



NAZIONALE ITALIANA CUOCHI

Via fra' Paolo Sarpi, 1 31033 Castelfranco Veneto (Treviso)

Cod. Fiscale n° 03671080269 - P. I. n° 03671080269

www.nazionaleitalianacuochi.com

COMUNICAZIONI RELATIVE ALL'ANNO 2007

Chef Senior e Junior Chef
Partecipanti alla selezione NIC 2011-2012
e p. c. Presidenza e Segreteria FIC Nazionale

Castelfranco Veneto, 19/08/2011

Oggetto: convocazione alla selezione NIC martedì 30 agosto 2011 A brescia e martedì 13 settembre 2011 e Bergamo.

Gentile candidato,

siamo lieti di comunicarle la data alle selezioni NIC, in qualità di Junior Chef o di Senior Chef.

Ci scusiamo per il ritardo nella convocazione ma, per problemi legati alla logistica, solo oggi possiamo comunicarle la convocazione definitiva ed inderogabile.

Le ricordo che bisogna comunicare alla segreteria, per iscritto, la conferma del vostro arrivo entro il 27 agosto 2011, altrimenti non Le sarà possibile la partecipazione alla selezione. Potete contattare Marco Valletta marcovalletta@teletu.it o al numero **339/3291764** dalle ore 16.00 alle ore 18.00, tutti i giorni dal 20 agosto 2011 in poi.

Programma per i partecipanti alla selezione del 30 agosto 2011:

- 29/08/2011 ore 19.30, incontro presso Hotel Motorhotel ai Ronchi (Brescia) tel. 030/362061, ad accogliervi ci sarà un membro della NIC per comunicazioni relative alla Nazionale Italiana Cuochi. La sistemazione alberghiera in camera doppia la cena e il pranzo sono a carico della NIC. Eventuali supplementi di camere, singole o doppie, sono a vostro carico.
- 30/08/2011 ore 08.30 incontro per tutti i partecipanti, presso la Castalimenti di Brescia, per preparazione dei laboratori. Calendario che sarà sorteggiato.

Ore 9.00 inizio primo candidato	presentazione 11.00
Ore 9.15 inizio secondo candidato	presentazione 11.15
Ore 9.30 inizio terzo candidato	presentazione 11.30
Ore 9.45 inizio quarto candidato	presentazione 11.45
Ore 10.00 inizio quinto candidato	presentazione 12.00
Ore 10.15 inizio sesto candidato	presentazione 12.15
Ore 10.30 inizio settimo candidato	presentazione 12.30

Paura pranzo e riordino dei laboratori per secondo turno

Ore 13.00 inizio primo candidato	presentazione 15.00
Ore 13.15 inizio secondo candidato	presentazione 15.15
Ore 13.30 inizio terzo candidato	presentazione 15.30
Ore 13.45 inizio quarto candidato	presentazione 15.45
Ore 14.00 inizio quinto candidato	presentazione 16.00
Ore 14.15 inizio sesto candidato	presentazione 16.15
Ore 14.30 inizio settimo candidato	presentazione 16.30
Ore 14.45 inizio ottavo candidato	presentazione 16.45



NAZIONALE ITALIANA CUOCHI

Via fra' Paolo Sarpi, 1 31033 Castelfranco Veneto (Treviso)

Cod. Fiscale n° 03671080269 - P. I. n° 03671080269

www.nazionaleitalianacuochi.com

COMUNICAZIONI RELATIVE ALL'ANNO 2007

Programma per i partecipanti alla selezione del 13 settembre 2011:

- 12/09/2011 ore 19.30, incontro presso Hotel ONE HOTEL - Via Frà Galgareo 1 - 24044 DALMINE TEL. 035373048

ad accogliervi ci sarà un membro della NIC per comunicazioni relative alla Nazionale Italiana Cuochi.

La sistemazione alberghiera in camera doppia la cena e il pranzo sono a carico della NIC.

Eventuali supplementi di camere, singole o doppie, sono a vostro carico.

- 13/09/2011 ore 08.30 incontro per tutti i partecipanti, presso la sede SAPS di Lallio, per preparazione dei laboratori. Calendario che sarà sorteggiato.

Ore 9.00 inizio primo candidato	presentazione 11.00
Ore 9.15 inizio secondo candidato	presentazione 11.15
Ore 9.30 inizio terzo candidato	presentazione 11.30
Ore 9.45 inizio quarto candidato	presentazione 11.45
Ore 10.00 inizio quinto candidato	presentazione 12.00
Ore 10.15 inizio sesto candidato	presentazione 12.15
Ore 10.30 inizio settimo candidato	presentazione 12.30

Paura pranzo e riordino dei laboratori per secondo turno

Ore 13.00 inizio primo candidato	presentazione 15.00
Ore 13.15 inizio secondo candidato	presentazione 15.15
Ore 13.30 inizio terzo candidato	presentazione 15.30
Ore 13.45 inizio quarto candidato	presentazione 15.45
Ore 14.00 inizio quinto candidato	presentazione 16.00
Ore 14.15 inizio sesto candidato	presentazione 16.15
Ore 14.30 inizio settimo candidato	presentazione 16.30
Ore 14.45 inizio ottavo candidato	presentazione 16.45

