

RistorExpo Young Cup 2024

Trofeo Cesare Chessorti

#YoungCup24

Concorso nazionale
di cucina, sala,
sommellerie e bar
rivolto a
SQUADRE DI ALLIEVI
VII edizione



Il concorso promuove
contenuti e valori del
Protocollo d'Intesa già in
essere con Regione
Lombardia

Il concorso è promosso da Lariofere e dalle Associazioni Professionali:





Unione Cuochi Regione Lombardia e Federazione Italiana Cuochi

in collaborazione con

Associazione Cuochi Como e Associazione Cuochi Brianza

con la presenza e la collaborazione delle associazioni

AMIRA - Associazione Maître Italiani Ristorazione e Alberghi

ABI Professional - Associazione Barmen Italiani

ASPI - Associazione Sommelierie Professionale Italiana

con il supporto operativo nella realizzazione di

Lariofiere - Fiera RistorExpo 2024

indicono il concorso:

RISTOREXPO YOUNG CUP 2024 - VII edizione **CONCORSO NAZIONALE PER** **TEAM DI ALLIEVI DI CUCINA, SALA, SOMMELLERIE E BAR**

Trofeo Cesare Chessorti: i professionisti del futuro

Lariofiere (Erba - ComoLake): 10/13 Marzo 2024

BANDO DI CONCORSO

Il concorso mette a confronto team composti da allievi di cucina e di sala e vendita, provenienti da scuole, istituti e centri di formazione professionale allo scopo di incentivare nei giovani allievi un lavoro di gruppo intraprendente ed efficace per l'ideazione, l'organizzazione, la preparazione e la promozione di un servizio ristorativo moderno e completo. Questo per far emergere e valorizzare le professionalità in crescita verso il futuro del nostro settore come promosso dal marchio di qualità "Buono, Sicuro e Lombardo" che l'Unione Cuochi Regione Lombardia promuove nel territorio.

OGGETTO DEL CONCORSO

La valorizzazione della cultura e delle tradizioni della propria regione di appartenenza: la ristorazione come elemento fondamentale della filiera enogastronomia delle economie dei territori



Buono
Sicuro
Lombardo



OBIETTIVO

L'obiettivo del concorso è la valorizzazione del percorso formativo di ogni scuola attraverso il coinvolgimento di team che sviluppino, con creatività e fantasia, una propria idea di ristorazione moderna che racconti il territorio di appartenenza (materie prime, storia, tradizione, rivisitazione, tecniche, filiera...). Il concorso vuole valorizzare in particolare le seguenti **competenze** dei giovani all'opera:

- **tecniche di cucina;**
- **tecniche di sala e sommelierie;**
- **tecniche di bar;**
- **merceologia e conoscenza del prodotto;**
- **accoglienza ed enogastronomia;**
- **comunicazione verbale;**
- **comunicazione digitale.**

Tutti gli allievi che parteciperanno al concorso riceveranno una certificazione delle competenze mostrate che l'Unione Cuochi Regione Lombardia ha sviluppato nei progetti di orientamento con le scuole e che contiene le **indicazioni europee per l'imprenditorialità EntreComp** (valida ai fini del percorso di orientamento).

COMPOSIZIONE DEI TEAM

Ogni team dovrà essere composto da **6 allievi - 3 allievi di cucina e 3 allievi di sala/bar** (ogni allievo, regolarmente iscritto alle rispettive associazioni di categoria per l'anno 2024, può partecipare al concorso con un solo team), un docente o tutor che potrà accompagnare il team fino al desk dell'accoglienza e per nessuna ragione potrà intervenire nella competizione, pena la squalifica del team.

Si partecipa in **perfetta divisa professionale**. Per deroghe a questa divisa è necessario fare richiesta direttamente all'organizzazione per opportune valutazioni.

