



REGOLAMENTO E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

**EXPOGAST - 11th INTERNATIONAL TRADE SHOW FOR GASTRONOMY
20-24.11.2010**

Organisatore et Direttore, responsabile del VILLEROY & BOCH - CULINARY WORLD CUP organizzato nel
ambito del esposizione culinaria internazionale EXPOGAST 2010
VATEL-CLUB LUXEMBOURG

Association des cuisiniers professionnels du Grand-Duché de Luxembourg
Amitié Gastronomique François Vatel
B.P. 219
L-9203 DIEKIRCH
Tél. (+352) 80 24 53
Fax (+352) 80 98 97
E-mail : vatel@ pt.lu

Per più ampie informazioni in riguardo al concorso Villeroy & Boc h - Culinary World Cup 2010 contattare:

Mr Armand Steinmetz Informazioni generali

president@vatel.lu / asbl@ pt.lu
Fa x : +352 79 91 51

Mr Jules Blau Regolamenti e condizioni

vicepresident@vatel.lu
Fax : +352 26 80 45 81

Mr Henri Schammel Segrettariato e amministrazione

vatel@pt.lu
Tel.: +352 80 24 53 Fax: +352 80 98 97

Mr Lucien Kass Budget e finanze

lucien.kass@education.lu
Tel.: +352 32 74 28

Mr Jerry Kridel Iscrizioni e pianificazione

info.expogast@vatel.lu / jkridel@ pt.lu
Tel.: +352 58 45 72 Fax : +352 26 58 00 44

Mr Gilles Dubru Alloggio

vatelclubluxemburg@yahoo.com
Tel.: + 352 62 11 90 999

DATE – ORARI DI APERTURA

VILLEROY & BOCH -CULINARY WORLD avrà luogo dal sabato 20 novembre al mercoledì 24 novembre 2010 presso il Centre des Expositions et des Conférences (LUXEXPO) a Luxembourg-Kirchberg.

L'esposizione è aperta ogni giorno dalle ore 11 alle ore 21 per i visitatori et dalle ore 9 alle ore 21.30 per gli espositori.

La cerimonia inaugurale si terrà il venerdì 19 novembre alla LUXEXPO-Kirchberg.
Inizio:ore 17.00

CONCORSO INTERNAZIONALE D'ARTE CULINARIA

1. CONCORSO

Concorso internazionale Squadre nazionali.

Concorso internazionale Categorie A – B e C.

Concorso internazionale di cucina artistica – Categoria D/1 è D/2.

Squadre nazionali junior. I membri non possono superare i 25 anni al momento della competizione.

Concorso internazionale Squadre "Junior".

Concorso internazionale Apprendista 1°- 2° e 3° anno d'apprendistato.

Concorso internazionale Squadre regionali, stabilimenti gastronomici.

Concorso internazionale Cuochi militari.

Concorso della Gastronomia Collettiva.

2. PARTECIPANTI

- a. Squadre Nazionali
- b. Squadre Regionali – City Teams Teams individuali Stabilimenti gastronomici Alberghi – Ristoranti – Collettività, etc
- c. Squadre nazionali giovani
- d. Squadre di apprendisti – Scuole Alberghiere – Scuole Professionali
- e. Apprendisti 1°, 2° e 3° anno d'apprendistato
- f. Esponenti individuali – cuocchi, cuocche, traiteur, pasticieri, etc
- g. Cuocchi militari

3. ISCRIZIONI

Le iscrizioni si fanno solamente "online". Per più ampie informazioni sulle iscrizioni:

E-mail : info.expogast@votel.lu

Web : www.votel.lu

Fax : +352 26 58 00 44

Per posta :

VATEL-CLUB Luxembourg

B.P. 219

L- 9203 DIEKIRCH

Squadre nazionali : prima del 1° febbraio 2010.

Tutti gli altri esponenti prima del 1° luglio 2010

Informazioni ulteriori: Presidente Armand STEINMETZ

Restaurant Steinmetz

1, Kuelegruecht

L-6231 BECH

Tel.: +00352 79 01 06

Fax: 00352 79 91 51

Cellulare:00352 621189563

E-mail: president@votel.lu

opure asbl@pt.lu

4. QUOTA D'ISCRIZIONE

In contemporanea dell'iscrizione al Villeroy & Boch - Culinary World Cup la quota d'iscrizione di 60.- € per programma esposto.

