

OSPITI DI

**Gustus**  
expo dei sapori mediterranei

SALONE PROFESSIONALE  
DELL'AGROALIMENTARE,  
ENOGASTRONOMIA E TECNOLOGIA



# EMERGENCY

## FOODCONTEST 2024

TERZA EDIZIONE

L'Esercitazione Nazionale  
dei CUOCHI in EMERGENZA

# REGOLAMENTO

MOSTRA D'OLTREMARE, NAPOLI  
17.18.19 Novembre 2024

CON IL PATROCINIO



## NORME GENERALI

*Il Dipartimento Solidarietà Emergenze FIC e la Federazione Italiana Cuochi in collaborazione con GUSTUS – Expo dei Saperi Mediterranei, il Dipartimento Nazionale di Protezione Civile e la Protezione Civile della Regione Campania organizzano un'esercitazione nazionale di Cucine in situazioni di Emergenza per valorizzare e promuovere quel Volontariato che anche in scenari difficili riesce a creare dei buoni piatti per le popolazioni colpite, conservando intatta bontà, qualità e salubrità degli alimenti che compongono il pasto.*

### 1. CHI PUÒ PARTECIPARE

I team, composti da quattro associati - un caposquadra e tre aiuti di età compresa tra i 18 e i 99 anni associati al Dipartimento Solidarietà Emergenze - Federazione Italiana Cuochi e/o iscritti ad Associazioni di Protezione Civile, dovranno preparare in loco minimo **150 porzioni** del piatto realizzato con i prodotti trovati nella Tenda Magazzino.

Considerato il profilo dell'esercitazione ed il servizio ristorativo ad esso abbinato, le squadre che avranno accesso alle cucine mobili hanno l'obbligo di attestare che i componenti siano operatori del settore ristorazione o che abbiano realizzato corsi per esserne abilitati (diplomi di partecipazione ai corsi di abilitazione e/o con HACCP regionale in corso di validità).

*Gli attestati dovranno essere spediti all'atto dell'iscrizione e dovranno essere portati anche in sede di concorso in forma cartacea.*

*E' altresì indispensabile che i partecipanti abbiano seguito il corso base DSEFIC e alleghino pertanto foto dell'attestato ricevuto. I Volontari di protezione civile non aderenti al DSEFIC dovranno presentare la certificazione di corsi base di cucina effettuati dalle loro associazioni di riferimento*

I giudici consegneranno ai partecipanti il piano di autocontrollo della gestione del cibo, le schede haccp e il modulo degli allergeni che dovranno essere compilati durante la prima parte della gara dal responsabile indicato alle giurie (ne alleghiamo copia a titolo informativo)  
**La mancata presentazione dell'apposito modulo comporta in automatico l'esclusione dall'esercitazione.**

*I partecipanti dovranno indossare una divisa composta da: Scarpa anti infortunistica chiara o nera, pantalone nero o sale e pepe, giacca da cuoco bianca, grembiule chiaro, torcione, cappello, (completa di dpi).*

*Nel caso di impossibilità di indossare le scarpe anti infortunistica è indispensabile presentare un certificato medico che la formalizzi.*

### 2. REGISTRAZIONE E PRENOTAZIONE

L'iscrizione, redatta sul modulo ufficiale prestampato, deve essere inviata tramite e-mail a:

**emergenze@fic.it**

**DIPARTIMENTO SOLIDARIETA' EMERGENZE FIC** PiazzadelleCrociate,15-00162ROMA

Tel:06.4402178-44202209

#### **QUOTA D'ISCRIZIONE SQUADRA: 100€**

Il versamento della quota d'iscrizione dovrà essere effettuato tramite bonifico bancario presso:

BCC ROMA – FILIALE DI CISTERNA DI LATINA  
C/C Intestato a: DIPARTIMENTO SOLIDARIETÀ EMERGENZE FIC - APS  
IBAN – IT 97 N 08327 73950 000000004886  
CAUSALE: Emergency Food Contest + Cognome capo squadra

**La quota di partecipazione comprende:** ingresso in fiera per n. 4 fra concorrenti ed assistenti e 4 per gli accompagnatori, il diploma di partecipazione, eventuali altre coppe e medaglie conseguite. L'organizzazione confermerà a tutti i partecipanti l'ammissione all'esercitazione e la data di partecipazione loro assegnata.

Nel caso di cancellazione della manifestazione, o di mancata accettazione della domanda d'iscrizione, la quota di partecipazione versata, sarà restituita per intero ai Volontari. All'organizzazione vanno tutti i diritti derivanti dall'uso delle foto e dei filmati e delle preparazioni in concorso.