LE PROVE

- A. Cucina** - Realizzazione di un menu di due portate. Allestimento del piatto e servizio.
- B. Servizio di sala e abbinamento cibo/vino o birra** - Accoglienza cliente, mise en place, centro tavola, servizio del menu di due portate e abbinamento cibo/vino o birra.
- C. Bar** - Preparazione e servizio di un cocktail aperitivo (a bassa gradazione alcolica) con uno snack da bar e un cocktail digestivo (a bassa gradazione alcolica).
- D. Spot "promozionale"** - Elaborazione di uno video-spot di 2 minuti che promuova la scuola e il tema della proposta gastronomica del team.

INDICAZIONI GENERALI

- **L'orario d'inizio** gara sarà comunicato dall'organizzazione. I giudici verificheranno il rispetto dei tempi, le pulizie e le tecniche usate durante lo svolgimento della competizione. Verranno penalizzati eventuali ritardi in base a criteri stabiliti dalla giuria e comunicati preventivamente ai concorrenti.
- **Tutti i prodotti alimentari e le attrezzature saranno a carico della scuola.**
- **L'organizzazione fornirà** esclusivamente piastre elettriche a induzione, forni e abbattitore, lavandini, frigoriferi, tavoli da lavoro (per la cucina) e tavoli, sedie e piccoli piani di appoggio (gueridon) per la sala (sarà fornito in seguito un elenco dettagliato con

- le specifiche tecniche della cucina in base all'allestimento predisposto per la fiera).
- **Ogni area di lavoro avrà alcune prese di corrente** per l'allaccio di piccole attrezzature (es. frullatore a immersione) con corrente a 220V. Resta sempre utile provvedere ad eventuali riduzioni o prolunghe.
 - **Ogni scuola dovrà portare** tutto il materiale necessario per il servizio, compresi minuteria, tovagliato completo, materiale per centro tavola da assemblare, piatti, pirofile e piatti da portata per il servizio.
 - **Per ragioni di sicurezza non è consentito l'uso della lampada in sala (flambé).**

MATERIALI DA CONSEGNARE

Il docente accompagnatore, almeno un'ora prima dell'inizio della gara, dovrà consegnare al responsabile del concorso (desk accoglienza concorsi) una chiavetta USB con il filmato dello spot previsto al punto D (spot promozionale) e i seguenti documenti:

- **ricette di cucina;**
- **ricette dei cocktail;**
- **scheda sintetica di presentazione del/dei vino/i e/o birra/e proposti in abbinamento;**
- **check-list con il materiale suddiviso cucina, sala, bar;**
- **check-list con gli ingredienti suddivisi cucina, sala, bar;**
- **procedura HACCP applicata al trasporto degli alimenti;**
- **menu (completo di allergeni).**

Attenzione le ricette (complete di ingredienti, esecuzione, segnalazione allergeni) devono rispettare una redazione precisa in grammi per 10 persone e devono utilizzare i verbi al tempo infinito - es. Preparare, cuocere, tagliare (vedi istruzioni per scrivere una ricetta di cucina allegate).

TEMPISTICA

Il tempo a disposizione del team di cucina sarà pari a 150 minuti mentre il team di sala/bar avrà a disposizione 130 minuti complessivi. La prova si svolgerà con la seguente scansione temporale:

Team di cucina (150 minuti complessivi)	Team di sala/bar (130 minuti complessivi) <i>Il team di sala/bar comincia le attività 20 minuti dopo la cucina</i>
15 minuti predisposizione della mise en place degli ingredienti e delle attrezzature	15 minuti predisposizione delle dotazioni e dei materiali utili al concorso
70 minuti per le preparazioni di cucina	40 minuti per la preparazione della mise en place di sala e della linea di preparazione dei cocktail (con snack)
50 minuti per il servizio delle vivande ai clienti	10 minuti per accoglienza ospiti, preparazione e servizio del cocktail aperitivo con snack
15 minuti finali per le pulizie e il riassetto della cucina	50 minuti per il servizio delle vivande, del vino e del cocktail digestivo agli ospiti
	15 minuti finali per le pulizie e il riassetto della sala

Nella prima fase del lavoro ogni team dovrà presentare alla giuria il materiale, previsto nella check-list consegnata all'accoglienza. Sarà verificata la compatibilità dei prodotti con quanto stabilito dal presente bando e con quanto stabilito nelle norme igienico sanitarie (HACCP).

