

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

3°TH GRAND JUNIOR COOKING CONTEST

CONCORSO NAZIONALE MAESTRIA GIOVANILE



Tirreno Trade s.r.l.
Organizzazione fiere





Tirreno Trade s.r.l.
Organizzazione fiere



Concorso Nazionale Maestria Giovanile

Grand junior Cooking Contest

Possono aderire tutti gli iscritti alla F.I.C. ma non devono aver superato i 25 anni di età farà fede la data di 30 giugno 2012.

Il GRAND JUNIOR COOKING CONTEST è nato solamente 4 anni fa in Austria e per i giovani cuochi è l'evento dell'anno.

Noi abbiamo voluto copiarlo e modificandolo secondo le nostre esigenze.

Il concorso è integrato all'interno del concorso "INTERNAZIONALI D'ITALIA" e sarà composto da 18 team della sezione giovanile di max. 25 anni.

Termine ultimo di iscrizione 25 Febbraio 2012.

Ad Internazionali d'Italia dal 4 fino all'8 Marzo 2011, si sfidano 18 squadre composte da 2 persone: un Cuoco ed un Commis.

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

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

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

Programma

Le coppie ammesse a partecipare saranno 18:

Nella prima giornata tutte le nove coppie avranno a disposizione una tipologia di pesce da realizzare per 4 persone con 2 guarnizioni ed una salsa.

Nella seconda giornata tutte le nove coppie avranno a disposizione un taglio di carne specifico da realizzare per 4 persone con 2 guarnizioni ed una salsa.

Nella terza giornata le nove coppie scelte dovranno realizzare un menu' a tre portate vegetariano ovo lacto per 4 persone compreso di dessert.

Nella quarta giornata le 6 coppie rimaste dovranno realizzare 4 diversi dessert con tre tipologie.

Nella finale le 3 coppie scelte dovranno realizzare 1 piatto della cucina mediterranea calda per 4 persone con prodotti di altissimo livello.

Organizzazione

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

Condizioni di partecipazione

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

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

Gli accompagnatori sono responsabili dei partecipanti inferiori ai 18 anni.

Luogo della Manifestazione

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

L'ingresso riservato ai concorrenti è in via Maestri del Marmo con orari che saranno comunicati dall'organizzazione entro la fine di Febbraio 2012.

Autorizzati a partecipare

La squadra deve essere composta da due persone del settore (cuochi, allievi, alunni delle scuole alberghiere ecc.) . I partecipanti non possono superare i 25 anni. (I partecipanti devono essere nati dopo il 30 Giugno 1987. La giuria si riserva il diritto di controllare i documenti) . Se entrambi i partecipanti della squadra sono di età inferiore ai 18 anni, devono essere accompagnati da un adulto.

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

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

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

Il sorteggio delle squadre sarà effettuato nei giorni 25 Febbraio 2012

L'accompagnatore è responsabile della propria squadra, può essere presente durante le gare, ma non può intervenire "manualmente" e nemmeno essere presente nell'area coaching.

Svolgimento della competizione

1° GIORNO: 18 coppie in 6 turni, ciascuna delle quali avrà a disposizione 1 ora (Fra gara e pulizia degli spazi di lavoro), il tema comune per tutti i team e il tema **PESCE**, passeranno le eliminatorie solamente 9 coppie.

2° GIORNO: le nove coppie che hanno passato le eliminatorie divise in 3 turni Avranno a disposizione 1 ora per realizzare il lavoro, il tema comune per tutti i team sarà un taglio di **CARNE**.

3° GIORNO: le sei coppie che giungeranno alle semifinali lavoreranno divise in 2 turni; avranno due ore di tempo per realizzare un **menù completo a tre portate vegetariano ovo-lacto compreso il dessert**.

4° GIORNO: le quattro coppie divise in due turni doppi avranno a disposizione Nel primo turno della mattina un'ora per realizzare un **dessert al piatto** composto da tre consistenze ed elaborati. Nel secondo turno del pomeriggio avranno invece a disposizione un'ora per realizzare un **piatto della cucina mediterranea**.

La quarta giornata di concorso sarà interamente dedicata alle finali a seguito delle quali verrà nominato e premiato il team che si sarà maggiormente distinto durante la competizione.