I pagamenti sono da fare sul conto bancario BGLL - LU34 0030 4508 6038 0000 Codice Swift BGLLLULL intestato à VATEL-CLUB Luxembourg.

Le spese bancarie sono a carico del partecipante.
Il rimborso della quota d'iscrizione è escluso.

La quota d'iscrizione include :

- Posto di esposizione riservato
- 1 carta d'ingresso permanente
- 1 carta d'ingresso giornaliera per persona d'accompagnamento
- 1 diploma d'onore
- 1 regalo ricordo

Dipendente del punteggio raggiunto: una medaglia d'oro, d'argento o di bronzo VILLEROY & BOCH -CULINARY WORLD CUP 2010.

5. CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

a) **Squadre nazionali**

Condizioni speciali – programma a parte

b) **Squadre regionali – City Teams – Squadre individuali – Stabilimenti gastronomici**

Le squadre sono composte di chef di cucina o pasticciere rappresentando una città, un'associazione, un stabilimento gastronomico o una società operando nell'alimentazione.

Le squadre si compongono di 5 membri, il capo squadra, 3 chefs e 1 pasticciere.
Ogni squadra deve presentare 3 programmi completi - categorie A, B e C.

La squadra regionale con il punteggio il più alto riceve il Villeroy & Boch - Culinary World Cup per le squadre regionali e i 5 membri della squadra ricevono il Villeroy & Boch - Culinary World Cup Prix spécial in oro.

La squadra seconda classificata riceve il Villeroy & Boch -Culinary World Cup Prix spécial in argento.
La squadra terza classificata riceve il Villeroy & Boch - Culinary World Cup Prix spécial in bronzo.

Posto di esposizione 16 m²

Le squadre regionali pagano 4 x 60 = 300 € di quota d'iscrizione.

c) **Squadre nazionali juniores Coupe Germain Gretsch**

Condizioni speciali – Programma a parte

d) **Giovani esponenti individuali** 1o, 2o o 3o anno d'apprendistato. Un apprendista non deve avere compiuto 25 anni al momento del concorso.
Ogni partecipante deve presentare al meno :

I. Cuochi

1 piatto di ristorazione per 2 persone

4 pietanze a scelta da apparecchiare su piatto (carne, frutti di mare, pesce, selvaggina, pâté, mousse, vegetariano)

II. Pasticciere

1 Dessert decorato per 6 persone (torta, tarta, crema o mousse). Questo dessert deve essere decorato secondo il tema scelto. Una fetta del dessert deve essere tagliata. Il biscuit e la crema non devono variare dalla ricetta originale ; eccetto le torte gelate. Queste sono da trattare nello stesso

modo dei desserts gelati. Come guarnizione/decorazione si deve solamente utilizzare delle generi comestibili, dunque non sono ammessi pastillage, etc.

4 diversi dessert, apparecchiati individualmente su piatto.

e) Esponenti individuali

Cuochi e pasticceri avendo terminato il loro apprendistato oppure un programma di formazione riconosciuto.

Ogni esponente deve presentare al meno un programma della categoria A, B, C o D.

l'esponente individuale – CUOCO con il punteggio il più alto riceve il Villeroy & Boch -Culinary World Cup per esponente individuale.

Il secondo classificato riceve il Villeroy & Boch - Culinary World Cup Prix spécial in argento.

Il terzo classificato riceve riceve il Villeroy & Boch - Culinary World Cup Prix spécial in bronzo.

L'esponente individuale – PASTICIERE con il punteggio il più alto riceve il Villeroy & Boch - Culinary World Cup per esponente individuale.

Il secondo classificato riceve il Villeroy & Boch - Culinary World Cup Prix spécial in argento.

Il terzo classificato riceve riceve il Villeroy & Boch - Culinary World Cup Prix spécial in bronzo.

f) Cuochi militari

Condizioni speciali – Programma a parte

g) Cuochi della Gastronomia Collettiva

Condizioni speciali – Programma a parte

IMPORTANTE : Il programma completo e da esporre entro 1 giorno.

I vari piatti possono essere esposti una sola volta.

E proibito utilizzare degli animali vivi (p. esempio: dei pesci rossi o altri) come decorazione dei tavoli.

