



Conpait



Martedì 25 OTTOBRE

Concorso “ Dolce al caffè ” titolato a Otto Insam Maestro pasticciere.

Questo Concorso è riservato a pasticceri professionisti che dovranno realizzare il dolce in diretta. Le basi da forno possono essere portate pronte ma il dolce va fatto in diretta.

L'iscrizione sarà aperta dal 30 giugno 2016. Contestualmente all'iscrizione che dovrà avvenire via e-mail (info@dmpsrl.eu) è obbligatorio inviare il curriculum, il ricettario e la fotografia del prodotto finito a (segreteriaconpaitlazio@gmail.com)

La domanda di partecipazione dovrà essere inoltrata a : info@dmpsrl.eu insieme alla presente debitamente compilata e sottoscritta dal Dirigente Scolastico

Tutte le informazioni relative al Concorso dovranno essere richieste a :
segreteriaconpaitlazio@gmail.com

L'organizzazione metterà a disposizione le attrezzature, i tavoli, i lavandini, i forni a microonde, gli abbattitori, i frigoriferi e le planetarie da banco nonché le piastre a induzione ed i prodotti per la pulizia.

I concorrenti dovranno presentarsi con tutte le piccole attrezzature e le minuterie necessarie. Tutti i concorrenti dovranno indossare la divisa da lavoro (giacca bianca senza marchi di sponsor, cappello, pantalone e calzature idonee per laboratorio).

Sono previsti 6 box da lavoro destinati ai concorrenti e 2 box destinati ai dimostratori Conpait. I box comprendono un tavolo di m 0,80x2 frontale ed un tavolo laterale per posizionare macchinari e attrezzature.

Sono previsti due abbattitori da utilizzare in comune, un armadio negativo ed uno positivo oltre ad una zona lavaggio ed inoltre :

2 forni - 1 rastrelliera - 30 teglie 60x40 - 1 impastatrice da banco ed 1 microonde per ogni concorrente.

Sarà compito dei concorrenti provvedere alla pulizia ed al lavaggio di tutte le attrezzature e le stoviglie e solo per tale scopo potranno essere affiancati da un aiuto scelto da loro.

Premiazione

1° classificato : trofeo, targa e frequenza gratuita di un corso presso Conpait Lazio

2° classificato : targa

3° classificato : targa

A tutti i partecipanti verranno consegnati degli attestati di partecipazione.

Al concorrente che dimostrerà più professionalità verrà consegnato un premio speciale.

Al concorrente che otterrà più consenso dal pubblico verrà consegnato un premio speciale.

Attribuzione del punteggio:

Degustazione: da 10 a 40

Presentazione e taglio: da 10 a 20

Pulizia del lavoro: da 10 a 20

Ricettario: da 10 a 20

Il giudizio della giuria è insindacabile.

RESPONSABILITA'

Ogni responsabilità in ordine ad eventuali infortuni occorsi ai concorrenti, a terzi o a visitatori, derivanti dall'improprio, errato, negligente o imprudente utilizzo degli strumenti, delle strutture, degli arredi e dei macchinari (sia per quelli forniti dall'Organizzazione sia per quelli portati dai concorrenti) ricadrà esclusivamente sui concorrenti stessi. I concorrenti risponderanno altresì di tutti i danni causati dall'improprio utilizzo delle materie prime fornite dall'Organizzazione o portate direttamente dal concorrente e/o per il mancato rispetto delle norme igieniche. In tal senso i concorrenti con la sottoscrizione del presente regolamento dichiarano di accettare quanto sopra.

Firma

Data

D.M.P. Srl

Via del Fontanile Arenato, 144

00163 Roma

Tel./Fax : 06 6634333 r.a.

www.dmpsrl.eu / info@dmpsrl.eu

Facebook : DMP DMP

Con.Pa. It - Lazio

Via Prataporci, 17

00132 Roma

segreteriaconpait@gmail.com

www.noipasticcieri.it