Iscrizioni e informazioni

L'iscrizione deve pervenire con l'apposito modulo allegato compilato a macchina o in stampatello entro il 25 Febbraio 2012 presso:

TIRRENO TRADE S.R.L.
CENTRO DIREZIONALE OLIDOR via Dorsale 9 scala C- int. 29
54100 MASSA (MS)
TEL +390585791770 FAX +390585791781 CELL. +393386917799
L'iscrizione è possibile anche per email direttamente alla sezione:
Www.internazionaliditalia.eu-info@internazionaliditalia.eu

Quote di iscrizione

La quota di iscrizione al "GRAND JUNIOR COOKING CONTEST" è pari a €200,00 per ogni squadra (entrambe le persone) da far pervenire all'organizzazione a mezzo vaglia postale intestato a :

TIRRENO TRADE SRL CENTRO DIREZIONALE OLIDOR
VIA DORSALE 9 SCALA 9/C INT. 29 54100
MASSA (MS) ITALY

Premiazioni

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

- 1 Corso Professionale in una Scuola di Cucina privata altamente Qualificata**
- 1 Corso Professionale in una Scuola di Pasticceria privata altamente Qualificata**
- 1 Corso Professionale in una Scuola di Cucina Tecnica privata altamente Qualificata**
- 1 Corso Professionale in una Scuola di Enologia privata altamente Qualificata**

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



Tirreno Trade s.r.l.
Organizzazione fiere



3TH GRAND JUNIOR COOKING CONTEST

**DESIDERIAMO PARTECIPARE AL 3TH GRAND JUNIOR COOKING CONTEST
IL 4 MARZO 2012**

Nome della squadra _____

Regione _____

1° PARTECIPANTE

NOME E COGNOME:	INDIRIZZO:
TEL:	E.MAIL:
FIRMA:	

2° PARTECIPANTE

NOME E COGNOME:	INDIRIZZO:
TEL:	E.MAIL:
FIRMA:	

Data • Date • Datum _____

**INVIARE A • LES DEMANDES DE PARTECIPATION SONT A' ADDRESSER À
SEND THIS APPLICATION FORM TO • DAS FORMULAR SENDEN SIE AN**

Grand Junior Cooking Contest

c/o **TIRRENO TRADE s.r.l.** Centro Direzionale Olidor
Via Dorsale 9 - scala 9/c - Int. 29 - 54100 Massa (MS)
tel. 0585 791770 - fax 0585 791781
Pezzica Marco +39.338.6917799
info@internazionaliditalia.eu-info@tirrenotrade.it

Gentile Concorrente ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 30 giugno 2003 n.196 Vi informiamo che i dati personali da Voi comunicati verranno trattati dal titolare del trattamento per permetterVi di partecipare alle prossime edizioni del concorso culinario "internazionali d'Italia". Il trattamento avrà luogo con modalità sia automatizzate che non automatizzate e nel rispetto delle regole di riservatezza e di sicurezza previste dalla legge. I dati non saranno comunicati né diffusi. Il Vs indirizzo email è richiesto al solo fine di rintracciarVi in modo più agevole, il conferimento di questo dato è facoltativo. Relativamente ai dati medesimi potete esercitare i diritti previsti dall'art. 7 del citato Decreto (accesso, aggiornamento, rettifica, integrazione, cancellazione e opposizione al trattamento) nei limiti ed alle condizioni previste dagli articoli 8, 9 e 10. Per esercitare i suddetti diritti potete scrivere a: info@tirrenotrade.it. Titolare del trattamento dei dati è la Tirreno Trade srl avente sede c/o Centro Direzionale Olidor, Via Dorsale n. 9 - scala 9/b Int. 29 - 54100 Massa.

Dear Participant, According to article 13 of the decree of 30 June 2003 no.196, we inform you that your personal data will be kept by the holder of the data in order to allow you to participate in the next edition of the cookery competition "the Italian Internationals (Internazionali d'Italia)". The data will be treated both in automated and non-automated mode and, in accordance with the privacy laws, it will neither be communicated nor circulated. An e-mail address is required so as to facilitate contacting you, but it is can be considered optional. Regarding this data, you have the right, according to art. 7 of the aforementioned decree (to access, update, rectify, integrate, cancel and oppose holding) within the limits and in conformity with the conditions provided for in articles 8, 9 and 10. To access this right, write to: info@tirrenotrade.it. The holder of your data is Tirreno Trade srl, whose registered office is c/o Centro Direzionale Olidor, Via Dorsale n. 9 - scala 9/b Int. 29 - 54100 Massa.

Liebe/r Teilnehmer/in, laut Art. 13 des Stellvertretenden Dekrets Nr. 196 vom 30. Juni 2003 geben wir Ihnen bekannt, dass die personenbezogenen Daten vom Datenschutzbeauftragten nur zu Zwecken Ihrer Teilnahme an den nächsten Veranstaltungen des Kochwettbewerbs "Internazionali d'Italia" erhoben werden. Alle personenbezogenen Daten werden entweder durch automatisierte oder nicht automatisierte Verfahren gespeichert, sowie in Übereinstimmung mit den gesetzlichen Vorschriften über Vertraulichkeit und Sicherheit genutzt. Gespeicherte Daten werden nicht weitergeleitet. Die freiwillige Angabe der E-Mail-Adresse hat den Zweck, Sie leichter zu erreichen. Laut dem genannten Stellvertretenden Dekret, Art. 7, und unter Rücksichtnahme der vom Art. 8, 9 u. 10 vorgesehenen Einschränkungen und Bedingungen, haben Sie freien Zugang zu den gespeicherten Daten