

REGIONE SICILIA

CONCORSO DI PASTICCERIA  
"LA MONOPORZIONE, SCRIGNO DI SAPORI"  
EDIZIONE 2024

Il concorso, ideato e promosso dalla Con.Pa.It Sicilia in collaborazione con RHS (Ristora Hotel Sicilia), si rivolge a tutti i professionisti sopra i diciotto anni di età, offrendo loro un'occasione formativa per mettere alla prova le proprie capacità e trovare stimoli e gratificazioni sempre preziosi.

Un momento di massimo valore professionale, pensato ed organizzato su principi di serietà ed equità; un'occasione di confronto ed esperienza di crescita tecnica ed umana.

**REGOLAMENTO DEL CONCORSO**

Il tema del concorso è "La Monoporzione, scrigno di sapori"

**Regola 1.**

ISCRIZIONE

La partecipazione del concorso è aperta ad un massimo di 8 (otto) concorrenti. I candidati dovranno presentare ufficiale domanda compilando il modulo di iscrizione allegato al presente regolamento e versare la quota di partecipazione pari a €. 60,00 tramite bonifico bancario intestato a Nuova Conpait Sicilia - Codice IBAN: IT47Z0760116900001036314456 con causale: quota di partecipazione al concorso di pasticceria RHS 2023 + cognome e nome concorrente.

Le domande dovranno pervenire via mail all'indirizzo [info@conpait-sicilia.it](mailto:info@conpait-sicilia.it) corredate di modulo di partecipazione compilato e ricevuta dell'avvenuto bonifico, entro il 25.10.2024.

Saranno ammessi alla gara i primi otto concorrenti che invieranno tutta la documentazione di cui sopra.

**Regola 2.**

PROGRAMMA LOGISTICO

Tutti i concorrenti dovranno presentarsi in fiera lunedì 18 novembre entro le ore 09:30.

**Regola 3.**

SVOLGIMENTO DELLA GARA

La gara si svolgerà sul palco principale della manifestazione RHS 2024, nella giornata di lunedì 18.11.2024.

Alle ore 10:30 i primi quattro concorrenti occuperanno le loro postazioni per la realizzazione della propria monoporzione. Il tempo a disposizione sarà, improrogabilmente, di due ore e trenta minuti dall'inizio.

A seguire gli altri quattro concorrenti prenderanno la loro postazione ed avranno, anch'essi, due ore e mezza di tempo per la realizzazione del proprio dolce.

REGIONE SICILIA

**Regola 4.**

INGREDIENTI ED ATTREZZATURE A DISPOSIZIONE

Tutti gli ingredienti per lo svolgimento del concorso devono essere portati in loco già pesati o misurati anticipatamente, senza marchio, esclusivamente anonimi e con etichetta adesiva che specifichi il peso e la tipologia di prodotto (es. 100 g. zucchero di canna).

L'organizzazione metterà a disposizione le seguenti attrezzature: tavoli in acciaio, lavandino, forno a microonde, abbattitore, planetaria da banco, frigoriferi, piastra ad induzione.

Tutta la piccola attrezzatura (bilancia, aerografo, ecc.) e minuteria (coltelli, raschiette, pentole per piastre ad induzione, carta per le mani, pellicola, ecc.) dovranno essere portate dai concorrenti, i quali dovranno a propria cura accertarsi che i voltaggi elettrici e gli attacchi siano adatti a tali macchinari, e dovranno, altresì, portare le eventuali riduzioni per le prese elettriche.

I piatti di presentazione del dolce dovranno essere portati dai concorrenti, i quali sono liberi nella scelta della tipologia di piatto.

**Regola 5.**

ABBIGLIAMENTO DEI PARTECIPANTI

I partecipanti riceveranno e dovranno indossare giacca ufficiale e cappello dell'evento.

Dovranno, inoltre, indossare pantaloni e scarpe neri ed un grembiule bianco privo di loghi

**Regola 6.**

CONSEGNA DELLE BROCHURE

I candidati dovranno presentare giorno 18.11.2024 alle ore 09:30 n. 5 (cinque) brochure di presentazione dei propri dolci al responsabile del concorso.

Le brochure dovranno contenere la ricetta della monoporzione, il procedimento e la grafica.

