academy in preparazione della selezione europea e della finale di Lione.
Gli impegni riguarderanno gli aspetti:
- tecnici
- organizzativi
- promozionali
- istituzionali

Il calendario sarà stabilito dal C.O.C.

Art. 33 – Marchio e logo
Il marchio e il logo Bocuse d'Or Italy appartengono all'organizzazione. Il loro utilizzo dovrà rispettare le licenze grafiche e le condizioni stabilite dalla Bocuse d'Or Italy Academy. Qualsiasi utilizzo pubblicitario dei marchi «Bocuse d'Or Italy» e «Bocuse d'Or + Squadre» da parte dei Team, degli sponsor o di soggetti terzi dovrà essere preventivamente autorizzato. Gli utilizzi non autorizzati potranno comportare le azioni previste dalla normativa applicabile.

Art. 34 – Diritti di immagine
Durante la manifestazione, i partecipanti e i componenti delle Giurie potranno essere fotografati e ripresi nell'ambito delle attività ufficiali.
Il trattamento e l'utilizzo delle immagini da parte dell'organizzazione e dei partner saranno disciplinati dalle informative e dalle apposite liberatorie, nel rispetto della normativa vigente.
L'utilizzo potrà riguardare web, stampa, televisione, radio e altri strumenti di comunicazione istituzionale e promozionale.

Art. 35 – Assicurazione e responsabilità
Eventuali coperture assicurative personali sono a carico dei partecipanti. L'organizzazione declina ogni responsabilità per danni derivanti dall'utilizzo non autorizzato o improprio di attrezzature, apparecchiature e impianti elettrici. I Team sono responsabili delle proprie attrezzature e dei materiali introdotti nella postazione.

Art. 36 – Reclami e contestazioni

36.1 Durante la competizione
Eventuali contestazioni dovranno essere comunicate tempestivamente al C.O.C., che provvederà a esaminarle compatibilmente con lo svolgimento della gara.

36.2 Dopo la pubblicazione dei risultati
I reclami scritti potranno essere presentati esclusivamente dai Coach entro un'ora dalla pubblicazione ufficiale dei risultati.
Dovranno:
- essere redatti in lingua italiana

- essere presentati per iscritto
- essere indirizzati al Presidente del C.O.C.
- indicare chiaramente i fatti contestati e le relative motivazioni
- rispettare il termine previsto

Il C.O.C. risponderà attraverso il proprio Presidente nel più breve tempo possibile.

Art. 37 – Modifiche e disposizioni finali

Il regolamento potrà essere aggiornato per esigenze tecniche, organizzative, operative o per cause di forza maggiore. Le modifiche sostanziali dovranno essere definite entro l'**8 febbraio 2027**.

Successivamente potranno essere pubblicati chiarimenti e integrazioni tecniche non sostanziali, nel rispetto della parità di trattamento tra i Team. Eventuali modifiche eccezionali dovranno essere comunicate ufficialmente a tutte le squadre interessate. Il C.O.C. si riserva il diritto di modificare il programma o annullare la competizione in caso di comprovata necessità o forza maggiore.

La partecipazione comporta l'accettazione delle disposizioni del presente regolamento.

PARTE V – PROGRAMMA ORGANIZZATIVO

Art. 38 – Lunedì 15 marzo 2027: accoglienza e allestimento

Sede: Horeca Expoforum Torino – Lingotto Fiere, Padiglione 3, Area FIC.

Orario	Attività
12:00	Apertura ufficiale e accoglienza dei Team
12:15	Benvenuto istituzionale del Presidente e del C.O.C.
12:30	Consegna delle divise ufficiali Bragard
13:00	Fotografie ufficiali e Media Tour
14:30	Sorteggio delle postazioni
15:15	Briefing con la Giuria Tecnica
15:45	Inizio carico e scarico di attrezzature e materie prime
16:30	Inizio allestimento postazioni
17:30	Sistemazione delle materie prime e dei prodotti secchi
18:00	Termine allestimento

Durante l'accoglienza, i partecipanti dovranno indossare giacca bianca, pantaloni neri e scarpe nere.

Dopo la consegna delle divise ufficiali Bragard, dovranno essere indossate le giacche ufficiali secondo le indicazioni del C.O.C.

Ingresso logistico:
Via Mattè Trucco 70 – 10126 Torino.

