



SEVICOL e IL CIRCOLO DEI BUONGUSTAI

3° Campionato Nazionale della Ristorazione Collettiva

12 ottobre 2008

Bando di Gara

Sulla scia dei consensi di aziende e operatori del settore ritorna il **CAMPIONATO NAZIONALE DELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA**, organizzato da **Sevicol** e **Il Circolo dei Buongustai** - Associazione culturale-gastronomica dello chef **Fabio Campoli**.

Prima gara e unica vetrina in Italia dedicata alla Ristorazione collettiva, con l'obiettivo di valorizzare e dare giusta luce alle professionalità della ristorazione sanitaria\aziendale\scolastica e ad aumentare la qualità percepita di una realtà "quotidiana" per i milioni di persone che, per motivi diversi, usufruiscono di mense e tavole calde. Un modo di fare gastronomia e ristorazione a cui non è data la dovuta attenzione, se non dagli addetti ai lavori, e che ha bisogno di maggiore visibilità.

In particolare sarà dato più spazio e visibilità ai singoli partecipanti, a tutti i cuochi e dietisti che compongono le diverse squadre e che saranno per questa terza edizione i veri protagonisti della gara. Una scelta importante che mette al primo posto la persona con la sua passione per la cucina e la sua professionalità.

Anche questa edizione del Campionato si svolgerà come di consueto nell'ambito della **Settimana della vita collettiva**, mostra convegno delle tecnologie, dei prodotti e dei servizi per il vivere insieme, giunta alla **44ª edizione** e in programma **dal 16 al 19 ottobre 2008 presso il Palazzo dei Congressi a Roma**.

La gara si svolgerà in due diverse giornate: il **12 ottobre 2008** ci sarà la gara ufficiale che si svolgerà nella prestigiosa location **dell'Auditorium del CAR** – Centro Agroalimentare Roma; il **19 ottobre 2008**, nell'ambito della Settimana della vita collettiva avverrà la premiazione delle squadre vincitrici. L'appuntamento è all'interno del salone **RISTORA**, la risposta più innovativa e concreta ad una ristorazione attenta ai molteplici aspetti del "mangiare insieme": dai principi di una sana e corretta alimentazione al rispetto delle diverse culture, dalla gestione organizzativa a quella economica.

Il salone presenta proposte sempre più ampie e qualificate per la ristorazione collettiva e commerciale. In questo contesto sarà presente il "Circolo dei Buongustai" che, presenterà nei quattro giorni della manifestazione ricette, piatti e prodotti della buona cucina, tutti selezionati e garantiti dallo chef Fabio Campoli.

Regolamento

Art. 1 - L'organizzazione

Nell'ambito della 44ª Settimana della Vita Collettiva, la Sevicol e il Circolo dei Buongustai organizzano il 3° Campionato Nazionale di Ristorazione Collettiva.

Art. 2 - Finalità

Valorizzare le singole professionalità della ristorazione sanitaria\aziendale\scolastica ed aumentare la qualità percepita della ristorazione collettiva. Far conoscere i cuochi, le aziende e i loro metodi di lavoro.

Art. 3 - Partecipazione

Sono ammesse a partecipare al 3° Campionato Nazionale della Ristorazione Collettiva tutte le società di catering e tutte le società che si occupano di ristorazione aziendale (bar, tavole calde, ecc.) e che abbiano presentato regolare domanda di iscrizione **entro e non oltre il 30 settembre 2008.**

Sono previste in gara tre categorie:

- **Categoria A: Sanitaria**
- **Categoria B: Scolastica**
- **Categoria C: Aziendale**

Ogni categoria prevede un team così composto:

- **Categoria A Sanitaria:** Chef, Dietista e Aiuto cuoco.
- **Categoria B Scolastica:** Chef, Dietista e Aiuto cuoco.
- **Categoria C Aziendale:** Chef e Aiuto cuoco.

N.B. Possono partecipare più team appartenenti alla stessa azienda.

Art. 4 - La gara

- Il Team concorrente dovrà presentare un menù completo di 3 portate:

1. **primo**
2. **secondo e contorno**
3. **dolce o frutta**

- Si dovranno presentare **8 menù completi** tutti uguali: 1 menù, pensato caldo e servito freddo da esposizione e gli altri 7 menù già preparati e rigenerati, da servire caldi per la giuria.

- I piatti preparati devono obbligatoriamente essere già pronti e da rigenerare.

- Lo spazio a disposizione fornito dall'organizzazione è di mt 1 x 1,50 per la mostra, più un tavolo d'assemblaggio; è facoltà del partecipante portare il proprio tavolo.

