I° Challenge YPC Young Pastry Chef 2025

Concorso di elaborazione estetica libera di un dolce assemblato
Evento nell'ambito della giornata "Essere Cuoco -Essere Maître"

in collaborazione con CON.F.I. P.E GEL

1. Premessa

Obiettivi dell'iniziativa sono quelli già promossi dall'Associazione CiboFuturo: la migliore preparazione dei giovani allievi in vista del loro inserimento nel mondo della ristorazione, il confronto atto a valorizzare e promuovere la cultura gastronomica e la collaborazione con le eccellenze del territorio.
Obiettivi dell'iniziativa sono quelli già promossi dall'Associazione CiboFuturo: la migliore preparazione dei giovani allievi in vista del loro inserimento nel mondo della ristorazione, il confronto atto a valorizzare e promuovere la cultura gastronomica e la collaborazione con le eccellenze del territorio.
Attraverso questa iniziativa si vuole promuovere l'opportunità di misurare le proprie capacità in un confronto trasparente. tra allievi delle scuole alberghiere del territorio, ai cui è riservato l'evento. Questa gara vuole dedicare attenzione e riconoscimento all'aspetto estetico del piatto, diventato ormai fondamentale nella ristorazione, come nell'alta cucina.
Nella cucina moderna, la composizione dei dessert al piatto partendo da semilavorati pronti è sempre più diffusa, in questa logica, e possibile individuare un terreno sul quale gli allievi possano confrontarsi alla pari mostrando inventiva e soprattutto manualità.
Insieme alla qualità, alla salubrità, degli ingredienti e all'accuratezza delle tecniche, la presentazione estetica è sempre stata in pasticceria, un elemento fondamentale con cui misurarsi, unito oggi nella ristorazione alla rapidità di esecuzione.

2. Come funziona

In breve, i due membri della brigata si confronteranno con la composizione di un piatto a loro scelta che comporranno esclusivamente con i semilavorati e gli ingredienti presenti in linea. Lo impiatteranno nel numero di tre porzioni che dovranno risultare il più possibile identiche. I punteggi più alti saranno ottenuti attraverso un risultato valido esteticamente ed al gusto, creativo e che rispetti la massima conformità delle porzioni, la velocità di esecuzione e il riutilizzo di scarti provenienti dalla preparazione come elementi di guarnizione.
Invitiamo i docenti e allievi a leggere con grande attenzione e più di una volta se necessario le informazioni/ istruzioni qui contenute, che valgono come regolamento. La rigorosa applicazione del regolamento è la principale condizione del successo.

La gara si basa su una prova di costruzione di un dessert al piatto da eseguire su una ricetta a scelta, che NON dovrà essere dichiarata prima, alla brigata viene assegnato un tavolo che dovrà essere lasciato in ordine e pulito. Il riuso di scarti della ricetta, in funzione di guarnizione, così come l'estetica del piatto saranno ulteriori elementi di giudizio
È facoltà della giuria, a giudizio emesso sulle brigate e registrato dal responsabile di giuria, chiamare i membri delle stesse per confrontarsi sulla prova e indicare gli elementi che hanno pesato sul giudizio.

3. Elementi della Gara
La prova avrà luogo il giorno martedì 13 maggio 2025 dalle ore 15.00 presso:

Centro Metropolitano di Formazione Professionale Castel Fusano Alberghiero
Ingresso da Via Bernardino da Monticastro, 3 00122 ROMA (Lido di Ostia)

Dopo l'appello con le verifiche iscrizione, la firma presenza e l'assegnazione ad ogni brigata del codice di gara relativo al sorteggio dei turni, sarà dato il via al concorso. Il programma dell'iniziativa prevede:

• ore 15.00: apertura della sessione, arrivo partecipanti.
• ore 15.10 inizio appello e conferma iscritti, assegnazione numero di gara e turno
• ore 15.15 brief tecnico ai partecipanti
• ore 15.20 prelievo ingredienti;
• ore 15.30 inizio della competizione;
• ore 16.00 circa fine competizione

premiazioni entro le 17:30 nell'ambito delle premiazioni della giornata "Essere Cuoco -Essere Maître"
Le squadre saranno formate da due allievi che, indossata la divisa, lavoreranno in contemporanea e in accordo. Il numero massimo delle squadre concorrenti è fissato a 10 per un totale di 20 partecipanti.
La divisa va poi mantenuta indossata fino alla premiazione.