38.1 Accesso per l'allestimento

Potranno accedere alle operazioni di allestimento un massimo di sette persone per Team:

- Candidato
- Commis
- Coach
- Quattro Helper "Il Team potrà individuare e mettere a disposizione, a propria discrezione, un numero massimo di quattro Helper appartenenti al proprio team. Il numero potrà quindi variare da un minimo di uno a un massimo di quattro Helper. Tali figure non saranno fornite, selezionate né assegnate dall'Organizzazione."

In questa fase sarà consentita esclusivamente la sistemazione delle attrezzature.
Alle ore 17:30 potranno accedere alle materie prime e ai frigoriferi esclusivamente il Candidato Chef e il Commis.
Alle ore 18:00 tutte le postazioni dovranno essere completate.

Art. 39 – Martedì 16 marzo 2027: giornata di gara

39.1 Arrivo e controlli tecnici

Orario	**Attività**
06:30	Arrivo dei Team e della Giuria Tecnica
07:00	Controllo BOX 1
07:15	Controllo BOX 2
07:30	Controllo BOX 3
07:45	Controllo BOX 4

39.2 Ultimazione delle postazioni

Team	***Orario***
BOX 1	07:30–08:00
BOX 2	07:45–08:15
BOX 3	08:00–08:30
BOX 40	8:15–08:45

39.3 Giuria di Degustazione
La Giuria di Degustazione dovrà presentarsi alle ore 08:30.

Orario	***Attività***
08:30	Arrivo e registrazione
08:30–08:45	Accoglienza
08:45–09:00	Preparazione della sala
09:00–09:15	Benvenuto istituzionale
09:15–10:30	Briefing tecnico e criteri di valutazione
10:30–10:50	Confronto operativo e chiarimenti
10:50–11:00	Consegna schede e preparazione
11:00	Conclusione briefing

Il briefing sarà coordinato dal Presidente Enrico Crippa e dal Direttore Lorenzo Alessio.

Art. 40 – Programma generale delle prove
I quattro Team inizieranno la gara con intervalli di venti minuti.

Team	**Inizio gara**	**On Stage**	**Fine On Stage**	**Pasta**	**Vassoio**
Team 1 – BOX 1	08:00	11:10	11:30	12:55	13:30
Team 2 – BOX 2	08:20	11:30	11:50	13:15	13:50
Team 3 – BOX 3	08:40	11:50	12:10	13:35	14:10
Team 4 – BOX 4	09:00	12:10	12:30	13:55	14:30

Le tempistiche sono individuali e decorrono dall'inizio della gara di ciascun Team.

40.1 Programma On Stage

Tem	Allestimento	Esecuzione	Pulizia	Fine
Team 1	11:10–11:15	11:15–11:25	11:25–11:30	11:30
Team 2	11:30–11:35	11:35–11:45	11:45–11:50	11:50
Team 3	11:50–11:55	11:55–12:05	12:05–12:10	12:10
Team 4	12:10–12:15	12:15–12:25	12:25–12:30	12:30

Durante la prova On Stage il Commis resterà presso la postazione principale.

40.2 Ispezione e riconsegna dei box

L'ispezione avverrà 45 minuti dopo il servizio del vassoio.

Team	Servizio vassoio	Ispezione	Riconsegna
Team 1	13:30	14:15	15:00
Team 2	13:50	14:35	15:20
Team 3	14:10	14:55	15:40
Team 4	14:30	15:15	16:00

Ogni Team dovrà completare le operazioni di pulizia e ripristino entro l'orario assegnato.
La Giuria Tecnica dovrà completare i controlli entro la riconsegna del box.

40.3 Programma conclusivo

Orario	*Attività*
15:00	Riconsegna BOX 1
15:20	Riconsegna BOX 2
15:40	Riconsegna BOX 3
16:00	Riconsegna BOX 4
16:00–16:30	Verifica conclusiva
16:30	Riunione finale C.O.C. e raccolta schede
17:00	Preparazione alle premiazioni
17:30	Cerimonia ufficiale di premiazione

Durante le premiazioni tutti i componenti dovranno indossare la divisa ufficiale, pantaloni neri e scarpe nere.
Il C.O.C. potrà apportare modifiche agli orari per comprovate esigenze organizzative, dandone tempestiva comunicazione.

PARTE VI – PRODOTTI E QUANTITÀ

Art. 41 – Fornitura ufficiale

L'organizzazione fornirà esclusivamente i prodotti indicati nella seguente tabella.