La tabella di seguito mostra una progressione oraria del concorso, fase dopo fase, prendendo a puro titolo di esempio le ore 10.00* come orario di avvio della prova:

Team di cucina (150 minuti complessivi)	Team di sala/bar (130 minuti complessivi) <i>Il team di sala/bar comincia le attività 20 minuti dopo la cucina</i>
Dalle ore 10.00 alle ore 10.15 predisposizione della mise en place degli ingredienti e delle attrezzature	Dalle ore 10.20 alle ore 10.35 predisposizione delle dotazioni e dei materiali utili al concorso
Dalle ore 10.15 alle ore 11.25 preparazioni di cucina	Dalle ore 10.35 alle ore 11.15 preparazione della mise en place di sala e della linea di preparazione dei cocktail (con snack)
Dalle ore 11.25 alle ore 12.15 servizio delle vivande ai clienti	Dalle ore 11.15 alle ore 11.25 accoglienza ospiti, preparazione e servizio del cocktail aperitivo con snack
Dalle ore 12.15 alle ore 12.30 pulizie e riassetto della cucina	Dalle ore 11.25 alle ore 12.15 servizio delle vivande, del vino e del cocktail digestivo
	Dalle ore 12.15 alle ore 12.30 pulizie e riassetto della sala

* si ricorda che l'orario reale di avvio delle prove sarà comunicato dall'organizzazione in seguito all'iscrizione al concorso.

INDICAZIONI SPECIFICHE PER LE PROVE

A. CUCINA - Realizzazione di un menu di due portate, allestimento dei piatti e servizio.

Il team di cucina (3 cuochi) nella postazione assegnata dovrà occuparsi della realizzazione di un menu di due portate così strutturate:

- **Un piatto principale** composto da quattro elementi: carne o pesce d'acqua dolce, cereali, verdure e salsa.
- **Un dessert al piatto** con diverse consistenze e temperature con frutta secca e salse di accompagnamento.

Il team dovrà presentare 7 porzioni: quattro per i commensali (servite dalla sala) e tre per la giuria tecnica (servite direttamente dalla cucina nel box giuria).

I prodotti dovranno essere confezionati e trasportati secondo le regole HACCP nel rispetto del regolamento internazionale di cucina, non possono quindi essere ammessi prodotti alimentari nella loro confezione d'origine con marchi e loghi visibili.

Secondo le consuetudini dei concorsi internazionali è quindi consentito portare:

- verdure, pulite, lavate, mondate, sbucciate ma non tagliate;
- fondi di cucina con tempi lunghi di preparazione ma non finiti (no salse pronte);
- carne disossata ma non porzionata;
- pesce squamato ed eviscerato;
- pollame eviscerato;
- impasti allo stato grezzo per il rispetto dei tempi di riposo (es. pasta fresca, sfoglia, frolla, ecc.) comprovando il tempo di preparazione necessario;
- pan di Spagna, biscuit, meringhe pronti ma non tagliati o porzionati;
- purea di frutta non zuccherate, frutta sbucciata ma non tagliata o tornita, frutti secchi sgusciati;

- le decorazioni (cialde, cioccolato, zucchero) devono essere elaborate sul posto ma è ammesso l'uso di prodotti che richiedono un comprovato lungo tempo di preparazione;
- gli ingredienti già pesati e bilanciati per le ricette.

Si sottolinea tuttavia che, a parte le evidenti esigenze legate alla necessità di operare in sicurezza igienica (alimenti già pronti al taglio quindi puliti e lavati ma interi) e alle esigenze di tempo (impasti con lunghi tempi di realizzazione e riposo, fondi di cottura, ecc.) è comunque preferibile fare preparazioni espresse anche per dare modo alla giuria di fare opportuna osservazione e valutazione.