Prodotti in linea di libero accesso:

Panna fresca, bacca di vaniglia, sale fino e grosso, zucchero, zucchero di canna, zucchero a velo, zucchero granella, miele, cioccolata bianca, al latte e fondente, gocce di cioccolata fondente, caffè in grani ed in polvere, ricotta, latte intero, yogurt bianco, mascarpone, formaggio spalmabile, succo ananas, succo arancia, Cointreau, Grand Mariner, rhum bianco, rhum scuro, alchermes, strega, addensante a freddo.

Vegetali:
Frutti rossi, fragole, mele, pere, banane, kiwi, melone, limoni, arance, basilico, menta.

Frutta secca:
Mandorle, nocciole, noci

Semilavorati cremosi:
Panna montata zuccherata, crema pasticcera, purea di frutti rossi, namelaka al cioccolato bianco.

Semilavorati solidi:
Pan di spagna, pasta sfoglia in tondi, pasta frolla in tondi, crumble.

All'atto della registrazione o precedentemente il docente accompagnatore dovrà comunicare quali ingredienti di linea occorrono alla preparazione.
Saranno a disposizione alcuni microonde, alcune piastre induzione, frullatori ad immersione ad uso comune, è facoltà dei concorrenti portare i propri attrezzi, sac a poche, punte, coltelleria ed eventualmente proprie fruste elettriche o frullatori

Ad ogni squadra sarà consegnata una scheda che dovranno compilare al termine con:

- Il numero identificativo ricevuto all'atto dell'iscrizione,
- Il nome della ricetta scelta.

La mancata compilazione di questa scheda potrà risultare nella squalifica della brigata.
Gli allievi sono tenuti prelevare dalla linea tutti i prodotti primari e semilavorati necessari ad allestire il piatto nel numero di tre porzioni identiche, dovranno invece portare con se tutti gli utensili necessari all'allestimento. Il piatto verrà assaggiato.
Questo dovrà essere impiattato nei piatti forniti dall'organizzazione e nello specifico piatti piani ed a cappello del prete.

Il tempo massimo a disposizione per la prova è di:

- 20 minuti per l'allestimento del piatto in tre porzioni;
- Gli allievi riceveranno un "Via" formale, dal quale verrà calcolato il tempo impiegato per l'allestimento del piatto, fino al momento nel quale gli stessi daranno lo stop e si allontaneranno dalla postazione. Il criterio di punteggio relativo ai tempi è indicato di seguito.

L'eventuale pubblico presente è tenuto a:

- non tentare di comunicare con i concorrenti finché questi si trova nella zona di gara, pena l'allontanamento e il rischio di squalifica per la brigata;
- di non esprimere commenti di alcun tipo;

È rigorosamente vietato da parte della brigata in gara, durante la stessa, l'uso di qualsiasi apparecchio elettronico, smartphone, cellulare, palmare, tablet, macchina fotografica etc. all'interno della sala, pena l'immediata squalifica.

L'organizzazione fornirà senza impegno fotografie dei concorrenti al lavoro nel rispetto dei dettami del GDPR - Privacy

Le brigate sono tenute alla massima collaborazione con gli organizzatori e alla velocizzazione di disponibilità e spostamenti.

La gara si svolgerà in un'area dedicata, divisa in postazioni che verranno assegnate dai giudici, una per ogni brigata. Le brigate lavoreranno in contemporanea, e se reso
necessario dal numero di squadre presenti, in due turni successivi.

4. Criteri di valutazione
(fino ad un massimo di 100 punti) Il punteggio finale del piatto sarà espresso dalla valutazione

- dalla resa estetica, dal gusto e dalla capacità creativa dimostrata;
- della capacità di produrre tre porzioni il più possibile identiche;
- dal riutilizzo congruo di scarti provenienti dalla stessa ricetta come elementi di guarnizione;
- dalla velocità di esecuzione;
- dall'assenza di sprechi e pulizia della postazione

È facoltà dei giudici, alla fine delle valutazioni convocare in sala i concorrenti per un breve colloquio.
Criteri di Valutazione della prova (fino ad un massimo di 100 punti)

- Gusto 20 punti
- Resa estetica 15 punti
- Creatività 15 punti
- Preparazioni identiche 15 punti
- Riutilizzo di scarti 15 punti
- Velocità di esecuzione 10 punti
- Assenza di spreco e pulizia della postazione 10 punti