Prodotto	Quantità per Team	Destinazione
Pollo Il Campese Amadori	2 pezzi da circa 1,025 kg	Tema 1
Spumante Alta Langa	1 bottiglia da 750 ml	Tema 1
Fragola della Basilicata IGP	1 kg, salvo deroga	Tema 1
Pasta Barilla Al Bronzo	Quantità richiesta per 12 porzioni	Tema 2 e On Stage
AddensaMI	1 confezione	Preparazioni
StaccaMI	1 confezione	Preparazioni
EmulsionaMI	1 confezione	Preparazioni
AgaraMI	1 confezione	Preparazioni

Art. 42 – Comunicazione delle quantità

Tutti gli altri prodotti, ingredienti e materiali non espressamente indicati come forniti dall'organizzazione dovranno essere reperiti autonomamente dai concorrenti.

Per il Tema 2, gli ingredienti necessari alla preparazione del pane da accompagnamento, compresi quelli destinati all'impasto e alla lievitazione, saranno interamente a carico dei Team.

Anche il cesto o contenitore per la presentazione del pane e l'apposita pinza per il servizio dovranno essere forniti autonomamente dai concorrenti.

PARTE VII
– ALLEGATI UFFICIALI -

ALLEGATO 1

DOMANDA DI PARTECIPAZIONE - SELEZIONI DEL BOCUSE D'OR ITALIA 2027

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 16 Marzo 2027 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 _____ .

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**

ALLEGATO 2

COMPOSIZIONE DEL TEAM

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

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: _____

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: _____

COACH

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: _____

ALLEGATO 2

INFORMATIVA SUL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

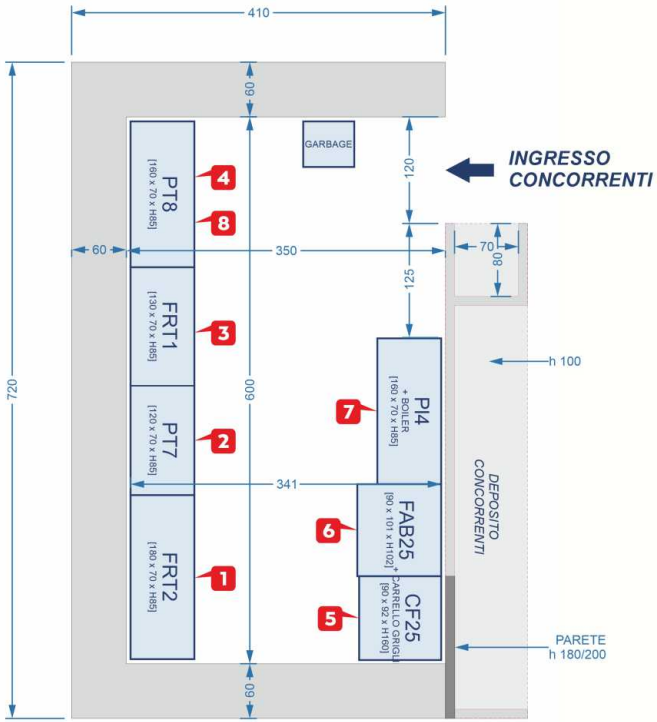
Ai sensi della normativa vigente in materia di protezione dei dati personali, l'organizzazione informa che i dati comunicati dai partecipanti saranno trattati per le finalità connesse:

- alla gestione delle candidature;
- alla partecipazione alla Selezione Italiana;
- alle attività organizzative e tecniche;
- alla comunicazione istituzionale e promozionale;
- alla gestione delle successive fasi del percorso internazionale.

