

Regolamento UPDchef

- Iscrizioni

Le iscrizioni di ogni squadra devono arrivare entro il 2 novembre 2014 a Cesare Manganeli e Maddalena Feretti. Le squadre devono essere composte da un minimo di 4 ad un massimo di 6 persone.

- Partecipanti

- Ogni squadra deve essere composta da uno Chef Capo, e da un team di massimo 5 persone.
- I componenti di un team non possono cucinare nel team di un'altra squadra.
- I componenti della giuria e gli organizzatori non potranno essere coinvolti nelle squadre.

- Svolgimento della gara

- Le date scelte sono sabato 15/11/14, venerdì 12/12/14, sabato 10/01/15, sabato 7/2/2015, sabato 14/3/2015 e sabato 18/4/2015; la sede scelta per la competizione è il Costone.
- Ogni squadra dovrà comporre un menu composto 3 portate: primo piatto, secondo piatto e dessert.
- Ogni squadra potrà accedere alla cucina del Costone dalle ore 16:00 del giorno in cui è chiamata a gareggiare.
- La cena dovrà essere servita alle 20:30; nel caso in cui la cena non abbia inizio entro le 20:45 (concessione del quarto d'ora accademico), la squadra verrà penalizzata di 0,5 punti sulla media finale.
- Il servizio ai tavoli sarà svolto dai giovani e giovanissimi che si renderanno disponibili e sarà coordinato dagli organizzatori.
- La pulizia della cucina è considerata parte della gara!

-Ingredienti

- Ogni squadra troverà in cucina la spesa già pronta, compreso l'ingrediente a sorpresa, scelto per sorteggio per ogni squadra, che dovrà caratterizzare ogni piatto del menu ad esclusione del dolce.
- L'unica portata di cui si dovrà interamente occupare ogni squadra è il dessert, che dovrà comunque essere cucinato sul posto. Sarà quindi necessario segnalare preventivamente gli ingredienti scelti agli organizzatori, in modo che questi possano essere presenti in cucina.
- In cucina sarà presente una lista riportante degli ingredienti di base per cucinare, utilizzabili in abbinamento agli ingredienti sorteggiati per la cena.
- Sarà possibile utilizzare qualsiasi utensile presente nella cucina, e nel caso in cui siano necessari utensili particolari per la preparazione del dolce potranno essere portati ed utilizzati.

- Valutazione

- La giuria sarà composta da: Don Gaetano, Don Franco, Tommaso Lapini, Luciana Cappelli, Emma Giamello, Tommaso Pianigiani detto "il Piappa"
- Durante la cena tutti i commensali e i giudici esprimeranno il proprio voto su apposite schede preparate dagli organizzatori e comprenderanno le seguenti voci:
 1. primo
 2. secondo
 3. contorno
 4. dolce
 5. presentazione

I voti potranno essere espressi in numeri da 0 a 10, con possibilità di usare il mezzo voto.

I vincitori della gara verranno premiati nella serata finale, curata dagli organizzatori, durante la quale verranno assegnati i premi e saranno resi pubblici i punteggi delle varie squadre.