



Cassoeula Contest

2a edizione

In-Presa, Domenica 21 febbraio 2016 - ore 12.30

Regolamento

Gara a squadre sulla preparazione di piatti di cassoeula con degustazione da parte del pubblico.

La competizione si svolge tra 8 squadre.

Ogni squadra è composta da un massimo di 4 persone e da 1 junior tutor, scelto tra gli studenti della Società Cooperativa Sociale In-presa.

Le votazioni vengono effettuate in due tornate successive: dal pubblico pagante presente in sala e successivamente da una giuria composta da chef ed esperti.

DATA, LUOGO E ORARIO

La competizione si svolge domenica 21 febbraio 2016, presso il salone e le cucine della Società Cooperativa In-Presa a Carate Brianza.

Il pranzo è previsto per le ore 12.45, mentre per la preparazione le cucine sono disponibili sin dal mattino a partire dalle ore 8.00.

Alle ore 8.30 è previsto un briefing per le squadre con la dott.ssa Maria Caterina Sforza per controllo della documentazione necessaria per la preparazione e la somministrazione degli alimenti (REG. CE. 852/04) e consegna della scheda di preparazione (ingredienti) utilizzati dalle singole squadre, per la redazione della lista degli allergeni, come da REG. CE. 1169/11.

IN CUCINA

Ogni partecipante ha l'obbligo di indossare un grembiule ed un copricapo.

E' fatto divieto di uso di cosmetici (trucchi e smalti) ed i capelli devono essere raccolti.

Ogni squadra avrà a disposizione:

Cooperativa Sociale In-Presa

Via Emilia Vergani, 14 – 20841 Carate Brianza (MB) Tel 0362 905981 – Fax 0362 805073
www.in-presa.it



- una postazione di lavoro con la strumentazione necessaria per la preparazione;
- una dotazione base di materie prime identica, dimensionata per consentire la preparazione di circa 20 porzioni per ogni singola squadra;
- eventuali ingredienti aggiuntivi alla ricetta tradizionale devono essere procurati dalle singole squadre;
- i componenti delle squadre possono accomodarsi a tavola tra il pubblico a pagamento;
- al termine della preparazione e della degustazione i junior tutor delle singole squadre sono tenuti alla pulizia delle cucine, alla rimozione dei rifiuti e degli ingredienti rimasti.

IN SALA

E' prevista la presenza di 150 coperti, suddivisi in due aree per la somministrazione.

Ogni punto di somministrazione vede la presenza di quattro squadre.

Il pubblico ha la possibilità di degustare le preparazioni delle squadre dell'area in cui si trova.

Le proposte delle singole squadre sono porzionate e servite dai ragazzi della Società Cooperativa Sociale In-presenza.

I componenti delle squadre devono prendere posto nella area in cui non viene servito la propria preparazione.

CONTRIBUTO PER L'INIZIATIVA

La partecipazione per la preparazione alla preparazione in squadre prevede un contributo di 25 euro per persona.

La partecipazione per la degustazione prevede un contributo di 30 euro per persona.

PUBBLICO

L'evento è aperto al pubblico con 120 posti a prenotazione.

Il pubblico è invitato ad assaggiare le quattro ricette presenti nella propria area e a dare una valutazione.

GIURIA

E' presente una giuria composta da chef del territorio e da esperti.

VOTO

Le votazioni si svolgono in due fasi.

Cooperativa Sociale In-Presa

Via Emilia Vergani, 14 – 20841 Carate Brianza (MB) Tel 0362 905981 – Fax 0362 805073
www.in-presenza.it



FASE 1 - VOTAZIONE DEL PUBBLICO

Ogni partecipante può esprimere un valutazione alle quattro preparazioni servite al proprio tavolo, mediante la compilazione di schede, dando un voto da 1 (minimo) a 5 (massimo).

Dall'esito di questa prima votazione vengono individuati i due finalisti.

FASE 2 - VOTAZIONE DELLA GIURIA

La scelta del vincitore viene effettuata con degustazioni delle preparazioni delle due squadre finaliste, "al buio" da parte della giuria di esperti.

Il presidente della giuria, quindi, procede alla proclamazione della squadra vincitrice ed alla consegna di un riconoscimento.

Cooperativa Sociale In-Presa

Via Emilia Vergani, 14 – 20841 Carate Brianza (MB) Tel 0362 905981 – Fax 0362 805073
www.in-presenza.it