PROGRAMMI DEI CONCORSI - Categorie A – B – C – D

Categoria A: Arte Culinaria

1 piatto di banchetto freddo per 8 persone + 1 piatto individuale di presentazione

1 piatto di banchetto composto da 4 diversi "fingerfood" o "tapas" per 4 persone

2 x preparato freddo e esposto freddo

2 x preparato caldo e esposto freddo

Criteri di giudizio della categoria A

- Presentazione, Innovazione 0-25 punti

impressione generale, pietanze appetitose, eleganti e estetiche,

- Composizione 0-25 punti

Piatto ben equilibrato dal punto di vista nutrizionale, conforme con i gusti moderni, digeribile e leggero.

Armonia dei colori et dei sapori.

- Preparazione corretta e professionale 0-25 punti

Piatto cucinato esattamente seguente la ricetta originale. Preparazione di base corretta, grado di cottura voluto della carne carne e del pesce.

- Servizio / presentazione 0-25 punti

Presentazione pulita e accurata, senza ornamenti superflui, semplice e pratica. Il taglio della carne presentata al cliente, verdure tagliate e apparecchiare con precisione.

Presentazione concepita per facilitare il servizio.

Punteggio massimo: 100 punti

Categoria B . Arte Culinaria

1 piatto di riorazione per 2 persone, caldo ma presentato freddo.

1 Menu del giorno vegetariano (ovo-lacto) per 1 persona (su piatto) composto da 3 portate incluso un dessert.

1 Menu gastronomico per 1 persona, (su piatto) composto da 5 portate, incluso un dessert, presentate

ciascuna separatamente.

Criteria di giudizio della categoria B

- Presentazione, Innovazione 0-25 punti
impressione generale, pietanze appetitose, eleganti e estetiche,

- Composizione 0-25 punti

Piatto ben equilibrato dal punto di vista nutrizionale, conforme con i gusti moderni, digeribile e leggero. Armonia dei colori et dei sapori. Equilibrato dal punto di vista vitamine, glucidi, proteine, grassi e fibre alimentari.

- Preparazione corretta e professionale 0-25 punti

piatto cucinato esattamente seguente la ricetta originale. Preparazione di base corretta, grado di cottura voluto della carne.

- Servizio / presentazione 0-25 punti

Presentazione pulita e accurata, senza ornamenti superflui, semplice e pratica. Il taglio della carne presentata al cliente.

Presentazione concepita per facilitare il servizio.

Punteggio massimo: 100 punti

Categoria C : Pasticeria

1 piatto di esposizione con biscotti per il thè, cioccolatini, petits-fours, biscuit al formaggio o altre friandises; 3 differenti tipi per 6 persone della stessa misura (peso 6-14 gr) + 1 pezzo di ogni qualità per la degustazione della giuria

1 pezzo d'esposizione (libera scelta del tema e dei prodotti) altezza minima 60 cm (sono autorizzati solamente prodotti commestibili o viveri)

4 dessert esclusivi apparecchiati su piatti

Criteria di giudizio della categoria C

- Presentazione, Innovazione 0-25 punti
impressione generale, pietanze appetitose, eleganti e estetiche, style moderno.

- Composizione 0-25 punti

Armonia dei colori et dei sapori, razionale et digeribile.

- Preparazione corretta e professionale 0-25 punti

Preparazione di base corretta rispettante la pasticceria moderna attuale.

- Servizio / presentazione 0-25 punti

Presentazione pulita e accurata, disposizione esemplare per facilitare il servizio.

Punteggio massimo : 100 punti

Categoria D : Cucina artistica (pezzi di esposizione) per il Villeroy & Boch -Culinary World Cup: vedere le condizioni particolari punti 4 e 5 alla fine del presente regolamento.

Se nelle categorie A, B e C. I fattori nutrizionali e economici prevalgono, nella categoria D, è la presentazione e l'effetto artistico che primeggiano. I pezzi di questa categoria, che saranno presentati anche in un settore a parte della fiera, devono far conoscere al visitatore, la differenza tra arte culinaria e cucina artistica.

Categoria D/1 : Cucina fredda

decorazioni et pezzi di esposizione della cucina fredda come sculture alla margarina, nel ghiaccio et al sale, guranzioni decorative alla frutta o alla verdura, etc.

Categoria D/2 : Pasticeria

Decorazioni di zucchero: glasse, zucchero tirato e soffiato, pitture al cacao, decorazioni al cioccolato, sculture nel cioccolato, decorazioni in nougat e gomma arabica, pastillage, pezzi in marzapane, torte decorative. Per potere essere trasportati nelle sale di esposizione, i pezzi non possono superare 1,5 m di altezza e 1 m di larghezza.

