



President
GRAND HOTEL | ★★★★★

CAMPIONATI ITALIANI DI Cucina

Attrezzature

26/27 Novembre 2024

presso Grand Hotel President

Strada Statale 106 Jonica, 89048 Siderno RC





LISTA ATTREZZATURE

Per qualsiasi informazione riguardante i **Campionati della Cucina Italiana 2024**, siete pregati di consultare il sito: www.associazioneitalianacuochi.it

o contattaci per e-mail a: segreteria@associazioneitalianacuochi.it

Per info tecniche o legate agli elabora gastronomici da presentare in gara scrivere a:
campionati@associazioneitalianacuochi.it

Campionati Italiani della Cucina 2024

I Campionati Italiani della Cucina si svolgeranno presso la

All'interno del Grand Hotel President - Strada Statale 106 Jonica, 89048 Siderno RC

Partner Ufficiali



CALENDARIO

15 Novembre 2024

- ❖ Termine ultimo per Iscrivarsi
- ❖ Termine ultimo per Ritirarsi e richiedere la restituzione della quota

25 Novembre 2024

- ❖ 12:00 Inizio Allestimento Stand da parte delle Delegazioni, Partner, Aziende

26 Novembre 2024

- ❖ 07:00 Inizio Allestimento Stand da parte delle Delegazioni, Partner, Aziende per gli ultimi allestimenti
- ❖ 08:00 Apertura della Cittadella del Gusto, Cuochi, Chef, Woman Chef e Junior Chef iscritti alla competizione potranno fare il Check In dei campionati
- ❖ 09:00 Apertura al Pubblico
- ❖ 09:30 Inizio Campionati tradizionali
- ❖ 15:00 Premiazione Miglior Piatto Tradizionale
- ❖ 16:00 consegna della Medaglia d'Onore degli Chef "THE CHEF MEDAL"
- ❖ 18:00 Termine 1° giornata della Cittadella

27 Novembre 2024

- ❖ 08:00 Apertura della Cittadella per i partecipanti alle competizioni e agli addetti ai lavori
- ❖ 08:30 Apertura al Pubblico
- ❖ 09:00 Inizio Campionati Italiani
- ❖ 15:00 Premiazione alle Migliori Aziende
- ❖ 17:00 Risultati dei Campionati Italiani, premiazione, saluti a tutti i partecipanti e agli sponsor
- ❖ 18:00 Termine cittadella

Gli orari potrebbero subire variazioni per motivi organizzativi.

Lista attrezzature Competizioni a Persona

- 1 Banco di Acciaio 1,80 mt X 80cm (circa), con ripiano sotto
- 2 Piastre induzione a postazione
- 1 tegame a bordo basso da cm 32
- 1 padella con manico tipo wok da cm 28
- 1 pentole bordo alto con tappo da cm 25
- 1 pentolini con manico da cm 17 con tappo vetro
- 1 frullatore ad immersione (minipimer)
- 1 tritatutto
- 1 Planetaria elettrica con relativi ganci (frusta, uncino e farfalla)
- 1 mestolo in silicone (marisa o leccapentole)
- 1 mestolo forato in acciaio
- 1 cucchiaio manico lungo in acciaio
- 1 boule acciaio da cm 12
- 1 boule in acciaio da cm 20
- 1 scolapasta
- 1 bilancina da cucina
- 1 frusta in acciaio
- 1 tagliere grande
- 1 tagliere piccolo
- 1 macchina per la pasta (anche meccanica)
- 1 taglia pasta
- forchette e coltelli (POSATERIA)

Ogni Chef o squadra dovrà procurarsi o portarsi a propria descrizione:

- propri coltelli
- canovacci per la pulizia
- ciotole e contenitori
- bimbi, frullatori, roner
- utensili
- frusta elettrica
- accessori
- macchina per la pasta

- taglia pasta
- coppapasta
- sac a poche e relative bocchette
- mattarello
- forchette e coltelli

A disposizione Comune di tutti:

- Congelatore
- Frigo
- Abbattitore
- Forno

Si Ricorda:

- Di essere puntuali quando chiamati alla postazione
- Di conservare le derrate alimentari in appositi contenitori chiusi e con indicazioni scritte come da regolamento
- Di compilare il modulo HACCP
- Di osservare le corrette procedure di pulizia e sanificazione

Piatti per impiattamento a disposizione



Piatto Fondo a Cappello del Prete, 30cm,
2° cerchio a scivolo partendo da 18 cm



Piatto Piano da 33cm

Attenzione: I piatti potrebbero non essere quelli mostrati nelle immagini.

Piatti Piani per la competizione Piatti Tradizionali

Lo Chef potrà portare un piatto o altro di suo piacimento, oppure potrà utilizzare i piatti messi a disposizione. E' indicato l'utilizzo di piatti, vassoi, contenitori "antichi" o tradizionali originali, ovviamente per esempio in caso di terracotta deve essere vetrificata, ed/o comunque contenitori di cibo a norma HACCP.

Piatti Piani per la competizione Dessert al Piatto

Lo Chef potrà portare un piatto o altro di suo piacimento, oppure potrà utilizzare i piatti messi a disposizione. Possono essere utilizzati contenitori in vetro, porcellana, ed/o comunque contenitori di cibo a norma HACCP.

Piatti Piani per la competizione Piatto Caldo Chef, Woman Chef, Vegetariano, e Junior e Squadre

La squadra o lo Chef potranno portare un piatto o altro di suo piacimento, oppure potrà utilizzare i piatti messi a disposizione.