**Regola 7.**

MONOPORZIONE

Ogni concorrente dovrà preparare n. 6 (sei) monoporzioni di cui n. 5 (cinque) per la giuria ed una per la fotografia ufficiale.

La monoporzione dovrà avere un peso compreso tra i 90 g. ed i 120 g.

È vietato, per la realizzazione del dolce, l'uso di stampi in silicone.

Tutte le preparazioni dovranno essere eseguite davanti ai giudici, escluse le basi da forno (biscuit, frolle, pan di Spagna ecc.) che devono obbligatoriamente essere portate già pronte, pena la squalifica dal concorso; anche eventuali glasse possono essere portate già pronte, purché vengano preparate nuovamente sul posto per poter essere visionate dai giurati.

REGIONE SICILIA

**Regola 8.**

PIÈCE DI PRESENTAZIONE

Ogni concorrente dovrà presentare la propria monoporzionatura adagiandola su apposita pièce artistica.

Il tema della pièce è "il bosco incantato". La pièce potrà essere realizzata anche precedentemente ed ultimata, se necessario, sul posto; potrà essere realizzata in: zucchero, pastigliaggio, cioccolato, croccante. Le dimensioni non dovranno superare la misura di 40 x 40 centimetri in pianta e l'altezza di 100 centimetri.

**Regola 9.**

PUNTEGGI E PENALIZZAZIONI

Il punteggio verrà diviso in tre categorie:

- Elaborazione, presentazione e valore tecnico (da 0 a 25);
- Etica professionale ed igiene (da 0 a 25);
- Degustazione (da 0 a 50).

Dal giudizio generale dovranno essere detratte le eventuali penalità applicabili dai commissari di gara previste dal regolamento. Le penalizzazioni sul punteggio finale riguarderanno:

- Mancato rispetto del regolamento;
- Ritardo dei tempi di lavorazione;
- Mancata pulizia della postazione di lavoro e delle attrezzature al termine della gara;
- Mancata consegna della brochure.

**Regola 10.**

RISERVE

Il Comitato organizzativo, in caso particolare o a causa di eventi di forza maggiore, si riserva il diritto di apportare modifiche al regolamento del concorso.

Il Comitato organizzativo si riserva, inoltre, il diritto di annullare il concorso in caso di forza maggiore.

**Regola 11.**

PREMI E PREMIAZIONE

La premiazione si svolgerà lo stesso giorno del concorso alle ore 17:30, di fronte al pubblico, al Comitato organizzativo, alla Direzione di RHS, alla stampa, televisione e mass media.

Verranno premiati i primi tre classificati:

- Primo classificato: trofeo + premi sponsor  
Secondo classificato: targa + premi sponsor  
Terzo classificato: targa + premi sponsor

Sono previsti, inoltre, premi aggiuntivi offerti dagli sponsor e premi speciali.

**N.B.** L'organizzazione si riserva di applicare modifiche al regolamento fino al quindicesimo giorno antecedente lo svolgimento del concorso, ovviamente tali modifiche saranno tempestivamente comunicate agli iscritti.

Per eventuali chiarimenti o informazioni aggiuntive contattare il Presidente Con.Pa.It Sicilia Peppe Leotta al 3356212522 o all'indirizzo e-mail [info@conpait-sicilia.it](mailto:info@conpait-sicilia.it)

REGIONE SICILIA

CONCORSO DI PASTICCERIA  
"LA MONOPORZIONE, SCRIGNO DI SAPORI"

EDIZIONE 2024

CATANIA 18.11.2024

Nuovo quartiere fieristico "Sicilia Fiere"  
MISTERBIANCO (CT)

MODULO DI IRSCRIZIONE

NOME: \_\_\_\_\_

COGNOME: \_\_\_\_\_

DATA DI NASCITA: \_\_\_\_\_

INDIRIZZO: \_\_\_\_\_

CITTÀ: \_\_\_\_\_

CODICE POSTALE: \_\_\_\_\_

PROVINCIA: \_\_\_\_\_

TELEFONO: \_\_\_\_\_

E-MAIL: \_\_\_\_\_

TAGLIA GIACCA: \_\_\_\_\_

Luogo e data \_\_\_\_\_

FIRMA

\_\_\_\_\_