Definizione di decorazione artistica (centro tavolo): può essere preso in considerazione come "centro del tavolo" ogni pezzo decorativo o artistico fatto di ingredienti commestibili. Le pitture et polverizzazioni tossiche come anche le decorazioni artificiali, eccetto i prodotti di sostegno per le sculture, sono a bandire. L'utilizzo di stampi non è ammesso.

Elenco degli ingredienti utilizzati il più spesso:

Verdure, zucchero (soffiato, tirato), gelato, cioccolato, sale, pastillage, grasso di manzo, cera, marzapane, burro, grasso, torte, paste, pitture al cacao, spezie, pasta di mandorle, gomma arabica, torrone, frutti

Criteri di giudizio per i pezzi di esposizione delle categorie D/1 e D/2.

Verranno giudicate solo le opere che non siano già state esposte.

Facciamo presente che le vetrine chiuse contenenti le opere in esposizione, debbano essere aperte per la giurie, o non potranno essere giudicate.

Queste opere sono giudicate solamente se composte di ingredienti commestibili, altri elementi necessari per il supporto interno sono comunque ammessi.

Le categorie D/1 e D/2 sono giudicate separatamente.

- Grado di difficoltà 0-25 punti

La difficoltà di realizzazione sarà giudicata tenendo conto dell'abilità personale, del tempo investito e dell'originalità.

- Maestranza dei materiali / Esecuzione 0-25 punti

Sarà giudicata tenendo conto della tecnica di realizzazione professionale.

- Disposizione artistica 0-25 punti

L'effetto dell'insieme dovrà suscitare l'entusiasmo dal punto di vista etico ed estetico.

- Effetto di pubblicità / promozionale di vendita 0-25 punti

Qui si dovrà sviluppare delle idee originali e realizzarle con prodotti culinari.

La novità deve spiccare immediatamente.

Le migliori opere sono esposte (se possibile) fino al ultimo giorno.

Il punteggio più alto della categoria D/1 e della categoria D/2 riceverà un premio speciale EXPOGAST 2010.

Le decisioni della giuria sono definitive ed inattacabili. Ogni ricorso è escluso.

Presentazione

I piatti sono presentati durante un solo giorno da definire.

Per garantire un svolgimento non ingombrante della presentazione, l'organizzatore comporrà un piano di esposizione che ogni partecipante dovrà rispettare.

Ogni concorrente sarà avvisato in scritto per la data di presentazione dei suoi pezzi di esposizione. I piatti e le pietanze saranno accompagnati di una carta di esposizione indicando il soggetto del piatto esposto e il nome del suo realizzatore.

L'organizzazione si riserva il diritto di ritirare i piatti che giudica impresentabili al pubblico.

I pezzi di esposizione devono essere piazzati entro le ore 8:00 precise e ritirati dopo le ore 20:00.

Giuria – criteri di giudicamento

La giuria internazionale sarà composta da eminenti Maestri professionali. La giuria funzionerà ogni giorno dalle ore 8:00.

Tutte le opere sono giudicate individualmente su base del sistema a 100 punti. Alla fine viene fatta la media del programma completo.

Non vengono attribuiti mezzi punti.

Distinzioni

Le medaglie in oro, argento e bronzo ed i diplomi sono assegnati ai concorrenti:

100 punti MEDAGLIA in ORO con distinzione
90-99 punti MEDAGLIA in ORO
80-89 punti MEDAGLIA in ARGENTO
70-79 punti MEDAGLIA in BRONZO
50-69 punti DIPLOMA

Classificazione dei premi

Squadre nazionali – Squadre nazionali juniores – Squadre Cuocchi Militari, Squadre regionali – City Teams – Stabillimenti Gastronomici

Per ogni programma completo e in funzione del punteggio ottenuto, 1 medaglia con diploma per la squadra.
1 medaglia con diploma per ogni componente della squadra.

Concorrente individuale

Per ogni programma completo e in funzione del punteggio ottenuto, 1 medaglia con diploma per il concorrente e 1 diploma per il stabilimento.

Categoria D

Per ogni programma completo e in funzione del punteggio ottenuto, 1 medaglia con diploma per il concorrente e 1 diploma per il stabilimento.