Al termine della prova i candidati potranno raggiungere autonomamente le rispettive sedi di provenienza. La comunicazione dei selezionati giungerà entro la settimana successiva. **Per quanti vorranno permanere una notte in più in albergo, potranno concordare in modo autonomo con la direzione dell'hotel ospitante, le modalità di pagamento. La NIC garantisce una sola giornata di pensione completa.**

Lo chef partecipante alla selezione di Cucina calda/fredda (tot n° 3 piatti) deve preparare la ricetta secondo le regole dei Concorsi Internazionali della WACS, in un tempo massimo di 2 ore. Sarà rispettato l'orario comunicato in base al sorteggio svolto al mattino tra i candidati.

Regole per la prova pratica di cucina e di pasticceria.

- Il candidato deve indossare la divisa completa e ordinata della FIC.
- Il candidato deve presentare n° 2 copie della ricetta proposta, con tutti i dati utili a dimostrare buona capacità di scrittura. La ricetta deve essere firmata. Dovete inoltre portare predisporre il cavaliere con il titolo della ricetta per il tavolo espositivo.



NAZIONALE ITALIANA CUOCHI

Via fra' Paolo Sarpi, 1 31033 Castelfranco Veneto (Treviso)

Cod. Fiscale n° 03671080269 - P. I. n° 03671080269

www.nazionaleitalianacuochi.com

COMUNICAZIONI RELATIVE ALL'ANNO 2007

- Il candidato che svolgerà la prova il **30 agosto 2011** sarà impegnato **presso i Laboratori del Centro Arte, Scienza e Tecnologia dell'Alimento di Castalimenti, via Serenissima, 5 – 25135 – Brescia, tel. 030/2350076. Fax 030 23.500.77 e-mail info@castalimenti.it – Sito www.castalimenti.it**. Il candidato che svolgerà la prova il **13 settembre 2011** sarà impegnato **presso i Laboratori SAPS (centro ricerche per lo studio dei materiali e forme degli strumenti di cucina) location Agnelli-Fasa in Via Madonna, di Lallio 24040 - (BG) - TELEFONO: +39035204711 Sito www.sapsitalia.com,**
- Il candidato è a conoscenza che a proprio carico ci saranno le spese di viaggio e dei generi alimentari utili alla elaborazione dei propri piatti, sul posto non troverete nulla di specifico. Anche le attrezzature minute e particolari dovete portarle con voi. Sul posto troverete le attrezzature comuni e le tecnologie classiche.
- Il tema da sviluppare per gli chef di cucina Junior e Senior è a scelta tra quelli indicati nel bando, A, o B, o C:
- La ricetta calda sarà elaborata in due porzioni per la degustazione, mentre il piatto della cucina fredda in unica proposta. (totale n° 3 piatti)
- Tutti e tre i piatti devono essere uguali, al momento del servizio dovranno uscire tutte e tre i piatti (due caldi e uno freddo);
- La mise en place della cucina calda segue i parametri della WACS, gli alimenti saranno puliti per l'80% del totale; tutto deve essere cotto sul posto.
- La mise en place per la cucina fredda deve prevedere le preparazioni pronte (terrines, cotture, guarnizioni, decorazioni e quant'altro), sul posto si dovrà solo tagliare, gelatinare e disporre nel piatto.
- I tre piatti di portata saranno da voi stessi portati.
- Il tema da sviluppare per gli chef di pasticceria Junior e Senior è a scelta tra i due richieste A o B;
- Seguono le stesse regole per la prova di cucina;
- Il dessert potrà essere o caldo, o freddo, o misto;
- Le praline dovranno essere n° 3 per tipo per un totale di n° 6;
- Per gli chef pastry che vorranno dimostrare una loro attitudine artistica, potranno presentare, al fine della prova, una loro personale piece artistica. Potranno dimostrare così la loro abilità sul posto. L'opera artistica potrà essere semplicemente assemblata in un tempo massimo di due ore.
- Il candidato potrà concorrere per la cucina e per la pasticceria, nel rispetto delle regole sopra elencate.

Durante le prove non troverete nessun genere alimentare a disposizione; se necessitate di attrezzature particolari vi suggeriamo di portarle con voi.

La NIC declina ogni responsabilità per eventuali danni avvenuti a cose o a persone nelle giornate indicate dalla convocazione.