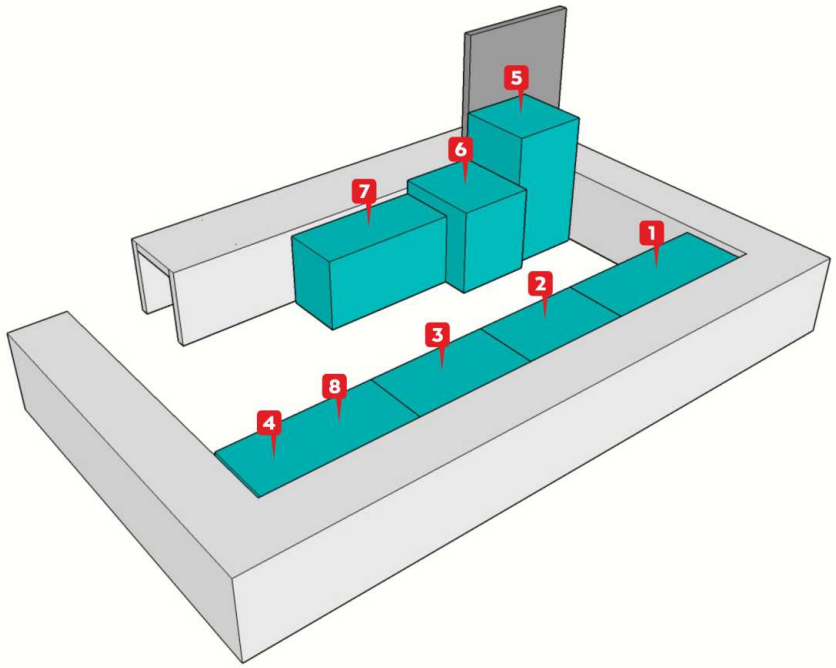
I dati potranno essere utilizzati per ulteriori comunicazioni informative o promozionali previo consenso, ove richiesto dalla normativa.
La comunicazione a soggetti terzi avverrà esclusivamente nei casi previsti dalla legge o sulla base di idoneo presupposto giuridico.
Gli interessati potranno esercitare i diritti riconosciuti dalla normativa vigente, tra cui accesso, rettifica, aggiornamento e cancellazione, nei casi e nei limiti previsti.
Titolare del trattamento:
Bocuse d'Or Italy Academy
Piazza delle Crociate 15-16 – Roma.

RECAPITI UFFICIALI

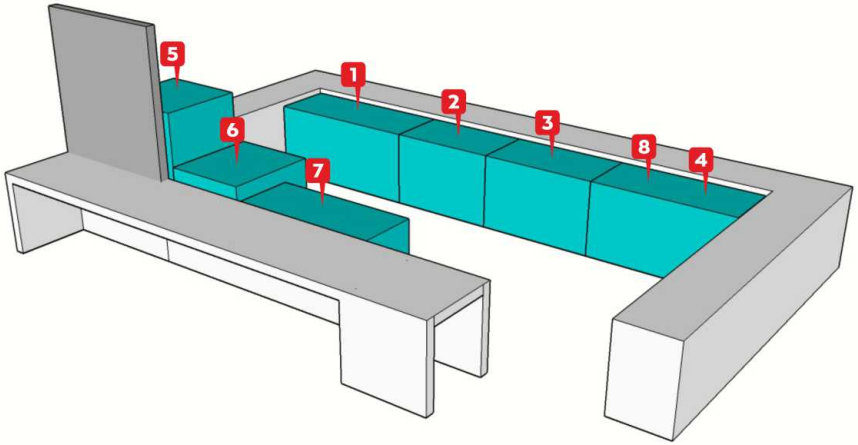
FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI
Piazza delle Crociate 15-16 – 00162 Roma
Telefono: +39 340 828 8154
E-mail: segreteria@fic.it
BOCUSE D'OR ITALY ACADEMY
Sito ufficiale: www.bocusedoritalyacademy.it



PIANTA TIPO



VISTA ANTERIORE



VISTA POSTERIORE

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 portateglie
6. Abbattitore di temperatura
7. Lavello con sgocciolatoio
8. Tavolo in acciaio inossidabile 160x70x85

C58 P58 C54 C50

GIURIA

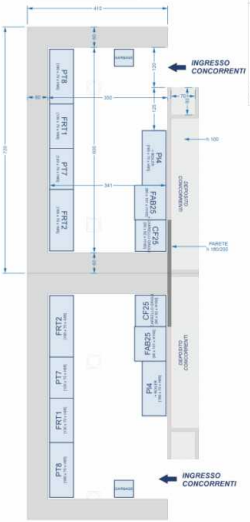
P53 P51 P49 P4

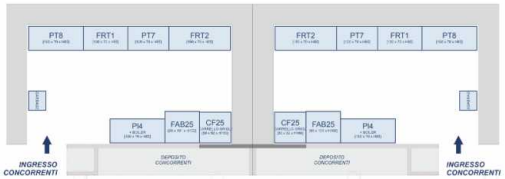
B54 B52 B50 B4

A54 A52

A53 A51









LEGENDA

1. Lavello 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