



AGROGEPACIOK®



Concorso "Dolci Talenti"

DOLCI TALENTI IN PUGLIA
LECCE - 7 NOVEMBRE 2021

"QUANDO LA TRADIZIONE DIVENTA INNOVAZIONE"

Concorso professionale aperto a studenti e pasticciieri under 25

INFO: info@agenziaeventi.com
Tel. 0832 457864

CON IL SUPPORTO DI



SORGENTE DI PUGLIA

AGROGEPACIOK.IT



DOLCI TALENTI IN PUGLIA

Lecce – 7 Novembre 2021

Concorso professionale aperto a studenti e pasticceri under 25

Il concorso è organizzato da Agro.Ge.Pa.Ciok e da "Pasticceria Internazionale", attraverso il progetto "Futuri Talenti", con la collaborazione dell'Associazione Pasticceri Salentini.

Sono invitati a partecipare tutti i giovani che non superino i 25 anni di età, attivi in laboratorio di pasticceria o iscritti agli ultimi due anni degli Istituti Professionali.

Lo scopo del concorso è quello di stimolare i giovani talenti, di conoscere e tutelare il patrimonio dolciario nazionale e, nel contempo di cercare nuove forme di moderne rivisitazioni, rilanciandolo nella sua moderna creatività.

Al partecipante è richiesta la realizzazione di una torta moderna da realizzare con ingredienti che riprendano gli stessi colori del logo dell'evento e n° 10 monoporzioni della medesima torta da sottoporre alla giuria.

IL CONCORSO PREVEDE

Una torta moderna e 10 monoporzioni.

Il partecipante dovrà realizzare il dolce in diretta utilizzando la propria attrezzatura. Il Forum Pasticceria metterà a loro disposizione: un frigorifero, un congelatore, un abbattitore, un'impastatrice, un forno e un forno microonde.

Il concorrente dovrà portare gli ingredienti pesati.

Attrezzature fornite dall'organizzazione

Planetaria da banco (1 pezzo ogni due concorrenti)

Piastre ad induzione (1 pezzo ogni due concorrenti)

n. 3 abbattitori per tutti

n. 2 forni ventilati con teglie 60X40

n. 2 conservatori (uno positivo e uno negativo)

n. 16 teglie 60X40 (n. 2 per ogni concorrente)

n. 2 carrelli per teglie

n. 1 temperatrice per cioccolato fondente

tavolo in acciaio (uno per ogni partecipante)

microonde (1 pezzo per ogni due concorrenti)

Ogni partecipante avrà un tavolo per la presentazione dell'elaborato

Tutte le attrezzature non in elenco devono essere portate dal concorrente ed ogni partecipante dovrà avere la propria piccola attrezzatura per completare l'elaborato (spatole, pentole, stampi...)

COSA REALIZZARE

Il concorrente dovrà realizzare:

- una struttura artistica (portata da casa e assemblata in loco)

- una torta moderna con ingredienti che riprendano gli stessi colori del logo dell'evento

- n.10 monoporzioni della medesima torta da sottoporre alla giuria.

Per la presentazione, ciascun concorrente dovrà portare il necessario.

Il tavolo per la presentazione sarà fornito di tovaglia bianca: il concorrente dovrà prevederne la decorazione secondo il proprio gusto (vetri, tovaglie, alzate in plexiglass, pizzi, marmo etc...)

CONSEGNA RICETTA

Ad inizio concorso il concorrente dovrà consegnare al coordinatore la ricetta completa (ingredienti e procedimenti stampati in modo corretto e ordinato) che andrà ad eseguire in diretta con schema del montaggio finale.

ABBIGLIAMENTO

Ogni concorrente deve indossare la divisa completa e ordinata (giacca bianca senza nessun sponsor di aziende, pantaloni neri, scarpe nere).

NUMERO ISCRITTI

Il numero massimo dei concorrenti ammessi sarà di 8 (otto) e farà fede l'ordine di iscrizione.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Conduzione lavoro e pulizia 1/20

Degustazione 1/30

Estetica del dolce 1/20

Spirito innovativo e vendibilità del dolce 1/5

Armoniosità della struttura artistica 1/25

GIORNO E ORARIO DELLA PROVA

Domenica 7 Novembre, inizio lavori ore 10.30 e consegna ore 16.30 circa. La premiazione è in programma nel pomeriggio.

GIURIA

Sarà composta da almeno cinque membri, più il presidente di giuria.
Il giudizio della giuria sarà insindacabile e inappellabile.

ISCRIZIONI

L'iscrizione è gratuita e deve avvenire entro e non oltre il 30 ottobre 2021.

Il partecipante dovrà compilare il modulo in allegato ed inviarlo via mail a **info@agenziaeventi.com**

PRESELEZIONI

Per garantire un buon livello alla competizione, gli iscritti al concorso parteciperanno ad una giornata di preselezioni durante la quale dovranno portare un loro dolce a scelta, già pronto, e saranno sottoposti ad una piccola prova teorico-pratica.

Luogo e data della preselezione saranno comunicati direttamente agli iscritti.

PREMI

- 1° class.: 500 € + volumi professionali Chiriotti Editori, attrezzatura offerta dalla azienda Isolp srl
- 2° class.: 300 € + volumi professionali Chiriotti Editori
- 3° class.: 200 € + volumi professionali Chiriotti Editori

Ogni partecipante riceverà n. 1 abbonamento annuale alla rivista "Pasticceria Internazionale".

La torta che si classificherà al primo posto sarà ribattezzata con il nome di "TortAgrogepaciok" e potrà essere inserita nelle pasticcerie salentine che vorranno riproporla alla propria clientela.

Per informazioni contattare:

info@agenziaeventi.com

Per informazioni di carattere tecnico contattare il Maestro Pasticcere Antonella Biasco al numero +39 320 7204943 o il Maestro Giuseppe Zippo al numero +39 328 8643481.

N. B. Gli organizzatori si riservano il diritto di apportare modifiche al presente regolamento qualora si rendesse necessario per varie ragioni, fino al suo annullamento in caso di forza maggiore.



Concorso "Dolci Talenti"

RICHIESTA DI PARTECIPAZIONE AL CONCORSO "DOLCI TALENTI"
LECCE, 7 Novembre 2021 – CENTRO FIERE

NOME
COGNOME
DATA DI NASCITA
QUALIFICA (PASTICCERE/STUDENTE)
INDIRIZZO
CITTA'
PROVINCIA
CAP
PAESE
CONTATTO MAIL
RECAPITO TELEFONICO

INFORMATIVA EX. ART.13 D.Lgs. N. 196/2003 E CONSENSO AL TRATTAMENTO DEI DATI Eventi Marketing & Communication, titolare del trattamento, tratta i dati personali da Lei forniti per le finalità inerenti alla prestazione dei servizi indicati e, previo suo consenso, per aggiornarLa su iniziative e/o offerte future. Lei potrà esercitare i diritti di cui all'art. 7 del D.Lgs 196/2003 (aggiornamento, rettificazione, integrazione, cancellazione, trasformazione) rivolgendosi all'Organizzazione o inviandole una mail: Eventi Marketing & Communication Via Oberdan 11 - 73100 Lecce segreteria@agenziaeventi.com

Ho letto ed accettato il regolamento del concorso

Firma

info@agenziaeventi.com