Un premio speciale può essere aggiudicato a un'opera unica che spicca dall'insieme.

Concorso internazionale per apprendisti

Sarà attribuito ad ogni squadra e partecipante un diploma attestando la sua partecipazione e un premio d'onore. Alle migliori squadre e ai migliori apprendisti verranno attribuite delle medaglie in oro, argento e bronzo in funzione del punteggio ottenuto.

Premiazione

La premiazione (medaglie, diplomi et premi d'onore) avrà luogo ogni giorno alle ore 19.00 in loco.

La premiazione delle squadre nazionali avrà luogo alla cerimonia di chiusura il giovedì 25 novembre 2010 alle ore 10.00 nella Hall 1 della LUXEXPO.

Durante quella stessa cerimonia verrà attribuito il "VILLEROY & BOCH - CULINARY WORLD CUP", destinato:

- alla migliore squadra nazionale
- alla migliore squadra regionale o al migliore stabilimento gastronomico
- al migliore concorrente individuale cuoco
- al migliore concorrente individuale pasticcere
- alla migliore squadra nazionale militare.

Responsabilità

L'organizzatore respinge ogni responsabilità per piatti in argento o altri oggetti di valore. Esposti. I partecipanti devono assicurarsi contro i rischi di legati alla partecipazione all'esposizione.

Direttive per i concorrenti e la giuria

- Il criterio per il giudizio è la denominazione del piatto / la pietanza
- Le opere esposte dovranno portare la denominazione esatta.
- Gli ingredienti et le guarnizioni devono essere in armonia con l'elemento principale in riguardo alla quantità, il sapore e il colore, e inoltre deve avere un valore nutrizionale conforme alle norme dietetiche attuali.
- Preparazione adeguata, irreprensibile dal punto di vista culinario, preparazione digeribile.
- Gli oggetti possono essere intaccati dalla giuria.
- La grandezza del piatto deve corrispondere alla pietanza e al numero di persone.
- Un piatto di banchetto deve avere al meno tre pezzi principali e tre guarnizioni adeguate.
- Evitare di sovraccaricare i piatti, le guarnizioni possono essere proposte a parte.

- Non presentare delle pietanze calde su piatti da buffet.
- Per i piatti caldi, presentati freddi, non colare della gelatina sul fondo dei piatti.
- Evitare gli zoccoli e altri ingredienti non commestibili (i crostini sono permessi).
- Non devono essere utilizzati dei napperon in carta (salvo per alimenti fritti). Non utilizzare maniche (manchon) in carta.
- Evitare di ricoprire gli bordi dei piatti, il che darebbe un'impressione poco igienica.
- Una preparazione di base corretta, conforme all'arte culinaria moderna.
- Le pietanze devono essere di aspetto naturale e appetitoso.
- Le quantità devono corrispondere alla metà di una porzione "à la carte".
- L'utilizzo leganti/colle artificiali è autorizzato per la chantilly, le creme, etc.
- Le verdure non tagliate regolarmente / con precisione daranno luogo a una diminuzione del punteggio.
- Gli "jus de viande" e "jus di verdure" non dovranno rendere insignificante il piatto.
- Se si utilizza della frutta per guarnire della carne, utilizzare solamente della piccola frutta o delle fettine fine.
- Le carni devono essere tranciate con cura e esattezza. La carne rossa deve essere cotta "à point".
- Le fette di carne devono essere disposte davanti al pezzo principale, parte tagliata di sopra, in modo che il cliente possa servirsi facilmente.
- Per conservare la freschezza dei piatti caldi esposti freddi, di devono ricoprirli di un strato di gelatina.
- La gelatina può contenere una quantità di gelatina più elevata che di abitudine.
- Per i pesci, utilizzare della gelatina chiara; per la carne rossa, la carne bianca e la selvaggina, utilizzare della gelatina di carne.
- Affinché le guarnizioni si mantengano meglio, è consigliato di non troppo cuocerle, e di ricoprirle di un strato di gelatina.
- Togliere con cura le lacrime/gocce di gelatina sulle carni e guarnizioni.
- Servire le uova solamente su vetro, porcellana o specchio di gelatina.
- Adobbare con precisione e cura, in modo esemplare per facilitare il servizio.
- La giuria terrà conto degli usi e costumi dei paesi partecipanti.

