

Cuoco di Classe

Regolamento

Cuoco di Classe è una gara amatoriale organizzata dalla Fondazione Scuola e dall'Alumni Scuola Ebraica e rivolta agli appassionati di cucina non professionisti. Tutti i piatti proposti durante l'evento saranno rigorosamente Casher e sotto il controllo di un Mashgiach del Rabbinato centrale della Comunità ebraica di Milano.

La Giuria

Sono previste due giurie:

- una giuria di esperti formata dallo Chef Alessio Algherini - che seguirà le squadre durante la giornata- e altri Chef professionisti;
- una giuria popolare, formata dagli ospiti presenti durante l'evento.

Gli Ospiti

Il costo della cena è di € 70 a persona.

La gara

- La gara prevede una competizione tra quattro squadre formate da 5 persone, ognuna con un incarico definito: la realizzazione di una delle quattro portate previste per la cena alla quale parteciperanno circa 200 ospiti;
- i candidati possono presentarsi alla selezione singolarmente o con una squadra già formata fino a 5 persone;
- all'evento saranno presenti dei lavapiatti e dei camerieri;
- è prevista la presenza di un tecnico video per le riprese del back stage e della gara che verranno proposte durante la serata.

Casting

Sono accettate solo le candidature di:

- iscritti alla Comunità Ebraica di Milano maggiorenni;
- amici della Fondazione Scuola;
- genitori di alunni iscritti alla Scuola della Comunità Ebraica di Milano.

I candidati possono presentarsi alla selezione singolarmente o con una squadra già formata fino a 5 persone.

Le domande per partecipare dovranno arrivare entro giovedì 15 dicembre 2016 mediante una mail a info@fondazione Scuola ebraica.it oppure consegnate a mano presso la portineria della Scuola Ebraica all'attenzione della Fondazione Scuola, con le seguenti informazioni (vedi modulo da compilare "Domanda di partecipazione"):

- nome e cognome, data e luogo di nascita, indirizzo email e numero di telefono del candidato;
- nel caso di un gruppo già formato (fino a 5 persone) deve essere ben specificato quali candidati si presentano insieme;
- vanno indicate eventuali esperienze professionali nel settore cucina;
- breve descrizione della motivazione a partecipare;
- una ricetta così presentata: titolo della ricetta, descrizione, ingredienti, preparazione e foto del piatto finito.

Scelta dei partecipanti

La scelta verrà effettuata dalla giuria degli esperti. La prima selezione avverrà in base ai contenuti delle domande di partecipazione ricevute via mail. I prescelti potrebbero essere convocati dalla giuria degli esperti per un'ulteriore valutazione.

Ai partecipanti sarà richiesta una quota d'iscrizione di €30.

Regole della gara

Le squadre saranno responsabili della preparazione delle quattro portate previste per la cena: antipasto, primo, secondo, dessert.

Appena terminate le selezioni e formate le squadre, verrà loro comunicato il menù completo, senza però specificare l'abbinamento delle quattro portate con le quattro squadre, che verrà reso noto solo la mattina dell'evento. La mattina dell'evento lo Chef aiuterà le squadre a definire l'organizzazione della giornata e i compiti di ogni membro della squadra: preparazione degli ingredienti, cottura, impiattamento, ecc.

I concorrenti sono convocati la mattina del 22 gennaio presso la location alle ore 9.30. Sono previsti pranzo e cena per i concorrenti.

Votazione

I voti della giuria popolare e della giuria degli esperti seguiranno dei criteri: presentazione, cottura, gusto, equilibrio del piatto. La giuria degli esperti inoltre voterà rispetto al lavoro svolto in cucina: pulizia e capacità tecnica, gestione delle materie prime, disciplina.

Il pubblico in sala avrà in dotazione un quaderno per gli appunti per segnare le proprie impressioni in vista della votazione, che avverrà a fine serata e sarà poi abbinata a quella della giuria degli esperti per nominare i vincitori.

Premi

Sono previsti dei premi per tutti i partecipanti, diversi a seconda della graduatoria.

Tutti i concorrenti riceveranno anche un attestato di partecipazione, firmato dai membri della giuria degli esperti.

Trattamento dei dati personali

I prescelti dovranno firmare il regolamento, il consenso al trattamento dei dati personali e una liberatoria per l'utilizzo di video e immagini realizzate prima e durante l'evento e che potranno essere utilizzate per la promozione di Cuoco di Classe e per la diffusione anche a evento finito su materiali stampati, internet, facebook e su tutti gli strumenti di comunicazione ritenuti necessari.

Firma

.....