NAZIONALE ITALIANA CUOCHI

Via fra' Paolo Sarpi, 1 31033 Castelfranco Veneto (Treviso)

Cod. Fiscale n° 03671080269 - P. I. n° 03671080269

www.nazionaleitalianacuochi.com

COMUNICAZIONI RELATIVE ALL'ANNO 2007

Elenco dei selezionati: in giallo coloro che hanno chiesto di sostenere la prova il 13 settembre 2011

1	ZEAMI	EMANUELE	zeamiemmanuele@libero.it
2	PATTI	SAVERIO	saveriopatti@alice.it
3	MARANGELI	FABRIZIO	fabriziomarangelli@msn.com
4	SERLENGA	GIANLUCA	luca1989147@hotmail.com
5	PUCCIO	MARIO	gpuccio3@alice.it
6	CAMPANER	MARCO	-
7	NICOLETTI	CRISTIAN	info@letegole.info ; gusyazzolino@libero.it
8	SPADAFORA	DOMENICO	pasticcerianuovofiore@virgilio.it
9	LAISO	MICHELE	mikils.84@gmail.com
10	FRIZZALE	NICOLA	frizzale.nicola@libero.it
11	GIUFFRIDA	SALVATORE	salvo.g.18@hotmail.com
12	ALLEGRETTA	GIUSEPPE	beppe.allegretta@libero.it
13	SENSALE	GIOACCHINO ANTONIO	gioacchinosensale@libero.it
14	CALLIPARI	ANTONIO	antoniocallipari@alice.it
15	GOTTI	FRANCESCO	francescogotti@libero
16	BARONE	ALFREDO	alfredo.barone@hotmail.it
17	CATIZZONE	MASSIMILIANO	maxcatizzone@hotmail.it
18	MOCCI	FEDERICO	fedeclaudia@hotmail.com
19	POTENZANO	FABIO	fabiopotenzano@virgilio.it
20	MALVASI	GIUSEPPE	malvasi.p@tiscali.it
21	CATELLA	ANGELINO	fuorilemura@libero.it
22	DI PINTO	ANTONIO	
23	CARELLI	IVAN	pikkiogroup@libero.it
24	DE NAPOLI	FRANCESCO	de.napoli.francesco87@alice.it
25	SALTARELLI	EMILIANO	heavenemi84@hotmail.it
26	AREZZI	PIETRO	pietro.arezzi@live.it
27	LO PRESTI	GIUSEPPE	giuseppe46catania@hotmail.it
28	SCHILIRO'	NICOLA	nicos81@alice.it
29	LOTITO	PAOLO	
30	SEMILIA	ILENIA	ilenia.semilia@libero.it
31	STUFALI	MARINELA	marinela.stufali@gmail.com

Cordiali saluti

Per il Team Manager Fabio Tacchella - Per il Team Chef Gianluca Tomasi

il segretario Marco Valletta



NAZIONALE ITALIANA CUOCHI

Via fra' Paolo Sarpi, 1 31033 Castelfranco Veneto (Treviso)

Cod. Fiscale n° 03671080269 - P. I. n° 03671080269

www.nazionaleitalianacuochi.com

COMUNICAZIONI RELATIVE ALL'ANNO 2007

PROVA 30 AGOSTO IN CASTALIMENTI DI BRESCIA	PROVA 13 SETTEMBRE IN SAPS BERGAMO
1. BARONE ALFREDO SENIOR CUCINA	1. CALLIPARI ANTONIO SENIOR CUCINA
2. ALLEGRETTA GIUSEPPE SENIOR PASTRY	2. CARELLI IVAN SENIOR CUCINA
3. NICOLETTI CRISTIAN (Già VINCITORE MARINA DI MASSA) SENIOR CHEF CUCINA CALDA	3. CATIZZONE MASSIMILIANO SENIOR CUCINA
4. LOTITO PAOLO JUNIOR CHEF CUCINA	4. DE NAPOLI FRANCESCO SENIOR CUCINA
	5. GOTTI FRANCESCO SENIOR CUCINA
	6. MALVASI GIUSEPPE SENIOR CUCINA
	7. MARANGELI FABRIZIO JUNIOR PASTRY
	8. MOCCI FEDERICO SENIOR CUCINA
	9. MOCCI FEDERICO SENIOR CUCINA
	10. POTENZANO FABIO SENIOR CUCINA
	11. PUCCIO MARIO SENIOR CUCINA
	12. SEMILIA ILENIA (Già VINCITRICE MARINA DI MASSA) JUNIOR CUCINA
	13. SENZALE GIOACCHINO ANTONIO SENIOR CUCINA
	14. SERLENGA GIANLUCA JUNIOR PASTRY
	15. SPADAFORA DOMENICO SENIOR CUCINA
	16. ZEAMI EMANUELE SENIOR CUCINA

Non hanno dato ancora disponibilità E POTRANNO INTERVENIRE SOLO IL GIORNO 30 AGOSTO.

1. **CAMPANER MARCO** (Già VINCITORE MARINA DI MASSA)
2. **LAISO MICHELE** ritirato
3. **FRIZZALE NICOLA**
4. **GIUFFRIDA SALVATORE**
5. **CATELLA ANGELINO**
6. **DI PINTO ANTONIO**
7. **SALTARELLI EMILIANO**
8. **AREZZI PIETRO** ?
9. **LO PRESTI GIUSEPPE**
10. **SCHILIRO' NICOLA** ?
11. **ANGELINO VALERIO** RITIRATO