**Attenzione:** *Una copia della ricevuta del versamento deve essere allegata alla domanda d'iscrizione. Le domande prive di riscontro del versamento della quota vengono considerate come non pervenute sino al completamento dell'iscrizione e non potranno partecipare senza conferma dell'avvenuto pagamento nei tempi dovuti.*

### 3. ORGANIZZAZIONE

L'organizzazione mette a disposizione dei Volontari all' Esercitazione una “Cucina da Campo” provvista di impianti ed attrezzature convenzionali (forno, banchi d'appoggio in acciaio, frigorifero, bruciatori, lavelli etc.). Le quattro cucine sono tutte diverse per cui ad ogni contingente alimentare sarà preventivamente assegnata una Cucina da Campo così da permettere ai partecipanti di poter realizzare concretamente piatti di qualità in quantità.

All'interno delle Cucine saranno presenti:

- - N. 1 set completo di Coltelli
- - N. 1 set di taglieri
- - Pentolame
- - Minuteria da Cucina
- - Piatti e posate compostabili per il servizio
- - Sanificanti e Materiale per Pulizie
- - N. 1 cassetta per il primo soccorso

All'interno del magazzino centrale sarà possibile prendere, previa cauzione, ulteriori pentole ed eventuali macchinari disponibili (a titolo esemplificativo: affettatrice, tritacarne, trita parmigiano, Bimby). Tutto il restante materiale dovrà essere portato dai partecipanti tenendo presente che si è comunque in un area emergenziale per cui non si deve eccedere con macchinari ad alto consumo elettrico. Le attrezzature messe a disposizione dall'organizzazione dovranno essere riconsegnate pulite e non danneggiate al responsabile preposto al termine dell'esercitazione giornaliera. Eventuali ammanchi saranno addebitati ai partecipanti responsabili.

Le Cucine da Campo non sono dotate di attrezzature minute e particolari (esempio: stampi, cornetti per le glasse, bocchette da pasticceria, grembiuli, canovacci, ecc.), né sono provvisti di piatti speciali, per i quali ogni squadra, ove necessari, dovrà provvedere autonomamente.

Ogni squadra, prima dell'inizio dell'esercitazione, deve consegnare al presidente di Giuria il nome della ricetta che sarà realizzata con i prodotti trovati all'interno della tenda magazzino.

#### 4. GIORNI ED ORARI DI APERTURA

La manifestazione di svolgerà presso la Mostra d'Oltremare a Napoli dal **17 al 19 Novembre 2024**. Ora d'ingresso per i concorrenti h 8:00

Ora d'ingresso al pubblico h 10:00

Il giorno della partecipazione dei Volontari sarà deciso dall'organizzazione tenendo conto, ove possibile, delle esigenze dei partecipanti e comunicati agli stessi con sufficiente anticipo (*vedi norme specifiche a seguire*).

#### 5. TEMA E SVOLGIMENTO DELL'ESERCITAZIONE

Ogni Squadra deve presentare una preparazione realizzata per minimo 150 (centocinquanta) persone, più 5 (cinque) per la giuria e uno per esposizione.

Ai team verrà richiesto di presentare anche 5 porzioni di un piatto idoneo ad una alimentazione speciale che troveranno indicata insieme alle derrate.

I Team avranno a disposizione una Cucina da Campo per la preparazione del prodotto con una postazione che dovranno allestire a livello operativo per gestire la distribuzione del prodotto. La presentazione deve avvenire in porzioni singole, in un unico piatto dal peso minimo di 130 gr. e massimo di 150 gr.

La porzione da esposizione ha scopo puramente pubblicitario e pertanto può essere anche realizzata in anticipo.

Nel Concorso tutte le preparazioni devono essere effettuate nelle Cucine da Campo all'interno del Centro Fieristico.

#### 6. COSA SI INTENDE PER EMERGENCY FOOD

*a) Un piatto nutrizionalmente equilibrato (dal punto di vista di carboidrati, proteine, grassi) prodotto in grandi quantità che conservi le qualità organolettiche, nutritive e gustative inalterate dalla prima all'ultima porzione.*

*b) Un prodotto che rispetti il legame con i luoghi di provenienza compatibilmente con materie prime "a sorpresa" che si troveranno nella Tenda Magazzino.*

*c) Un prodotto elaborato in modo da essere salutare.*

*d) Un prodotto che riesca a dare massima valorizzazione agli ingredienti forniti.*

*e) Un prodotto di qualità che sia in grado di soddisfare il piacere del palato in completa sicurezza anche per chi deve seguire alimentazioni speciali (per celiaci, per allergici, per intolleranti...)*

