

# CLUB COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE SELEZIONE NAZIONALE SVIZZERA

Il Club de la Coupe du Monde de la Pâtisserie – Sezione Svizzera – cura e organizza le selezioni per la formazione della squadra che rappresenterà la Svizzera alla Coupe Europe de la Pâtisserie di Ginevra 2016, che costituisce la selezione europea della Coupe du Monde de la Pâtisserie di Lione 2017.

La selezione svizzera è prevista il giorno **domenica 20 settembre 2015** presso il Centro Professionale di Trevano, settore pasticceria, aula-laboratorio A-018.

La selezione prevede che la partecipazione al concorso avvenga attraverso l'iscrizione individuale di un candidato che può scegliere se presentarsi per la Prova Cioccolato o per la Prova Zucchero.

La partecipazione è gratuita e pertanto non è previsto alcun costo di iscrizione per il candidato; ogni partecipante dovrà provvedere in modo autonomo a eventuali costi di viaggio e ai costi di tutti i materiali/ingredienti.

Alla fine del concorso saranno nominati i due candidati che acquisiscono il diritto di partecipare alla Coupe Europe de la Pâtisserie di Ginevra (24 gennaio 2016): a tal fine i due candidati avranno poi come sede ufficiale degli allenamenti il Centro Professionale di Trevano che, sotto la supervisione e coordinamento del Club, metterà a disposizione macchinari e ingredienti. Tutte le eventuali spese di trasferta saranno invece a carico dei candidati.

In caso di conquista del podio alla Coupe d'Europe i due candidati si impegnano a partecipare alla successiva Coupe du Monde de la Pâtisserie di Lione (gennaio 2017).

Al termine del concorso sarà inoltre nominato il vincitore assoluto del Campionato Svizzero Seniores 2015, ovvero colui che avrà ottenuto il punteggio più alto su tutti i candidati.

## REGOLAMENTO

### Articolo 1 - CANDIDARSI

Possono candidarsi alle selezioni pasticceri professionisti che operino da almeno 5 anni nel settore, inviando il proprio Curriculum Vitae e documentazione fotografica di lavori eseguiti nel settore specifico (“soggetti espositivi in zucchero e gelato” oppure “soggetti espositivi in cioccolato e dessert al piatto”), specificando quindi se intende partecipare per lo “zucchero” o per il “cioccolato”.

Tutte le iscrizioni devono pervenire al Club de la Coupe du Monde – Sezione Svizzera – entro il **15 luglio 2015** a [info@artandpastry.com](mailto:info@artandpastry.com).

La segreteria organizzativa effettuerà una preselezione dei candidati più idonei per accedere alle selezioni nazionali: verranno ammessi al massimo 4 candidati per lo “zucchero” e 4 candidati per il “cioccolato”. I candidati che parteciperanno o no alla selezione nazionale, saranno informati direttamente entro il 30 luglio 2015.

Entro il **31 agosto 2015** ogni candidato ammesso dovrà fornire il tema scelto, i documenti delle ricette corredati di lista ingredienti e fotografie, in modo che la segreteria possa stamparli per i giurati, evitando presentazioni individuali.

Particolare cura e precisione dovranno essere poste nella stesura della ricetta, completa in tutte le sue parti. Anche la stesura del dossier sarà oggetto di valutazione.

Tutte le ricette in concorso sono di esclusiva proprietà e utilizzo interno del Club e non devono venire diffuse per qualsiasi fine, né prima, né durante né dopo la selezione.

## **Articolo 2 - TEMA DEL CONCORSO**

Il tema per ogni candidato è libero. Il tema scelto dovrà essere obbligatoriamente precisato anticipatamente dal candidato, entro il **31 agosto 2015**, con la consegna delle ricette.

## **Articolo 3 - LE PROVE DEL CONCORSO**

### Prova “CIOCCOLATO” e dessert al piatto

Ogni candidato al cioccolato dovrà presentare una scultura artistica in cioccolato con dessert al piatto ispirato alla tradizione gastronomica svizzera. L'altezza massima del soggetto espositivo è 125 cm e il supporto di base – portato dal candidato – deve avere un'altezza massima di 20 cm. Nel soggetto si deve integrare un blocco di cioccolato scolpito dalle dimensioni di 275 x 150 x 455 mm (ricetta e copertura per l'allenamento sarà fornito dall'organizzatore).

Preparazione totale di 7 dessert al piatto identici (6 per la degustazione dei giurati e 1 per la presentazione/fotografia).

I dessert devono essere preparati e decorati durante il concorso (biscotti, daçoise, creme, elementi decorativi, ecc. possono essere portati pronti dal candidato). *Tutto deve essere commestibile.*

Tutti i piatti di presentazione del dessert al piatto dovranno essere portati dal candidato.

Il dolce al piatto dovrà essere integrato nel soggetto espositivo in cioccolato.

Il candidato potrà portare per il soggetto espositivo parti già scolpite o stampate che dovranno essere preparate al momento e avrà a disposizione 4 ore di tempo in totale per allestire i dessert e la scultura artistica e per allestire l'esposizione. Prima della prova, il candidato avrà 30 minuti di tempo per l'installazione delle sue apparecchiature.

### Prova “ZUCCHERO” e dessert gelato alla frutta

A ogni candidato viene richiesto un dessert gelato alla frutta con almeno 50 % di frutta (entremets glacés aux fruits) per 8 persone per la degustazione (porzione per persona tra 75 e 100 g), più uno identico da 8 porzioni per la presentazione.

La scultura artistica è di dimensioni libere con un'altezza massima di 125 cm, realizzata in zucchero (zucchero tirato, colato, soffiato per il 60%) e pastigliaggio. Al massimo il 30% delle opere artistiche può essere realizzato in stampato.