B. SERVIZIO DI SALA E ABBINAMENTO CIBO/VINO/BIRRA - Accoglienza cliente, mise en place, centro tavola, servizio del menu di due portate e abbinamento cibo/vino o cibo/birra.

Il team di sala (3 camerieri) nella postazione ristorante assegnata dovrà:

- apparecchiare una tavola tonda per quattro commensali (diametro cm 160);
- assemblare in loco il centro tavola;
- accogliere i commensali con una corretta modalità di comunicazione professionale;
- realizzare il servizio con la presentazione del menu e la spiegazione dei piatti (il menu deve essere predisposto anche in un formato consultabile dai clienti e dalla giuria, formato libero);
- presentare, commentare e servire i vini e/o le birre in abbinamento.

Le attività di sala dovranno valorizzare il tema scelto realizzando un servizio accogliente e in linea con le moderne tendenze del mercato della ristorazione (come illustrato anche nel VIDEO SPOT PROMOZIONALE - punto D).

C. BAR - Preparazione e servizio di un cocktail aperitivo (a bassa gradazione alcolica) con uno snack da bar e un cocktail digestivo (a bassa gradazione alcolica).

Il team di sala dovrà incaricare un componente (fra i 3 membri) al servizio bar che nella stessa postazione ristorante assegnata dovrà preparare:

- Un aperitivo (**bassa gradazione alcolica – max 12,5 % VOL**) in abbinamento uno snack (già preparato e solo da assemblare in loco – “snack da un boccone”)
- Un digestivo (**bassa gradazione alcolica – max 12,5 % VOL**)

Sul sito internet www.cuochilombardia.it sarà disponibile il foglio di calcolo per la valutazione della gradazione alcolica alle squadre iscritte. Il barman dovrà preparare **5 cocktail aperitivi e 5 digestivi**. Uno sarà servito alla giuria tecnica e quattro ai commensali nei tempi e modi propri del servizio.

Si considerano come tempistiche di preparazione **10 minuti** per la preparazione del cocktail aperitivo e **10 minuti** per la preparazione del cocktail digestivo.

I cocktail preparati dovranno inoltre avere le seguenti caratteristiche:

- Le ricette devono essere composte da un minimo di 3 elementi e un massimo di 6 (incluse gocce e bordi crusta). È importante l'equilibrio (dolcezza, acidità e colore) degli ingredienti.
- Le ricette vanno consegnate indicando le dosi degli ingredienti utilizzati in millilitri (ml) – indicare la dose per un singolo cocktail. Insieme alla ricetta (per il drink digestivo, in caso

- di utilizzo di alcolici) fornire in allegato anche la scheda del calcolo della % VOL alcolico.
- Nella preparazione dei cocktail sono ammessi l'uso di prodotti "home-made" nella misura di uno (1) home-made per drink preparato (uno per l'aperitivo e uno per il digestivo). Ogni prodotto "home-made" utilizzato dovrà essere adeguatamente presentato e descritto nella ricetta del cocktail.
 - Per i long drink potranno essere usate bevande gassate per raggiungere il volume desiderato.
 - Le decorazioni e qualsiasi cosa che serva per abbellire il cocktail deve essere commestibile a parte le cannuce (meglio senza se non necessarie o comunque plastic-free).
 - La decorazione dovrà essere montata in office. Non sono ammesse decorazioni portate già pronte. Deve essere proporzionata al bicchiere e quindi non troppo ingombrante.
 - L'attrezzatura, i prodotti utilizzati, comprese le decorazioni e i bicchieri saranno a carico dei concorrenti.
 - I concorrenti dovranno preparare uno snack da bar che accompagni il cocktail aperitivo. Lo snack potrà essere già pronto e assemblato in loco oppure, se ritenuto opportuno dai concorrenti e in linea con le tempistiche a disposizione, preparato completamente in loco.
 - Il concorrente dovrà spiegare il drink in modo disinvolto e dovrà essere pronto a rispondere ad eventuali domande, da parte sia dei giudici che dei commensali, di carattere tecnico sui prodotti e le tecniche utilizzate.