Criteri di giudizio per la categoria C

Tema

- La prima condizione per ottenere un punteggio ottimale è che i lavori eseguiti corrispondano completamente al tema scelto. Solamente al seguito di questi criteri si può ottenere il massimo del punteggio.

Pezzi di esposizione

- La grandezza del pezzo di esposizione del piatto di friandises (biscotti, cioccolatini e petits fours) deve corrispondere al dessert esposto e dovrebbe, di preferenza, trovarsi sul piatto di esposizione. La preparazione dei pezzi di esposizione può farsi solamente a base di materie prime naturali come per esempio, zucchero, caramello, couverte, marzapane, croccante etc. (minimo 40-60 cm).
- Qualche eccezione può essere dotata di un supporto, per esempio: un filo di ferro per un manico di un cesto in zucchero tirato oppure del pastillage per i adocchi di fiori. In principio si cerca, se possibile, di evitare questi aiuti. In nessun caso è autorizzato l'utilizzo del polystirene tagliato e dipinto al cioccolato (neanche per i montaggi), la conseguenza ne sarebbe una perdita di punti importante.

Desserts

1. Creme

Le creme, (p.es. la bavarese) non devono differire dalla ricetta originale, ma possono essere stabilizzate e conservate tramite un supplemento di gelatina e di zucchero. Se necessario si può nappare e glassare il dessert con della gelatina chiara (p.es. gelatina di vino)

2. Mousses

Tutte le mousses – mousses al cioccolato, alla frutta devono essere preparate rispettando la ricetta originale, per la conservazione e la stabilizzazione si utilizza piuttosto un supplemento di zucchero, di cioccolato o di altri prodotti leganti come il carragene.

In nessun caso è autorizzato l'utilizzo di ricette contenenti solamente latte, zucchero, colorante e gelatina per queste due creme. Grosse perdite di punti ne sarebbero la conseguenza.

3. Desserts caldi

Soufflé e Pudding

Per la buona presentazione di un soufflé si deve imitare l'imitazione la più naturale possibile. La ricetta di base può essere stabilizzata e conservata tramite aggiunta di zucchero, nocciole, mandorle, biscotti tritati e polvere per creme. Il carragene può anche essere molto utile.

Prodotti cotti (p.es. frittelle di mele)

La frutta è pretrattata, p.es. seccata o candita. La pasta per da friggere alla birra o al vino può essere stabilizzata tramite aggiunta di zucchero e farina. In nessun caso, i dessert caldi, presentati freddi, devono variare completamente dall'originale.

4. Desserts freddi (gelati, sorbetti, semifreddi)

Per un presentazione perfetta dei gelati, si deve utilizzare l'imitazione la più naturale possibile. Se possibile non riprodurre con del pastillage. Si consiglia una crema a base di latte, zucchero e grassi p.es. per un gelato, una crema a base di uova e grassi.

Per i sorbetti e i semifreddi chiari si utilizza piuttosto delle preparazioni senza uova e grassi.

ricette: 500 g latte + 500 g zucchero + 2 uova intere. Fare cuocere e lasciare raffreddare, poi legare con 1000 g di grassi.

L'aggiunta di aromi (p.es. fragola) sefa in modo naturale. Altri ingredienti devono essere conformi con la ricetta.

5. Gelatine

Le terrine in gelatina devono rispettare la ricetta originale. Con un supplemento di gelatina o di zucchero si possono rendere più stabili e più conservabili. La frutta incorporata deve essere prima trattata al zucchero. In nessun caso si deve utilizzare solamente una miscela di acqua zucchero, colorante e gelatina. Grosse perdite di punti ne sarebbero la conseguenza.

6. Salse

a. salse mousses (zabaglione)

Si deve riconoscere l'aspetto del zabaglione. Con un aggiunta di zucchero e di prodotti emulsionanti come la lecitina e la glicerina o di prodotti leganti come carragene si aumenta la stabilità.

b. Salsa alla frutta (coulis)

Il coulis deve contenere al meno 1/3 di polpa di frutta. Un aggiunta di glucosio, glicerina, gelatina dà alla salsa un bel aspetto di lunga durata. In nessun caso si deve presentare dei coulis senza polpa di frutta. Grosse perdite di punti ne sarebbero la conseguenza.

c. Salse creme

Queste non devono variare dalla ricetta originale. Per più stabilità e una migliore conservazione si può aggiungere del zucchero, della gelatina, del glucosio, del carragene.

