

# YOUNG IDEAS

20-24 Gennaio 2024

Rimini, Italia

## REGOLAMENTO CONCORSO



# SIGEP

THE DOLCE WORLD EXPO

## LEGENDA:

1. COMITATO ORGANIZZATIVO pag.01
2. I CONCORRENTI
3. LE SQUADRE
4. ABBIGLIAMENTO PROFESSIONALE
5. GIURIA E PRESIDENTE GIURIA
6. MATERIE PRIME
7. SCADENZE
8. RACCOMANDAZIONI
9. ORE DI LABORATORIO DISPONIBILI
10. OPUSCOLO DI PRESENTAZIONE
11. SVOLGIMENTO PROVE
12. REGOLAMENTO
13. PEZZO ARTISTICO
14. PREMI

## 1. COMITATO ORGANIZZATIVO

Il Comitato organizzativo è composto da:

I.E.G. EXPO S.P.A SIGEP RICHEMONT CLUB ITALIA

### ORGANIZZAZIONE TECNICA DEL CONCORSO

#### **Sig. MATTEO CUNSOLO**

Presidente Richemont Club Italia

Cellulare + 39 3334799850

Mail: [matteo.cunsolo80@gmail.com](mailto:matteo.cunsolo80@gmail.com)

#### **Sig. FABRIZIO ZUCCHI**

Segretario Tesoriere Richemont Club Italia

Cellulare + 39 3356076102

Mail: [zucchifabrizio72@gmail.com](mailto:zucchifabrizio72@gmail.com)

#### **Sig. ROBERTO PEROTTI**

Presidente Richemont Club International

Cellulare + 39 3482602683

Mail: [robertoperotti1969@gmail.com](mailto:robertoperotti1969@gmail.com)

#### **Sig.ra ARMANDA RAVELLI**

Segretaria Richemont Club Italia

Cellulare + 39 3707118693

Mail: [segreteria@richemontitaly.it](mailto:segreteria@richemontitaly.it)

## 2. I CONCORRENTI

I concorrenti devono essere studenti di scuole professionali nazionali del settore alberghiero.

## 3. LE SQUADRE

Il Concorso è aperto a 9 squadre composte da due concorrenti più il

“coach-docente” responsabile della squadra.

Uno dei due candidati sarà nominato capitano e sarà l'unico abilitato a comunicare con il Presidente di giuria del concorso.

*Le candidature dovranno pervenire al Comitato Organizzativo del Concorso*

*Via mail a: [segreteria@richemontitaly.it](mailto:segreteria@richemontitaly.it) entro il **10 ottobre 2023**.*

## 4. ABBIGLIAMENTO PROFESSIONALE

### ABBIGLIAMENTO DA LAVORO E DA CERIMONIA

L'Abbigliamento professionale dei componenti della squadra partecipante al concorso deve essere neutro e non apportare nessuna forma di pubblicità.

Fornito dall'organizzazione con n.2 casacche per candidati ed 1 per il coach-docente

L'abbigliamento da lavoro sarà così composto:

**Fornito dall'organizzazione:**

- n.02 giacche da lavoro della competizione per ogni concorrente
- n.01 giacca da lavoro per coach-docente
- grembiule – cappello

**Portato dai Team:**

- Pantalone nero da lavoro
- Pantalone nero da cerimonia
- Scarpa da lavoro nera
- Scarpa nera da cerimonia

## 5. GIURIA E PRESIDENTE DI GIURIA

### IL PRESIDENTE DI GIURIA

Il Presidente di giuria non ha diritto di voto ed è responsabile dell'applicazione del regolamento e dello spirito di competizione da parte dei giudici e dei concorrenti.

### I MEMBRI DI GIURIA

La giuria sarà composta da 4 professionisti e soci di Rlichemont Club, con provata esperienza nel campo dei concorsi nazionali ed internazionali e dal Presidente di giuria.

I membri di giuria possono modificare le valutazioni fino alle 16,00 dell'ultimo giorno di gara.

La giuria è sovrana e valuta in base alle direttive del Presidente di giuria.

### COORDINAMENTO

I Membri di giuria **non** sono autorizzati ad entrare nei laboratori durante lo svolgimento delle prove.

Nei laboratori si autorizza all'ingresso solo:

- il Presidente di giuria
- i responsabili delle attrezzature e materie prime così come ogni altra persona designata dal Presidente di giuria stesso.