D.VIDEO-SPOT PROMOZIONALE

Ogni team dovrà elaborare un **video-spot** della durata massima di 2 minuti che dovrà promuovere il tema scelto per il menu e per il servizio di ristorazione, l'idea "imprenditoriale" promossa, gli ingredienti valorizzati nel servizio di cucina, sala e bar e la scuola di provenienza, le ricette e i vini.

Il video-spot, elaborato in forma libera (con tecnologie libere) dovrà essere una forma di comunicazione moderna utile a coinvolgere i clienti e invogliare al consumo del servizio enogastronomico proposto in una logica "commerciale": incuriosire i consumatori, catturare la loro attenzione, far provare il prodotto/servizio elaborato anche in risposta alle moderne tecniche e tendenze del mercato della ristorazione.

Attenzione: il video non potrà contenere frammenti di video istituzionali o video ufficiali realizzati dalla scuola e/o video elaborati da professionisti.

ISCRIZIONI

Prima di procedere **LEGGERE CON ATTENZIONE IL REGOLAMENTO**

Ogni Team dovrà compilare e inviare la scheda iscrizione allegata, salvata in formato PDF, entro il 29 febbraio 2024, all'indirizzo mail

concorsi@cuochilombardia.it

Per informazioni 3292215061 (Giovanni Guadagno – inviare messaggio whatsapp)

Ogni team potrà indicare il giorno preferito per la partecipazione al concorso. L'organizzazione si riserva comunque la facoltà di stabilire autonomamente il calendario delle prove e confermerà data e orari della competizione a ciascun team. Ogni Team dovrà presentarsi al desk almeno 60 minuti prima dell'inizio della competizione nel giorno stabilito e comunicato dalla Giuria già in perfetta divisa professionale.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Criteria di Valutazione prova **A - Cucina** (Massimo 100 punti)

Giuria **FIC Federazione Italiana Cuochi**

- da 0 - 5 punti: Organizzazione
- da 0 - 10 punti: Mise en place
- da 0 - 10 punti: Pulizia igiene della cucina e nelle lavorazioni
- da 0 - 10 punti: Tecniche di lavorazione
- da 0 - 15 punti: Allestimento, presentazione e pulizia del piatto
- da 0 - 50 punti: Gusto, cottura e corretto abbinamento sapori

Criteria di valutazione prova **B - sala** (massimo 100 punti)

Giuria **AMIRA Associazione Maître Italiani Ristorazione e Alberghi**

- da 0 - 20 punti: allestimento tavola
- da 0 - 25 punti: presentazione del menu e dei prodotti impiegati
- da 0 - 10 punti: presentazione del vino e abbinamento
- da 0 - 10 punti: centro tavola
- da 0 - 25 punti: correttezza, eleganza e pulizia del servizio
- da 0 - 10 punti: rispetto del tempo assegnato

Criteria di valutazione prova **B - abbinamento cibo/vino** (massimo 100 punti)

Giuria **ASPI - Associazione Sommelierie Professionale Italiana**

- da 0 - 10 punti: *stappatura* dei vini
- da 0 - 10 punti: servizio dei vini
- da 0 - 25 punti: presentazione dei vini
- da 0 - 25 punti: abbinamento cibo/vino
- da 0 - 30 punti: acconto e descrizione delle caratteristiche organolettiche del vino

In alternativa ai criteri sopra indicati, per **l'abbinamento cibo/birra** (massimo 100 punti):

- da 0 - 20 punti: presentazione della birra
- da 0 - 25 punti: servizio della birra
- da 0 - 25 punti: abbinamento cibo/birra
- da 0 - 30 punti: caratteristiche organolettiche

Criteria di valutazione **C- Bar** (massimo 100 punti)

Giuria **ABI Professional Associazione Barmen Italiani**

- da 0 - 10 punti: preparazione e tecnica
- da 0 - 10 punti: decorazione del cocktail
- da 0 - 20 punti: presentazione del barman e spiegazioni
- da 0 - 20 punti: aroma
- da 0 - 30 punti: gusto
- da 0 - 5 punti: snack
- da 0 - 5 punti: rispetto del tempo assegnato

Criteria di valutazione **D - video/spot promozionale** (massimo 100 punti).