#### 7. TENDA MAGAZZINO

*La tenda magazzino è a tutti gli effetti la simulazione dei magazzini campali costituiti in fase di emergenza dove si troverà materia prima sempre diversa donata da enti o associazioni.*

*All'interno saranno disponibili in box prestabiliti per ogni squadra derrate quali pasta, carne, pesce, vegetali freschi o surgelati, frutta etc.. Sarà il presidente DSEFIC ogni giorno ad assegnare il materiale attraverso un'estrazione.*

*Proprio attraverso questo "effetto sorpresa" si intuirà la coesione del team e la determinazione dei volontari a ricercare il gusto e far sì che il pasto sia un momento di leggerezza anche in fase di emergenza.*

*Nella tenda "dispensa" saranno disponibili anche ingredienti comuni o jolly per arricchire le pietanze o riuscire a realizzare pasti per le alimentazioni speciali.*

*In ogni cucina saranno disponibili ingredienti quali sale, olio, erbe aromatiche.*

### 8. PREMIAZIONI

Ogni giorno verranno assegnate:

90-100 punti – Medaglia D'Oro

80-89 punti – Medaglia d'Argento

70-79 punti – Medaglia di Bronzo

Sotto i 70 punti Diploma d'Onore

L'ultimo giorno verrà inoltre premiata la squadra che si è classificata PRIMA ASSOLUTA della terza edizione dell'Emergency Food Contest.

A tutti i partecipanti verrà conferito il diploma di partecipazione all'evento

### 9. TEMPI DELLA COMPETIZIONE

h. 8:15 Cambio da abiti civili ad abiti professionali

h. 8:30 Incontro con la Giuria

h 09:00 Ingresso delle squadre per estrazione nella tenza magazzino

h. 9:30 Consegna alla giuria del nome del piatto ed inizio esercitazione

h 09:30 - 13.00 Preparazione in cucina da campo del prodotto

h 12:30 - 13:00 Allestimento postazione Emergency Food

h 13:00 - 14:30 Servizio

h. 16:00 Premiazioni

### 10. GIUDICI e PARAMETRI DI GIUDIZIO

*La giuria sarà composta da un giudice internazionale WACS, un esperto fic di alimentazioni speciali, giudici selezionati tra rappresentanti del Dipartimento della Protezione Civile e Protezione Civile della Regione Campania.*

*Durante l'esercitazione, i giudici valuteranno:*

#### **Mise en Place e pulizia 10 punti**

*Capacità di organizzare il proprio lavoro, rispetto dei tempi di esecuzione, capacità di predisporre e riordinare le attrezzature, rispetto dei programmi e degli orari stabiliti, pulizia e ordine durante le fasi di lavorazione, rispetto delle norme igieniche.*

#### **Preparazione professionale 20 punti**

*Corretta manipolazione e conservazione degli alimenti, corretta cottura degli alimenti.*

*Capacità di realizzare un pasto nutrizionalmente corretto.*

*Capacità di gestione degli imprevisti, corretto uso delle grammature e delle porzioni, efficacia delle tecniche impiegate, corretta impostazione delle ricette.*

#### **Servizio 5 punti**

*Disposizione corretta per temperature, pulizia e ordine del cibo sul piano. uso di tecniche di distribuzione efficaci che, nel rispetto del pasto, non comportino inutile perdita di tempo. Capacità di rispetto dei tempi per il servizio.*

*Pulizia della postazione del servizio a fine turno.*

*Capacità di entrare in empatia con chi ritira il piatto e capacità di spiegazione del pasto a chi fa domande.*

**Prevenzione rifiuti e sostenibilità 5 punti**

*Capacità di gestire/utilizzare e/o conservare eventuali rifiuti. Capacità di realizzare una raccolta differenziata corretta*

**Aspetto estetico 5 punti**

*Uso corretto nello spazio del piatto per il servizio del pasto.*

*Impatto cromatico piacevole della pietanza, armonia di colori tale da invogliare alla degustazione*

**Preparazioni speciali 10 punti**

*Capacità di gestione in sicurezza del pasto per chi deve seguire alimentazioni speciali.*

*Attenzione alla selezione di alimenti idonei e gestione corretta delle contaminazioni.*

*Capacità di realizzare un pasto nutrizionalmente corretto.*

*Capacità di ottenere un pasto con piacevolezza dell'aspetto estetico e gustativo.*

**Gusto 45 punti**

*Sapore gradevole e in armonia con il tipo di alimento impiegato, uso corretto dei condimenti.*

*Non sono ammessi mezzi punti*



Piazza delle Crociate 15 | 00162 ROMA

+39 06. 4402178 | +39 06. 44202209

[www.dsefic.it](http://www.dsefic.it)