### IGIENE DEI LABORATORI

I candidati sono responsabili della pulizia e dell'igiene del luogo di lavoro e dei materiali nei tempi loro stabiliti.

**La non ottemperanza di questa clausola  
"sarà sanzionata tramite una nota della giuria."**

## 6. MATERIE PRIME

### UTILIZZO FARINE:

Il Comitato organizzativo mette a disposizione dei concorrenti farine, lieviti e materie prime come da elenco sotto descritto.

### FARINE A DISPOSIZIONE DELLE SQUADRE:

- Farina di frumento tipo FROLLA W 160
- Farina di frumento tipo SFOGLIA W 280
- Farina di frumento tipo BRIOCHE W 360
- Farina di frumento W 280
- Farina di frumento W 360
- Farina integrale
- Farina di segale

*Un mese prima della competizione, verrà comunicato il Molino che fornirà le farine per la competizione stessa.*

**Per ogni tipologia di lavorazione sarà obbligatorio utilizzare le farine messe a disposizione dell'organizzazione, non saranno autorizzate altre tipologie di farine di altri Molini, a meno che non siano farine di altre tipologie di cereali, che non sono nella lista (sopra citata) di farine messe a disposizione.**

### LIEVITI :

L'organizzazione mette a disposizione delle squadre i seguenti tipi di lieviti:

*Lievito fresco attivo*

**MIGLIORATORI Non sono autorizzati**

**MIX E PREMIX Non sono autorizzati**

## UTILIZZO DELLE MATERIE PRIME E ALTRI PRODOTTI:

L'organizzazione mette a disposizione delle squadre la lista delle materie prime e ingredienti sottoelencati:

- Burro latteria
- Latte
- Panna fresca
- Zucchero semolato
- Zucchero di canna
- Barrette di cioccolato
- Sale
- Burro per sfogliare
- Latte in polvere
- Cacao in polvere
- Zucchero velo
- Uvetta sultanina
- Uova intere pastorizzate
- Tuorlo d'uovo pastorizzato
- Albume pastorizzato
- Gocce di cioccolato
- Olio extra vergine d'oliva
- Malto in polvere

altri ingredienti non presenti nell'elenco, dovranno essere portati dalle scuole stesse in competizione.

## APPROVAZIONE DEI MATERIALI E MATERIE PRIME COMPLEMENTARI

I concorrenti hanno a loro disposizione una lista di attrezzature (che verrà inviata via mail al **30.11.2023**) così come una lista di ingredienti fornita dall'organizzazione. Ogni concorrente che desidera utilizzare materiali e ingredienti più specifici dovrà far pervenire tramite uno scritto la lista dei materiali e materie prime complementari che desidera utilizzare durante la competizione.

I concorrenti sono autorizzati a portare degli ingredienti complementari diversi da quelli forniti dall'organizzazione.

**ATTENZIONE, gli ingredienti complementari che porterete non dovranno essere pesati precedentemente**

*Materiali e ingredienti complementari saranno forniti dai candidati stessi.*

I concorrenti non hanno nessun limite sulla quantità dei materiali complementari che desiderano portare con loro.

Le liste di materiali ed ingredienti **complementari** dovranno pervenire al Comitato Organizzativo per l'approvazione

***ENTRO E NON OLTRE IL 20 DICEMBRE 2023***

**RIFERIMENTO COMITATO ORGANIZZATIVO PER APPROVAZIONE:**

*Segreteria RICHEMONT CLUB ITALIA e-mail: [segreteria@richemontitaly.it](mailto:segreteria@richemontitaly.it)*

*In caso la squadra presenti una lista di ingredienti aggiuntivi, tale lista è sottoposta all'approvazione del comitato organizzativo, in caso di rifiuto il comitato motivare via mail la sua decisione*

Qualora una squadra non presenti prima del concorso nessuna lista ingredienti aggiuntivi ma si presenti all'evento con essi li dovrà indicare il giorno prima della competizione, gli stessi verranno valutati dalla giuria e dal Presidente di giuria, il giorno della competizione, con la riserva che questi potrebbero non essere accettati dalla giuria stessa.

#### **RISERVE**

La giuria si riserva il diritto di opporsi all'utilizzo di materie prime che giudicherà inopportune.