7. Cioccolatini, petits fours, biscotti per il tè. Devono essere della stessa dimensione e peso: 6-14 grammi

8. Petits fours

dei quali si devono presentare 5 qualità differenti.

Biscotti

I Biscotti devono essere fabbricati di 5 impasti differenti.

Petits fours salati (formaggio)

Le 5 qualità da presentare sono da essere fatti in pasta frolla, pâte à choux e pasta sfoglia. Le creme a farcire devono corrispondere alla ricetta originale, l'aggiunta di vegetalina dà più corpo e le stabilizza.

Tutte le guarnizioni fresche devono essere ricoperte di un strato di gelatina.

Consigli e suggerimenti

Aspetti importanti da rispettare:

- Originalità – idee nuove
- Harmonia delle carni con le guarnizioni (quantità e numero)
- Porzione adeguate (costo)
- La porzione esposta deve corrispondere a 75 % della porzione normalmente servita
- Il taglio delle guarnizioni e dei pezzi grossi (grosse pièces) deve essere corretto
- La descrizione dei piatti deve corrispondere al modo di preparazione delle pietanze esposte
- Evitare tutte le guarnizioni non-comestibili
- Bella apparenza
- Combinazione appropriata dei colori, delle strutture e dei sapori
- Aspetto naturale e appetitoso
- Per meglio conservare gli alimenti, è consigliato di ricoprirli con cura di un strato di gelatina
- Tutti gli concorrenti devono indicare chiaramente il nome dei piatti sul tavolo di esposizione e sul

formulario d'iscrizione. E consigliato di controllare sul posto, che ogni cartellina corrisponda al piatto al quale e affiancata

- Ben che le decorazioni del tavolo non siano giudicate come tali, un tavolo ben presentato e attraente, tenta di riflettere l'immagine di qualità del concorrente
- Infine, una presentazione puntuale degli esposti nel tempo accordato e un assoluta necessità
- Punti essenziali, da evitare:
- Utilizzare degli ingredienti non comestibili
- Sopraccaricare i piatti
- Formare le sculture con aiuto di stampi
- Presentare un esposto, già stato giudicato, identificare il pezzo prima del giudicamento
- Marchiare l'esposto con dell pubblicità primadel giudicament
- Utilizzare degli ornamenti o dei fiori in plastica
- Utilizzare dell'argenteria ossidata
- Utilizzare della porcelana no n appropriata (non appropriata per il servizio)
- Presentare dei piatti sui quali dei uccelli non spiumati tocchino gli alimenti
- Piazzare degli alimenti sui bordi dei piatti
- Ripetersi nei modi di preparazione
- Troppo impiegare i coloranti alilmetari
- Presentare dei alimenti caldi su dei specchi
- Superficie di esposizione permessa
- Le piettanze possono essere presentate su superficie diverse
- Pietanze fredde:
- Piatti in argento, specchi, piatti in acciaio inossidabile, legno, porcelana, vetro
- Pietanze calde:
- Piatti in argento, piatti in acciaio inossidabile, piatti in rame, piatti in terra cotta (adatti ai forni), piatti in porcelana

1. Il "Vatel-Club Luxembourg", associazione dei Cuocchi professionali del Gran-Ducato di Lussemburgo così come "l'Amitié Gastronomique François Vatel" crea la coppa del mondo dei cuocchi, il "CULINARY WORLD CUP". Il concorso si svolge sempre durante l'EXPOGAST à Lussemburgo.

2. La competizione e aperta a:

- a) Squadre Nazionali
- b) Squadre Regionali – Stabilimenti Gastronomici
- c) Espositori individuali – Cuocchi
- d) Espositori individuali – Pasticieri
- e) Squadre di cuocchi militari

3. Il giudicamento dei piatti et dei pezzi esposti e basato sul regolamento e le condizioni di partecipazione del concorso internazionale.

4. **La categoria "D1" e solamente quotata con un categoria supplementare (A o B)**

5. **La categoria "D2" e solamente quotata con la categoria C**

6. Il "VILLEROY & BOCH - CULINARY WOLD CUP" sarrà assegnato al vincitore di ciascuna categoria.

7. Le decisioni dell giuria internazionale sono inattacabili.

8. Per ragioni di organizzazione le date préferite dei partecipanti possono essere dare luogo a modifiche.