Il punteggio relativo alla velocità di esecuzione verrà assegnato con il seguente criterio:
10 punti alla brigata più veloce 8 alla seconda 6 alla terza 4 alla quarta 2 alla quinta
Le brigate con tempi successivi alla quinta non riceveranno punti
Penalizzazioni
Le penalizzazioni possibili saranno decise insindacabilmente dalla giuria e potranno riguardare per un massimo di 10 punti:

- Mancata compilazione del modulo:
- Comportamento irrispettoso/disturbo della gara:
- Mancato riassetto della postazione
- Disordine nella divisa

5. Premiazione
La premiazione alla quale è fatto obbligo di partecipazione per tutte le squadre, avverrà nella stessa giornata, durante il pomeriggio, nell'ambito del programma della giornata "Essere Cuoco -Essere Maître"
I partecipanti riceveranno anche:
Un premio e per le prime tre squadre classificate e per la scuola vincitrice che rimarrà in possesso della stessa.
Un attestato di partecipazione che verrà consegnato a tutti i partecipanti.
Il trofeo Challenge YPC, che resta di proprietà del CMFP Alberghiero Castel Fusano, e dell'Associazione CiboFuturo con la quale promuove e organizza la gara, sarà consegnato alla squadra vincitrice che lo custodirà per un anno, fino alla richiesta di restituzione da parte all'organizzazione, per il Challenge successivo.

6. Note
- Si raccomandano i docenti di sollecitare presso gli allievi una lettura attenta e una discussione di questo documento e dei suggerimenti: saranno necessari per il successo.
- Sono ammesse decorazioni al piatto solamente se costituite da elementi commestibili e comunque ottenute con l'uso degli ingredienti dichiarati della ricetta, e l'eventuale recupero di scarti dalla stessa.
- Le brigate sono tenute alla massima collaborazione con gli organizzatori e alla velocizzazione di disponibilità e spostamenti.
- All'arrivo in sala dei concorrenti, ogni brigata occuperà la postazione assegnata senza in nessun modo interferire o disturbare gli altri concorrenti.

- I concorrenti restano responsabili della pulizia finale della postazione e dei piatti di presentazione ricevuti, fino alla fine del loro turno di gara e alla riconsegna.
- È fatto assoluto divieto a qualsiasi accompagnatore, insegnante, concorrente o altro non appartenente all'organizzazione dell'evento di sostare nell'area riservata alle postazioni durante tutta la gara.
- Le porzioni da allestire dovranno comunque essere proporzionate ai piatti consegnati, i piatti non dovranno essere mai sovraccarichi, né avere i bordi ingombrati da cibi, e restituire in chi guarda un'impressione di disordine e mancanza d'igiene.
- Le guarnizioni e gli eventuali elementi di contorno utilizzati nel piatto dovranno risultare in armonia con l'elemento principale, nella quantità, nella forma, e nei colori.
- I cibi devono mantenere un aspetto il più possibile naturale e gustoso.
- La disposizione degli alimenti dovrà essere comunque funzionale al consumo modo funzionale al consumo.
- Gli elementi solidi, liquidi o semi liquidi presenti nel piatto dovranno mantenere la loro disposizione e forma per tutto il tempo della gara.

7. Come partecipare

La partecipazione è gratuita ed è prevista esclusivamente per squadre di allievi appartenenti agli istituti alberghieri e centri di formazione pubblici e privati.
Ogni istituto può iscrivere un massimo di 2 squadre indicate come A e B,. Sarà data priorità alle squadre A, e successivamente saranno ammesse le squadre B fino al completamento del numero massimo di 10
L'iscrizione è possibile esclusivamente attraverso l'invio di una mail all'indirizzo:

segretario@cibofuturo.it

contenente tutte le seguenti informazioni:

- Oggetto: Iscrizione Gara I° Challenge YPC 2025
- Ist. Alberghiero di provenienza;
- Cognome Nome, e-mail dei 2 membri della brigata
- Cognome e nome e n. cellulare degli accompagnatori responsabili;
- E- email del responsabile per conferma iscrizione e comunicazioni ufficiali;
- Liberatoria fotografie come da legge vigente

È necessario dichiarare nella mail di iscrizione tutti i dati richiesti; in assenza di dati l'organizzazione si riserva di non accettare l'iscrizione.
L'iscrizione sarà comunque consentita fino alle ore 24 di giovedì 8 maggio 2025.
La priorità sarà definita dalla data ed ora della e-mail di iscrizione ricevuta. L'organizzazione invierà e-mail di conferma a tutti gli iscritti. L'organizzazione in caso di raggiungimento del numero previsto di posti disponibili continuerà a registrare con riserva, dandone opportuna comunicazione.
L'organizzazione declina ogni responsabilità civile e penale derivante dalla partecipazione alla gara stessa.