## 7. SCADENZE

(da inviare via mail a [segreteria@richemontitaly.it](mailto:segreteria@richemontitaly.it))

**10 Ottobre 2023**

Termine d'iscrizione dell'Istituto a "Young Ideas 2024"

### **10 Novembre 2023**

- Invio Scheda Team Concorrente e coach
- Autorizzazioni privacy
- Carta d'identità fronte e retro
- Logo in HD Istituto
- Breve storia Istituto

### **30 Novembre 2023**

- Fotografie concorrenti in hd e coach-docente singole e di squadra.

### **20 Dicembre 2023**

- Termine ultimo per segnalare Lista Complementari attrezzature ed ingredienti che ogni scuola desidera portare.

### **20 dicembre 2023**

- video con le tre domande su Young Ideas che vi verranno inviate ad iscrizione avvenuta.

**Giudizi positivi o negativi verranno assegnati ad ogni scuola per il rispetto delle date di scadenze, questi giudizi andranno a influire sul risultato finale della competizione.**

## 8. RACCOMANDAZIONI

In maniera generale tutto deve essere fatto sul posto.

Solo le preparazioni che necessitano di una macerazione possono essere portate già pronte.

**ATTENZIONE ,**

**evitare per quanto possibile scarto e/o rifiuti.**

**La giuria vigilerà che i concorrenti si limitino negli sprechi;**

**l'eccessiva quantità di scarti verrà**

**penalizzata dalla giuria stessa.**

## 9. ORE DI LABORATORIO DISPONIBILI

Il giorno precedente giornata del concorso assegnata all'Istituto:

- 1 ora di preparazione comprese le pulizie

Il giorno del concorso:

- 6 ore di lavoro
- + 1 ora per la pulizia

## 10. OPUSCOLO DI PRESENTAZIONE

I concorrenti dovranno realizzare un opuscolo espositivo dei prodotti realizzati.

- Formato A4 dell'opuscolo 21 x 29,7 cm.
- Questo opuscolo sarà composto da:
  - ✓ Una scheda descrittiva di ogni candidato
  - ✓ Una breve descrizione dell'Istituto.

Una scheda espositiva per ogni prodotto realizzato composta come segue:

- Nome del prodotto
- Fotografia in HD del prodotto
- Definizione del prodotto e sua origine
- Ingredienti utilizzati per la sua composizione
- Il processo di produzione/svolgimento.
- L'opuscolo sarà consegnato al Presidente di giuria durante la prima ora di lavoro.
- Prevedere almeno 10 opuscoli.

## 11. SVOLGIMENTO DELLE PROVE

### DESCRIZIONE DELLA PRODUZIONE PER CATEGORIE:

- PANE CIABATTA
- PANE DI LIBERA CREAZIONE
- PANI DI PICCOLO FORMATO
- VIENNOISERIE
- PEZZO ARTISTICO

## 12. REGOLAMENTO

### 1 – PANE CIABATTA

*PESO DELLA FARINA:* g. 2000 (compresi i preimpasti)

metodo di lavoro a scelta (bighe, poolisch, lievito madre, ecc...)

I candidati dovranno presentare il pane CIABATTA, nella sua forma e caratteristica che la contraddistingue:

- *Peso di ogni pezzo g. 250-350 cotto*

*Il tipo di farina da utilizzare è a scelta dei candidati in base alle farine messe a disposizione dall'organizzazione.*

**Nessun additivo potrà essere utilizzato dai concorrenti nell'ambito della preparazione.**

### 2 - PANE DI LIBERA CREAZIONE

*PESO DELLA FARINA:* g. 2000 (compresi i premiasti)

metodo di lavoro a scelta (bighe, poolisch, lievito madre, ecc...)

I candidati dovranno presentare:

- *2 forme diverse*
- *Peso di ogni pezzo g. 250-300 cotto*

*Il tipo di farina da utilizzare è a scelta dei candidati in base alle farine messe a disposizione dall'organizzazione.*

### 2 – PANI DI PICCOLO FORMATO

*PESO DELLA FARINA:* g. 2000 (compresi i preimpasti)

metodo di lavoro a scelta (bighe, poolisch, ecc...)

I candidati dovranno presentare:

- *2 forme diverse*
  - *n.20 pezzi minimo, non farciti, peso da 45 a 65 gr*
  - *n.20 pezzi minimo, farciti, peso da 120 a 140 gr farcitura compresa*

*Il tipo di farina da utilizzare è a scelta dei candidati in base alle farine messe a disposizione dall'organizzazione.*

### 3 – VIENNOISERIE

In questa occasione i concorrenti hanno la possibilità di mettere in evidenza le loro capacità e dare libero sfogo alla propria immaginazione e creatività esprimendosi su principi come la qualità, l'estetica e la diversità dei prodotti.