I dessert gelato possono essere preparati prima del concorso e terminati sul posto (glasare, nappare, applicare elementi decorativi, ecc.). *Tutto deve essere commestibile.*

I 2 piatti (o supporti) per la presentazione del dessert gelato dovranno essere portati dal candidato.

Il dessert dovrà essere integrato sulla scultura artistica di zucchero.

Il candidato avrà a disposizione 4 ore di tempo per preparare i dessert gelato e la scultura artistica. Prima della prova, il candidato avrà 30 minuti di tempo per l'installazione delle sue apparecchiature.

#### **Articolo 4 - LA GIURIA E I COMMISSARI**

La giuria sarà costituita da affermati professionisti. I voti saranno controllati dai commissari di gara definiti dal Club.

#### **Articolo 5 - PENALITA'**

Le penalità saranno applicate dai commissari su:

- dimensioni al di fuori di quelle previste
- l'impiego di qualsiasi preparato non alimentare
- ritardo del termine dei lavori
- mancata pulizia del posto di lavoro

Dopo 20 minuti di ritardo dal termine fissato per i lavori o dalla consegna degustazioni, si verrà automaticamente squalificati.

#### **Articolo 6 - ATTREZZATURE E INGREDIENTI**

Saranno a disposizione per i quattro box: 1 temperatrice, 2 microonde, 4 piastre a induzione, 1 mantecatore per gelato, 1 scatola elettrica pensile con massimo 5 kW (con 1 presa 380 V e 5 prese 220 V). Non saranno messe a disposizione ingredienti.

Tutte le altre attrezzature (planetarie da banco, bilance, aerografi, spruzzatori, lampade per lo zucchero, ecc.) e utensili vari (coltelli, raschietti, pentole – anche quelle per induzione) dovranno essere portate dai partecipanti.

#### **Articolo 7 - INGREDIENTI DI BASE AUTORIZZATI**

Sciroppo di zucchero, masse per biscotteria, meringhe, massa giapponese, dacquoise. Pastigliaggio vergine, secco, tagliato, modellato e colorato nella massa, non aerografato o disegnato. Pastiglie o pezzi di isomalto/zucchero già cotti da sciogliere per la lavorazione dello zucchero artistico. Le pastiglie di isomalto possono essere già colorate e non si ha l'autorizzazione per essere usate direttamente ma vanno risolte.

Qualsiasi prodotto specifico è autorizzato senza marca commerciale apparente.

Gli ingredienti potranno essere portati già pesati, misurati, miscelati, stampati.

#### **Articolo 8 - ABBIGLIAMENTO DEL CONCORRENTE**

I partecipanti dovranno portare una propria divisa completa di giacca senza marchi o logo, grembiule, pantalone nero, scarpe nere; il cappello sarà consegnato dal Club organizzatore.

#### **Articolo 9 - PRESENTAZIONE DELLE OPERE**

La singola presentazione delle opere verrà eseguita sui tavoli espositivi all'interno del Centro Professionale di Trevano.

Tali tavoli saranno quadrati (dimensioni 80 x 80 cm), coperti da una tovaglia bianca, nessuna decorazione di fondo, dietro, davanti o a fianco dei tavoli sarà autorizzata. Eventuali tessuti, le basi delle opere e le tovaglie colorate dovranno essere portate dai partecipanti. Eventuali luci o fumo sono utilizzabili, purché autogestiti e non fuoriuscenti dal tavolo espositivo.

Importante: è vietato allacciare collegare cavi elettrici al tavolo dell'esposizione e l'organizzazione non fornisce attacchi elettrici o tubi idraulici di nessun genere.

## Articolo 10 - SVOLGIMENTO DELLA GARA

I giurati controlleranno il corretto svolgimento della competizione.

## Articolo 11 - VALUTAZIONI DEL CONCORSO

	Punteggio massimo	Coefficiente	Totale
<b>Lavoro</b> Igiene, rispetto orari, organizzazione, destrezza.	20	3	60
<b>Degustazione</b> Sapore, presentazione, originalità, tecnica. (Solo per dessert al piatto: particolarità e utilizzo prodotti tipici).	20	5	100
<b>Soggetto artistico</b> Pulizia, tecnica, congiunzioni, rifiniture.	20	3	60
<b>Presentazione buffet</b> Valore artistico, rispetto del tema, rifinitura.	20	3	60

## Articolo 12 - BONUS

Rispetto del tema	10
Lavoro di fronte al pubblico	10
Invio materiale (CV, ricette, foto)	10
Restituzione box in perfette condizioni	30
Rispetto degli orari	10

## Articolo 13 - CONTESTAZIONI

Il giudizio della giuria è insindacabile. In caso di contestazione, fa stato il Regolamento di base in italiano.

## Articolo 14 – ANNULLAMENTO SELEZIONE

L'organizzazione si riserva il diritto di apportare qualsiasi modifica dettata dalle circostanze o da cause di forza maggiore. L'organizzazione si riserva inoltre il diritto di annullare il concorso, per cause di forza maggiore.

## Articolo 15 - PUBBLICAZIONI

L'organizzazione si riserva il diritto di pubblicazione e diffusione stampa e TV delle opere esposte e delle ricette elaborate.

## Articolo 15 - INFORMAZIONI

Dopo aver formulato l'iscrizione, i partecipanti riceveranno ulteriori informazioni.

Per qualsiasi altra informazione ed iscrizioni resta a disposizione la segreteria del Club c/o [info@artandpastry.com](mailto:info@artandpastry.com).