- 0- 30 punti innovazione
- 0- 30 punti coerenza fra tema proposto e prodotto spot

- 0- 20 punti completezza delle informazioni
- 0- 20 punti qualità della presentazione

Attenzione: la valutazione dei video-spot e la successiva premiazione non concorre alla definizione della graduatoria finale del concorso ed è gestita da Lariofiere. **Si prevede una premiazione dedicata al solo video-spot.**

PREMIAZIONI

La somma dei punteggi totalizzati da ciascun Team nelle prove A - B - C definirà la classifica finale del concorso. I primi tre Team classificati riceveranno i seguenti premi:

- **Primo** classificato: **Trofeo “RistorExpo Young Cup 2024”** e attrezzature da lavoro per il valore di € 2000,00 offerti da RistorExpo e dalle aziende sponsor.
- **Secondo** classificato: **Coppa “Unione Cuochi Regione Lombardia 2024”** e attrezzature da lavoro per il valore di € 1000,00 offerti da RistorExpo e dalle aziende sponsor.
- **Terzo** classificato: **Coppa “Associazioni del Territorio 2024”** e attrezzature da lavoro per il valore di € 500,00 offerti da RistorExpo e dalle aziende sponsor

Premi Speciali assegnati a discrezione della giuria:

- Premio Associazione Cuochi Como **Cesare Chessorti** per il miglior punteggio di cucina
- Premio **Lariofiere** per il miglior video-spot promozionale
- Premio **AMIRA Antonio Zambrano** per miglior brigata di sala
- Premi **ABI Professional** per il **miglior barman**
- Premio **ASPI** per il miglior abbinamento cibo/vino o cibo/birra

Medagliere

- 100 punti - medaglia d'oro e menzione
- Da 99 a 90 punti - medaglia d'oro
- Da 89 a 80 punti - medaglia d'argento
- Da 79 a 70 medaglia di bronzo
- Da 69 punti in giù - diploma di partecipazione

Ogni giorno saranno premiati i concorrenti che hanno gareggiato con le premiazioni di giornata. Per motivi di organizzazione i premi devono essere ritirati dagli interessati.

La premiazione finale del concorso, con le squadre che avranno ottenuto la **somma dei migliori punteggi nelle categorie A - B - C**, avverrà il **giorno 13 marzo 2024** nel pomeriggio. Si ricorda che ogni giorno i giudici saranno a disposizione dei team, al termine delle competizioni, per una valutazione condivisa sul lavoro svolto durante il concorso. Questo momento resta importante per un percorso di apprendimento continuo e di confronto. Al termine delle premiazioni finali del giorno 13 marzo 2024 nel sito internet www.cuochilombardia.it saranno disponibili i punteggi di tutti i team in gara (punteggi delle singole prove e complessivi).

Disclaimer

Il comitato promotore si riserva, a suo insindacabile giudizio, di sospendere il concorso, previa dovuta comunicazione. I diritti relativi al concorso restano in capo all'ente organizzatore che potrà documentare le attività con fotografie o video. Il concorso non presenta finalità commerciali e il trattamento dei dati personali sarà effettuato dall'Unione Cuochi Regione Lombardia e dalle associazioni territoriali in quanto responsabili del trattamento come previsto dalla politica per la gestione dei dati sensibili indicata dalla Federazione Italiana Cuochi alla pagina web <https://fic.it/iscrizioni/privacy>