Art. 5 - Giudizio

- La giuria specializzata sarà composta da 7 elementi: 1 giudice popolare, 1 nutrizionista, 1 chef, 1 giornalista gastronomico, 1 esperto del settore ristorazione collettiva, 1 rappresentante dell'Associazione Professionale Cuochi Italiani, 1 giudice d'onore.

- La valutazione dei giurati verrà data su:

- scheda nutrizionale
- modello d'iscrizione in formato word (schede tecniche)
- presentazione del menu da parte dello chef e del dietista
- l'esame gustativo e olfattivo
- la presentazione
- i processi di servizio

- organizzazione e somministrazione
- la presentazione del vassoio freddo

- Il giudizio della giuria è inappellabile ed insindacabile.

Art. 6 – I premi

- In questo 3° Campionato saranno premiate le singole persone dei team vincitori, con l'obiettivo di valorizzare la loro professionalità e dare un riconoscimento al loro nome e lavoro.

- E' previsto anche un premio assoluto per l'azienda con più riconoscimenti nel corso della gara.

- Al team vincitore e all'azienda di appartenenza, per ogni categoria, verranno assegnati i diplomi di "Campioni Italiani della Ristorazione Collettiva 2008".

Art. 7 - Dove e quando

La gara si svolgerà **domenica 12 ottobre 2008** presso l'Auditorium del CAR – Centro Agroalimentare Roma in via Tenuta del Cavaliere, 1 - 00012 Guidonia-Montecelio (Rm). La premiazione delle squadre vincitrici sarà **domenica 19 ottobre 2008** nell'ambito della Settimana della vita collettiva presso il Palazzo dei Congressi a Roma.

Art. - 8 Come iscriversi

- La domanda di iscrizione deve comprendere:

- **le ricette complete di dosi e di procedimento**
- **una relazione a livello nutrizionale e dietetico del menù elaborato dal Dietista**

- La documentazione deve essere prodotta in formato word e accompagnata dal modello prestampato con i propri dati anagrafici.

- Le iscrizioni verranno recepite per singoli team e ogni azienda, di conseguenza, può partecipare con più squadre provenienti da differenti strutture.

- La quota di partecipazione prevista per ogni team è di 50 Euro da versare tramite bonifico bancario a Sevicol Srl – IBAN: IT16 B030 0020 5017 0000 2628 414

- La domanda d'iscrizione e la ricevuta di effettuato pagamento dovranno pervenire **entro e non oltre il 30 settembre 2008** con l'intestazione **Campionato Nazionale della Ristorazione Collettiva**, al seguente indirizzo: Sevicol srl Via Vigliena, 10 - 00192 Roma o via fax allo 06 3211359 o via mail a commerciale@sevicol.it. Farà fede la data di ricevimento della documentazione.

- La partecipazione al concorso implica la totale accettazione da parte dei team concorrenti di tutte le clausole inserite nel Regolamento.

N.B. All'organizzazione vanno tutti i diritti relativi all'uso delle ricette, foto e filmati e quanto prodotto in occasione del concorso. L'organizzazione declina ogni responsabilità per i materiali, le attrezzature di proprietà dei singoli partecipanti ed eventuali danni provocati a terzi.

Informazioni: Per info scrivere a commerciale@sevicol.it o telefonare presso allo 06 3230177.



MODULO DI ISCRIZIONE

Presa visione delle norme del Regolamento, con la presente si richiede di partecipare alla Gara Ufficiale del 3° Campionato Nazionale della Ristorazione Collettiva che si svolgerà il giorno 12 ottobre 2008 presso l'Auditorium del CAR – Centro Agroalimentare Roma con premiazione il 19 ottobre 2008 a Palazzo dei Congressi nell'ambito della Settimana della vita collettiva.

Azienda

Indirizzo

Cap Città Prov.

Tel. Fax E-mail.....

Si richiede di partecipare al

3° CAMPIONATO NAZIONALE DELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA nella sezione:

- ☐ **Categoria A – Sanitaria**
- ☐ **Categoria B – Scolastica**
- ☐ **Categoria C – Aziendale**

Numero di team partecipanti per ogni azienda:

Nominativi partecipanti

- **Categoria Sanitaria**

Nome e cognome cuoco.....

Nome e cognome aiuto cuoco

Nome e cognome dietista.....

- **Categoria Scolastica**

Nome e cognome cuoco.....

Nome e cognome aiuto cuoco

Nome e cognome dietista.....

- **Categoria C – Aziendale**

Nome e cognome cuoco.....

Nome e cognome aiuto cuoco

Firma.....