

Concorso culinario 2023



Regolamento e informazioni sul concorso

Il concorso

«La Cuisine des Jeunes» di Carne Svizzera è un concorso culinario efficace nel promuovere le nuove leve della cucina: da oltre 20 anni offre a cuochi dotati di grande talento l'opportunità di farsi conoscere nel panorama gastronomico fin da giovani e di allacciare contatti importanti. Quest'anno Carne Svizzera cerca un giovane talento culinario in grado di entusiasmare la giuria con il suo Signature Burger con contorni. Il concorso culinario si svolgerà lunedì 8 maggio 2023. Il termine d'iscrizione è il 27 febbraio alle ore 12.00. Possono partecipare tutti i cuochi e le cuoche che lavorano in Svizzera e hanno felicemente superato l'esame finale di tirocinio tra il 2017 e il 2022.

Hall-of-Fame

2022

Anastasia Mischukova
Sede di lavoro: Victoria-Jungfrau Grand Hotel & SPA,
Interlaken

2021

Ryan Oppliger
Sede di lavoro: Restaurant Magdalena, Rickenbach (SZ)

2020

Simon Grimbichler
Sede di lavoro: Restaurant Aarhof, Olten

2019

Lars Spiess
Sede di lavoro: Bistro Franzos, Zurigo

2018

Marco Kölbener
Sede di lavoro: Hotel Hof Weissbad, Weissbad

2017

Alexandra Knutti
Sede di lavoro: Stiftung für Betagte, Münsingen

2016

Michel Bucher
Sede di lavoro: Stiftung Alterszentrum Lindenhof,
Oftringen

2015

Marcel Schori
Sede di lavoro: Swiss Pastry Design, Rüeggisberg

2014

Steven Duss
Sede di lavoro: Mille Sens, Berna

2013

Sandro Dubach
Sede di lavoro: Restaurant Eisblume, Worb

Concorso culinario 2023



Approvazione

Possono partecipare tutti i cuochi e le cuoche che lavorano in Svizzera e hanno felicemente superato l'esame finale di tirocinio tra il 2017 e il 2022.

Compito da svolgere

Si richiede di realizzare il più gustoso, innovativo e originale piatto a base di hamburger con carne svizzera. Panini mozzafiato e spettacolari torri multistrato. È consentito dare libero sfogo alla creatività, alle seguenti condizioni:

Tempo: 2,5 ore

Tutti e 4 i piatti devono essere preparati e presentati nell'arco di 2,5 ore. L'eventuale superamento dei limiti di tempo causa la sottrazione di punti.

Assistenza

Assistenti, commis o altri aiutanti non sono ammessi nell'area della cucina ma possono ovviamente fare il tifo.

Acquisto dei prodotti

Tutti i prodotti per la preparazione del piatto devono essere portati dai partecipanti stessi in quantità sufficiente per 4 persone o 4 piatti per portata principale. Non esistono limiti relativamente ai prodotti acquistati o utilizzati.

Ingredienti

- I concorrenti devono realizzare tutto da soli
- Prodotti di alta qualità: devono essere possibilmente freschi, regionali e di stagione, e provenire possibilmente dai dintorni dell'azienda in cui il concorrente lavora
- Il piatto deve contenere almeno 1 hamburger prodotto al 100% con carne svizzera
- Componente principale: carne di manzo
- L'hamburger deve essere presentato all'interno di un tipico panino per hamburger (bun) o simile
- Peso dell'hamburger esclusi i contorni a parte: max. 250-300 g
- Almeno 2 contorni a parte per l'hamburger (per esempio: insalata e patatine fritte)
- Almeno 1 salsa

Carne

Vengono valutate in particolare la dimestichezza e l'artigianalità dei concorrenti. La carne deve essere quindi portata sotto forma di taglio intero, ossia non lavorata, tritata, tagliata, suddivisa in porzioni, preparata, marinata, precotta o affumicata. Gli hamburger devono contenere carne svizzera al 100%, composta principalmente da carne di manzo. Nella preparazione del macinato o nella creazione dell'hamburger è possibile abbinare qualsiasi tipo di carne.

Bun o simili

Per gli hamburger sono consentiti panini di qualsiasi tipo, anche toast. È consentito produrre una biga in anticipo. Si definisce biga un impasto preliminare in cui non sono stati ancora aggiunti tutti gli ingredienti per la lavorazione dell'impasto finale. Quest'ultimo sarà preparato durante il concorso e cotto sotto forma di bun.

Topping, guarnizioni e sottaceti

Tutti i topping, le guarnizioni e i sottaceti devono essere prodotti sul posto. Non sono consentite preparazioni preliminari.

Concorso culinario 2023



Contorni

Sono richiesti almeno 2 contorni a parte per l'hamburger (per esempio insalata e patatine fritte), senza porre limiti alla creatività. Tutti i contorni vanno preparati sul posto. Non sono consentite preparazioni preliminari.