RISTOREXPO YOUNG CUP 2024
Trofeo Cesare Chessorti: i professionisti del futuro

Lariofiere (Erba - Como): 10/13 Marzo 2024

MODULO D'ISCRIZIONE

Inviare entro il 29.02.2024 alla mail concorsi@cuochilombardia.it

Compilare tutti i campi in STAMPATELLO

NOME del TEAM		
Squadra		
CUCINA - Allievo/a 1	Cognome	Nome
CUCINA - Allievo/a 2	Cognome	Nome
CUCINA - Allievo/a 3	Cognome	Nome
SALA/BAR - Allievo/a 1	Cognome	Nome
SALA/BAR - Allievo/a 2	Cognome	Nome
SALA/BAR - Allievo/a 3	Cognome	Nome
Dati della scuola		
Nome Scuola		
Indirizzo mail istituzionale		
Via/Piazza		
CAP	Città	Provincia
Telefono		
Dati del docente/formatore di cucina (indicare anche i dati di più di un docente)		
Nome e Cognome		
E-Mail		
Telefono cellulare		
Si esprime la preferenza del giorno di partecipazione		
<input type="checkbox"/> Domenica 10.03.2024	<input type="checkbox"/> Lunedì 11.03.2024	<input type="checkbox"/> Martedì 12.03.2024
<input type="checkbox"/> Mercoledì 13.03.2024		

Per informazioni: 3292215061 (Giovanni Guadagno – inviare solo messaggio whatsapp). L'organizzazione confermerà data e ora della competizione. Il team dovrà presentarsi al desk almeno 60 minuti prima dell'inizio della competizione.

Timbro e firma Dirigente Scolastico per conferma frequenza allievi

Appendice

ISTRUZIONI E AZIONI PER SCRIVERE UNA RICETTA DI CUCINA

art 1. Premessa e Titolo Ricetta

La ricetta è un testo regolativo; un testo regolativo stabilisce regole, detta prescrizioni, fornisce istruzioni da seguire. È centrato sul destinatario con lo scopo di disciplinare (“regolare”) il suo comportamento, spiegargli come si deve comportare (obblighi, regole, divieti) o suggerirgli scelte e azioni.

Azioni titolo:

- a) fornire indicazioni in modo chiaro e dare istruzioni esaustive;
- b) mettere un titolo che sia sintesi del testo: breve e significativo (verificare riferimenti cucina internazionale e nazionale);

art 2. Ingredienti e dosi

L’elenco preciso degli ingredienti e delle dosi è la base operativa sulla quale impostiamo la progettazione e la programmazione del lavoro. Utilizzando il foglio di calcolo per lo sviluppo degli acquisti, dei costi e degli apporti energetici è indispensabile ragionare preventivamente e definitivamente su ogni quantità impiegata. Intolleranze e allergie alimentari ci impongono il rigoroso impiego degli ingredienti dichiarati in ricetta.

art 3. Metodo

Nel metodo devono essere descritte le fasi di preparazione in ordine progressivo utilizzando la micro lingua codificata. La terminologia tecnica di cucina permette di descrivere l’operazione utilizzando un solo vocabolo appropriato. Prima si fa un’operazione e poi l’altra, per questo la gradualità ci aiuta a rendere le nostre ricette proceduralmente corrette, facilmente eseguibili ma soprattutto comprensibili.

Azioni metodo:

- a) seguire una progressione graduale e precisa (numerare le fasi);
- b) utilizzare i verbi all’infinito (es: tritare, mettere, farcire);
- c) verificare la congruenza fra il metodo e gli ingredienti, non dimenticare alcun passaggio e nessun ingrediente;
- d) Indicare sempre tempo e temperatura di esposizione al calore oppure in alternativa indicare la temperatura della camera di cottura e lo strumento di cottura (es: forno statico, ventilato, ecc...) e la temperatura al cuore del prodotto (nel caso usiate un termometro a sonda).
- e) concludere il metodo con istruzioni su come allestire il piatto, allegare un disegno schematico dell’allestimento e una foto del piatto finito.
- f) Prevedere sempre uno spazio per note integrative e variabili. Solo in questo spazio sarà possibile inserire tutti gli elementi (dagli ingredienti ai metodi di lavorazione) accessori o sostitutivi della ricetta sopra codificata.