



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

NUOVE SELEZIONI
PER ESSERE MEMBRO UFFICIALE DELLA
NAZIONALE ITALIANA CUOCHI
REGISTRAZIONI ENTRO SABATO 11 GIUGNO 2011

Gentili associati FIC,

Sono iniziate le selezioni per far parte del gruppo NIC Teams **Junior Under 25** e **Senior Under 40** per il **mandato 2011 e 2012**, con chiusura dopo le olimpiadi di Erfurt del 2012. Le selezioni sono rivolte a tutti gli iscritti della Federazione Italiana Cuochi, senza nessuna distinzione tra uomini e donne, devono risultare in regola con le iscrizioni 2011 presso una delle associazioni provinciali o territoriali.

La direzione della NIC selezionerà i nuovi chef, tra coloro che invieranno la domanda e parteciperanno alla prova selettiva.

Saranno selezionati per il Gruppo Junior Under 25:

n° 2 Junior Chef di Cucina per il programma caldo e freddo che abbiano compiuto 18 anni.

n° 3 Junior Chef Pastry per il programma caldo e freddo che abbiano compiuto 18 anni.

Saranno selezionati per il Gruppo Senior Under 40 :

n° 3 Chef di Cucina per il programma caldo e freddo che non abbiano compiuto 40 anni.

n° 2 Chef Pastry programma caldo e freddo che non abbiano compiuto 40 anni.

N° 2 Chef Pastry per la sola parte artistica, di zucchero, cioccolato o altro, che non abbiano compiuto 40 anni,

Per quanti sono interessati dovranno rispettare le seguenti indicazioni:

- 1) Inviare tutti i dati correlati di recapito postale, telefonico e posta elettronica;
- 2) Inviare il curriculum vitae e professionale dettagliato; In modo particolare deve essere indicato con chiarezza tutte le competizioni che hanno partecipato a livello nazionale o internazionale.
- 3) Inviare la foto mezzo busto in divisa da cuoco;
- 4) Per gli chef di cucina inviare n° 4 ricette libere con relative foto ad alta definizione, scritte con precisione;
- 5) Per gli chef pastry inviare n° 3 ricette di dessert al piatto, scritte con precisione, 1 foto piece decorativa; foto di praline o altro.
- 6) Tutto il materiale dovrà essere sia cartaceo, in dossier ben costruito, così come il tutto dovrà essere inserito in un CD digitale ad alta definizione, ben catalogato all'interno con tutti i file gestibili.
- 7) Una volta ricevuta la documentazione di rito, sarà cura della segreteria organizzare le selezioni, e comunicare tempestivamente ai partecipanti il calendario.
- 8) Si invitano i partecipanti a leggere con cura quanto scritto, se il materiale non è conforme alle richieste, non saranno prese in considerazione.



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

- 9) Le date delle selezioni saranno presumibilmente entro la prima metà di settembre 2011. Tutto il materiale dovrà essere spedito:

Alla cortese attenzione di
Marco Valletta
Segretario Nazionale Italiana Cuochi
Via fra' Paolo Sarpi, 1
31033 Castelfranco Veneto Treviso
e-mail marcovalletta@teletu.it



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

Regole per la prova pratica.

- Una volta spedita la documentazione di rito, tutti i richiedenti selezionati, parteciperanno alla prova pratica che si terrà presso: Laboratori del Centro Arte, Scienza e Tecnologia dell'Alimento di Castalimenti, via Serenissima, 5 – 25135 – Brescia, tel. 030/2350076.
- La NIC garantisce agli chef partecipanti n° 1 giorno di pensione completa.
- A carico del partecipante ci saranno tutte le spese di viaggio e le spese dei generi alimentari utili alla elaborazione del proprio piatto.
- La durata della prova sarà di 4 ore complete per gli chef e i pasticceri, mentre per gli chef pastry per la prova artistica sarà di 7 ore.
- Il tema da sviluppare per gli chef di cucina Junior e Senior sarà indicato tra i seguenti:
 - a) Un piatto da ristorazione vegetale per una porzione (max 250g totali) sia caldo che freddo.
 - b) Un piatto da ristorazione a base di pesce d'acqua salata (max 250g totali) sia caldo che freddo.
 - c) Un piatto da ristorazione a base di carne rossa (max 250g totali) sia caldo che freddo.La ricetta è presentata per la degustazione della cucina calda, e lo stesso piatto per la esibizione della cucina fredda.
- Il tema da sviluppare per gli chef di pasticceria Junior e Senior sarà indicato tra i seguenti:
 - a) Un dessert individuale a base di più creme, sia caldo che freddo, due differenti pralines.
 - b) Un dessert individuale a base di frutta, sia caldo che freddo, due differenti pralines.La ricetta è presentata per la degustazione della cucina calda, e lo stesso piatto per la esibizione della cucina fredda.
- Per gli chef della prova artistica, dovranno comporre la piece sul posto, partendo da alcune basi già pronte.
- Tutte le prove pratiche seguiranno i canoni della WACS, per questo vi invitiamo a leggere con scrupolo le informazioni ella rivista Il cuoco e seguire con cura i video prodotti dalla FIC delle ultime due edizioni, 2010 e 2011.

Per entrambe le selezioni il piatto caldo, che sarà assaggiato dalla commissione, deve essere preparato sul posto, mentre quello freddo, potrà essere portato già pronto, ma presentato sul piatto e gelatinato sul posto. entrambe e presentazioni devono essere uguali nella ricetta.

Gentili colleghi, saremmo lieti di poter vedere una grande adesione all'iniziativa, per qualsiasi delucidazione contattate la segreteria NIC.

Castelfranco Veneto, 11/04/2011

Il Team Manager

Fabio Tacchella

Il Team Chef

Gianluca Tomasi