Giuria

La giuria indipendente di esperti è composta esclusivamente da membri del nostro partner Jeunes Restaurateurs d'Europe en Suisse (JRE):

- Björn Inniger (presidente della giuria), Ristorante Alpenblick, Adelboden
- Agron Lleshi, Ristorante Jägerhof, San Gallo
- Cyril Freudiger, Auberge de Bogis-Bossey, Bogis-Bossey
- Fernando Michlig, Hotel ristorante Tenne, Glurigen-Goms

La valutazione e la decisione della giuria sono definitive e restano riservate, ossia non possono essere visionate. È escluso il ricorso alle vie legali.

Selezione delle candidate e dei candidati

La giuria seleziona sulla base dei dossier di candidatura presentati. La documentazione viene resa anonima prima della presentazione alla giuria. Vengono selezionati i 4 migliori dossier, indipendentemente da età, provenienza, sesso, percorso professionale e azienda di impiego. La giuria nomina inoltre due partecipanti sostitutivi. Qualora le candidate o i candidati prescelti non possano essere presenti nelle date stabilite, verranno convocati i partecipanti sostitutivi.

Tutte le candidate e i candidati verranno contattati telefonicamente nelle settimane 9 e 10 del 2023. È d'obbligo la massima riservatezza sul risultato finale.

Criteri di valutazione al concorso

- Creazione della ricetta: 10 punti
- Mise en place: 10 punti
- Igiene, modalità di lavoro: 10 punti
- Preparazione, tecniche di cottura, rispetto dei prodotti: 20 punti
- Tempo, modalità di presentazione, presentazione finale: 20 punti
- Sapore, originalità/innovazione, livelli di cottura: 30 punti

Criteri di squalifica

- Mancato rispetto del regolamento
- Comportamento non collegiale verso gli altri concorrenti (violazione del principio di lealtà)
- Tentativi di inganno di qualsiasi tipo
- Modalità di lavoro non igienica
- Divulgazione del piatto a terzi non facenti parte dell'organizzazione del concorso

Concorso culinario 2023



Premi

- Premio di CHF 3000.–
- 1 settimana di tirocinio al «Radius by Stefan Beer»
- Un prezioso trampolino di lancio per la carriera e presenza nei media del settore gastronomico mediante contributi alla rivista specializzata Forchetta & Coltello e in altri media del settore
- Corso sui moduli di sistema presso Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG
- Possibilità di presentare il piatto vincitore a un gruppo esclusivo di ospiti all'edizione del concorso dell'anno successivo
- Al secondo, terzo e quarto classificato vanno un diploma e CHF 1500.– in contanti
- A tutti e quattro i giovani talenti culinari viene assegnato un posto di 2° commis al Bocuse d'Or Suisse e un buono per una cena per due presso un membro della giuria JRE

Scadenze

L'organizzazione richiede che le candidate e i candidati, così come le rispettive aziende, concedano il tempo necessario per interviste, servizi fotografici e video. Il tempo dedicato a queste attività verrà limitato al minimo indispensabile. Gli appuntamenti verranno fissati nella settimana 9 del 2023.

I partecipanti devono obbligatoriamente tenersi liberi nei seguenti periodi:

- Ritratto individuale nell'azienda di lavoro (video/foto):
1/2 giornata nel periodo dal 06.03 al 10.03.2023
- Riprese video collettive: le location e le date esatte verranno comunicate in seguito.
1-2 giorni nel periodo dal 13.03 al 20.03.2023 oppure il 13.03 e il 20.03.2023
- Giornata del concorso: lunedì 08.05.2023

Il concorso culinario si svolge l'8 maggio 2023 al Welle7 di Berna

Ore 08.30	Arrivo e mise en place
Ore 10.00 – 12.00	Spiegazione del funzionamento della cucina e delle apparecchiature, ritratti individuali
Ore 12.00	Controllo della mise en place da parte della giuria
Ore 12.15	Benvenuto e presentazione dei partecipanti
Ore 12.30 – 13.15	Inizio della preparazione dei piatti Candidato/a 1: ore 12.30 / Candidato/a 2: ore 12.45 Candidato/a 3: ore 13.00 / Candidato/a 4: ore 13.15
Ore 15.00 – 15.45	Presentazione Candidato/a 1: ore 15.00 / Candidato/a 2: ore 15.15 Candidato/a 3: ore 15.30 / Candidato/a 4: ore 15.45
Ore 15.00 – 16.00	Pulizia della cucina
Ore 16.00 – 18.00	Proclamazione del vincitore, aperitivo
Ore 18.00	Cena al ristorante flow al Welle7

Concorso culinario 2023



Presentazione delle creazioni, dei piatti e delle stoviglie da utilizzare

Il nostro partner Villeroy & Boch consente ai partecipanti di scegliere personalmente dalla **Manufacture Rock Blanc** i piatti e le stoviglie per la loro creazione culinaria. Riceveranno in via preliminare un set di prova. Sono a disposizione le seguenti porcellane pregiate:



Piatto quadrato
32,5 × 32,5 cm

Piatto rettangolare
28 × 17 cm

Ciotola per zuppa (300 ml)
12,5 × 12,5 × 6,5 cm

Ciotola riso (200 ml)
13 × 13 × 6,6 cm

Ciotola piccola
0,10 l

Referente: Félix Grieder, Villeroy & Boch AG

E-Mail: grieder.felix@villeroy-boch.com

Sito web: villeroy-boch.ch/shop/de/alle-kollektionen/manufacture-rock.html

Allestimento della cucina del Welle7

Le postazioni ai fornelli nel Welle7 appartengono alla Scuola Club Migros e hanno dotazioni diverse rispetto a una cucina gastronomica. La cucina dispone di frigoriferi, piani cottura a induzione, pentole, forni, utensili come mestoli, fruste, lampade termiche per la presentazione, nonché di una macchina professionale per affettati e una per sottovuoto e di un abbattitore regolabile da utilizzare in comune. Inoltre, per ogni candidata e candidato mettiamo a disposizione un Big Green Egg Mini professionale, uno steamer (senza vapore) e una Hold-o-mat di Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG. Gli apparecchi per la cottura sous-vide sono forniti in base alla disponibilità e su richiesta. Il loro uso verrà spiegato in loco da un esperto il giorno del concorso. Chi lo desidera può tuttavia ricevere chiarimenti individuali in via preliminare presso la sede dell'azienda Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG a Schönbühl (BE).

Referenti:

Daniel Haldimann, Hugentobler Schweizer Kochsysteme

E-Mail: daniel.haldimann@hugentobler.ch

John Daly, Big Green Egg

E-Mail: john@greenegg.ch

Altri macchinari

Altri macchinari, come ad esempio friggitrice, tritacarne o Pacojet, non sono disponibili sul posto e devono essere portati dai concorrenti stessi. In generale consigliamo di portare con sé i propri macchinari e utensili, per poter lavorare con mezzi con cui si ha più familiarità. L'elenco delle attrezzature personali con le rispettive disposizioni di allacciamento all'alimentazione elettrica deve essere inviato **entro e non oltre il 10 aprile 2023**. I concorrenti saranno personalmente responsabili verso lo sponsor per le apparecchiature messe a loro disposizione.

Abbigliamento, coltelli, strofinacci

Il giorno del concorso saranno messi a disposizione di ciascun partecipante una giacca e un grembiule da chef personalizzati. Coltelli e strofinacci da cucina devono essere portati dai partecipanti.

Concorso culinario 2023



Cucina del Welle7

welle7.ch/de/workspace/kueche



Parcheggio

Il giorno del concorso ciascun/a partecipante avrà a disposizione un parcheggio gratuito nel garage del Welle7.

Come arrivare



Concorso culinario 2023



Comunicazione, materiale fotografico, audio e video, ricette

I partecipanti **non** autorizzati a comunicare la loro partecipazione e la loro ricetta prima del concorso. Il materiale fotografico e video creato contestualmente al concorso culinario verrà pubblicato dapprima sui canali ufficiali di LCDJ. I partecipanti vengono coinvolti privatamente nei social media (per es. Instagram, Facebook ecc.). Su richiesta, è possibile ricevere materiale fotografico per ricordo e per uso personale. È vietato l'uso di tale materiale a scopo pubblicitario. L'organizzazione si riserva i diritti su tutto il materiale fotografico, audio e video come pure sulle ricette di tutti i partecipanti, nonché i diritti su eventuali altri usi e sulla modifica di tali materiali.

Rimborsi

I premi in denaro coprono in modo forfettario tutte le spese di viaggio dei partecipanti, inclusi gli eventuali pernottamenti, le spese per i prodotti e il tempo messo a disposizione per interviste e riprese/sessioni fotografiche. Non sussiste alcun diritto ad altri rimborsi.

Copertura assicurativa

L'organizzazione declina ogni responsabilità per danni a cose o a persone o per la perdita di oggetti personali. Ciascun candidato e ciascuna candidata dispongono di un attestato di assicurazione.

Organizzazione

Proviande, «Carne Svizzera», Brunnhofweg 37, Casella postale, 3001 Berna

Referente: Michel Mabillard, capo progetto

Telefono +41 31 309 41 38 / E-mail info@lcdj.ch

Dossier di candidatura

Termine di invio e scadenze

Lunedì 27 febbraio 2023, entro le ore 12.00

Per partecipare è obbligatorio presentare la seguente documentazione:

- Modulo d'iscrizione
- Modulo di presentazione del piatto
- Foto a colori del piatto
- Modulo di descrizione della ricetta e dell'attrezzatura entro il 10 aprile 2023

Esistono tre modalità con cui inviare la documentazione completa:

1. online, sul sito lcdj.ch
2. per e-mail, all'indirizzo info@lcdj.ch
3. per posta, a **Proviande, Michel Mabillard, Brunnhofweg 37, casella postale, 3001 Berna.**

In quest'ultimo caso si prega di allegare il modulo di iscrizione anche in formato elettronico, per es. su una chiavetta USB.