#### Pasta lievitata zuccherata

*PESO DELLA FARINA: g. 1400*

I candidati dovranno presentare:

***30 pezzi di viennoiserie in 2 forme diverse:***

- *15 pezzi minimo, farciti **prima** della cottura*
- *15 pezzi minimo, farciti **dopo** la cottura*

*Il peso di ogni prodotto, farcito prima della cottura o post cottura deve essere da 80 a 100gr.*

#### Pasta lievitata sfogliata (dolce o salata)

*PESO DELLA FARINA: g. 1200*

I candidati dovranno presentare:

***30 pezzi di viennoiserie in 2 forme diverse:***

- *15 pezzi minimo, farciti prima della cottura*
- *15 pezzi minimo, farciti dopo la cottura*

*Il peso di ogni prodotto, farcito prima della cottura o post cottura deve essere da 80 a 100gr.*

*A cottura ultimata i prodotti possono essere decorati.*

*Tutte le decorazioni (in cioccolato, zucchero, o pastigliaggio) dovranno essere fatte sul posto.*

### 13. PEZZO ARTISTICO

Il pezzo artistico sarà realizzato in precedenza dai due candidati ma dovrà essere finito e assemblato sul posto, durante le 6 ore di lavorazione.

La base del pezzo dovrà essere in pasta lievitata, obbligatoriamente realizzata sul posto e dovrà misurare al massimo 60 cm. di lato.

**Tema del pezzo:**

**"Guglielmo Marconi " 150 anni dalla nascita**

Dimensioni del pezzo:

Lunghezza massimo cm. 60

Larghezza massimo cm 60

Altezza minimo cm 60

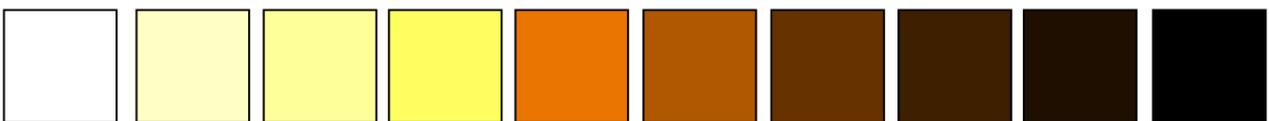
*Per il montaggio del vostro pezzo artistico, l'organizzazione fornirà una base in legno (cm. 60x60) ricoperta da un tessuto. Non è autorizzato nessun altro supporto se non quello messo a disposizione dall'organizzazione.*

*Non è ammesso nessun tipo di supporto, armatura o colla non alimentare. Il pastigliaggio è vietato nel pezzo artistico e l'utilizzo dello zucchero cotto (se serve) dovrà essere riservato esclusivamente al montaggio del pezzo.*

*Per una miglior conservazione dei pezzi è autorizzata solo la vernice alimentare (gomma lacca). Le materie prime utilizzate dovranno essere commestibili.*

*Il pezzo artistico dovrà essere maggiormente elaborato con colori che ricordino il pane, ottenuti con le diverse tecniche di cottura e/o doratura con prodotti commestibili a base di cacao, estratto di caffè, uova, ecc... partendo dal bianco crema al bruno scuro fino al nero.*

*Qui sotto trovate la gradazione dei colori consentiti, saranno autorizzati i colori intermedi.*



**PRESENTAZIONE DEI PRODOTTI ALLA GIURIA E DEGUSTAZIONE**

Ogni giorno i prodotti realizzati saranno presentati alla giuria sotto forma di sfilata davanti al pubblico presente.

Al momento della presentazione i prodotti saranno poi degustati dalla giuria e valutati.

**NOTE:**

La partecipazione comporta l'accettazione del presente regolamento.

#### **14. PREMI**

##### **1° TEAM CLASSIFICATO**

Per i due vincitori

1 corso in cast alimenti , più libri/volumi del settore più una visita in una azienda del settore per la classe oppure un corso Richemont per la classe

##### **2° TEAM CLASSIFICATO**

Per i due concorrenti 3 giornate di corsi presso Richemont club Italia più libri/volumi del settore

##### **3° TEAM CLASSIFICATO**

Per i due concorrenti 2 giornate di corsi presso Richemont club Italia più libri / volumi del settore

**A disposizione per eventuali chiarimenti**

**Per Il Comitato Organizzativo :**

**Richemont Club Italia**