8. Giuria ed altre norme integrali all'evento

- La giuria, nominata dall'Organizzazione, sarà composta da massimo 5 membri esperti, scelti per competenza e nel rispetto e tutela delle differenze di genere. Tra questi verrà eletto il Presidente di Giuria.
- Il Presidente di Giuria avrà compito di gestione delle schede di voto. Il suo voto ha lo stesso valore dei membri.

- La Giuria ha il compito di valutare ogni singolo allestimento nel rispetto delle indicazioni e dei punteggi riportati in codesto regolamento.
- La votazione data da ogni giurato sarà riportata su apposita scheda individuale. Tale scheda, una volta consegnata al presidente non potrà essere modificata. Il punteggio finale sarà determinato dalla somma aritmetica dei punti espressi per ogni candidato dai giurati per ogni area di giudizio, meno eventuali penalizzazioni.
- La giuria è l'unico organo competente a giudicare la prova, attribuire i punteggi e proclamare il vincitore assoluto della competizione riferito al punteggio più alto conseguito da tutti i partecipanti. La decisione della Giuria è inappellabile e non prevede ricorsi.

I risultati del concorso con relative foto verranno pubblicate nella pagina CHEFUTURO e in altre siti e pubblicazioni di settore presenti all'evento. Inoltre, i vincitori potranno essere premiati con corsi, stage ed altre eventuali opportunità formative offerte dai partner dell'evento "Essere Cuoco - Essere Maître".

I risultati del concorso con relative foto verranno pubblicate nel sito cibofuturo.it,e potranno essere pubblicate anche nella pagina chefuturo, nelle pagine istituzionali della scuola partner e in altre siti e pubblicazioni di settore presenti all'evento. Inoltre, i vincitori potranno essere premiati con corsi, stage ed altre eventuali opportunità formative offerte dai partner dell'evento "Essere Cuoco - Essere Maître".
Con l'invio della richiesta di iscrizione si accettano le condizioni del presente regolamento.
L'organizzazione si riserva il diritto di apportare tutte le modifiche necessarie al regolamento del concorso per una migliore riuscita della manifestazione dandone comunicazione attraverso la pagina Facebook CHEFUTURO, sul sito cibofuturo.it e sul luogo della gara.
All'organizzazione vanno i diritti relativi all'uso pubblicitario e la pubblicazione delle ricette e delle opere realizzate, delle creazioni, dei filmati delle relative fotografie/immagini nell'ambito della gara in questione. L'organizzazione, a sua discrezione, si impegna a citarne gli autori. All'atto dell'iscrizione, i partecipanti accettano la causa qui espressamente richiamata.
L'organizzazione pur garantendo ogni sforzo per un corretto svolgimento dell'evento, si riserva il diritto di cancellare a suo insindacabile giudizio lo stesso o di modificarne gli orari, il giorno ed il luogo di svolgimento dandone tempestiva comunicazione diretta agli iscritti e collaboratori, via mail, tramite la pagina CHEFUTURO su Facebook e con altri mezzi che riterrà adeguati.
Si ringraziano per il loro contributo: Fabio Buccolini, Alessandro Algieri, Claudio De Blasis e lo staff del CMFP Castel Fusano, i volontari di CiboFuturo.
Per ulteriori informazioni sulla gara si può fare riferimento al responsabile del progetto CHEFUTURO, Angelo Fanton, e-mail: a.fanton@cibofuturo.it
(*) La Gara Challenge Kilometro Zero, insieme al Challenge Evoluzione della Cucina Romana e il Challenge FoodArt di impiattamento e presentazione, ed al Trofeo Challenge Lanfranco Ventura fanno parte de gli eventi CHALLENGE CHEFUTURO
Tutti i diritti di riproduzione di questo documento sono riservati CiboFuturo® e CHEFUTURO®

Il Presidente
Angelo Fanton