

1. ALLEGATO AL REGOLAMENTO COPPA DEL MONDO DELLA GELATERIA 2014

4. PROGRAMMA DEI LAVORI

Giovedì 16 gennaio 2014

Arrivo **tassativo** delle squadre presso l'Hotel prescelto entro le ore 17.00.

Ore 18.00 - Riunione in Hotel Sporting, presieduta dal Presidente onorario Luciana Polliotti, dal Presidente di Giuria Pier Paolo Magni e dai Commissari di gara Sergio Dondoli, Sergio Colalucci e Mauro Petrini coadiuvati da un traduttore.

Ordine del Giorno:

- Accredito delle squadre;
- Benvenuto;
- Lettura del Regolamento;
- Estrazione dell'ordine di uscita delle squadre durante la competizione e comunicazione dei tempi di presentazione alla Giuria dei lavori;
- Comunicazione oraria del transfer *per* e *dalla* Fiera
- Consegna dei ricettari e delle brochure.

Venerdì 17 gennaio 2014

Lavori preparatori della competizione

Ore 10.00 - Partenza della navetta per la Fiera;

Ore 10.30 - 12.00 Presa di posizione nei box;

Ore 12.00 - 14.00 Controllo di conformità delle attrezzature e dei prodotti, portati dalle squadre, da parte dei Commissari di gara;

Ore 14.30 - 15.00 Foto ufficiale di gruppo;

Ore 15.00 - 19.00 Inizio produzione;

Ore 19.15 - Partenza della navetta verso l'Hotel.

Sabato 18 gennaio 2014

ore 07.00

Inizio della competizione

1. Entrée e mignon, Coppa decorata, Scultura del ghiaccio (tre turni in quattro postazioni), Pezzo artistico di cioccolato

Ore 04.30 - 05.15 Colazione in Hotel;

Ore 05.20 - Partenza della navetta per la Fiera;

Ore 05.45 - Arrivo in fiera.

Ore 06.00 inizio lavori

BOX CUCINA	SQUADRA NUMERO	Uscita ENTREE (elaborato cucina)				Uscita MIGNON GELATI				Pulizia ENTRO LE ORE
		INIZIO DELLA PRODUZIONE	TERMINE DELLA PRODUZIONE	SENZA PENALITÀ PRESENTAZIONE ALLA GIURIA ALLE ORE	PENALITÀ PER OGNI MINUTO FINO ALLE ORE	PRESENTAZIONE DALLE ORE	SENZA PENALITÀ FINO ALLE ORE	PENALITÀ PER OGNI MINUTO FINO ALLE ORE		
B1	1	07.00	07.45	07.50	07.55	08.05	08.08	08.11	08.13	
B2	2	07.30	08.15	08.20	08.25	08.35	08.38	08.41	08.43	
B1	3	08.15	09.00	09.05	09.10	09.20	09.23	09.26	09.28	
B2	4	08.45	09.30	09.35	09.40	09.50	09.53	09.56	09.58	
B1	5	09.30	10.15	10.20	10.25	10.35	10.38	10.41	10.43	
B2	6	10.00	10.45	10.50	10.55	11.05	11.08	11.11	11.13	
Pausa per la Giuria										
B1	7	10.45	11.30	11.35	11.40	11.50	11.53	11.56	11.58	
B2	8	11.15	12.00	12.05	12.10	12.20	12.23	12.26	12.28	
B1	9	12.00	12.45	12.50	12.55	13.05	13.08	13.11	13.13	
B2	10	12.30	13.15	13.20	13.25	13.35	13.38	13.41	13.43	
B1	11	13.15	14.00	14.05	14.10	14.20	14.23	14.26	14.28	
B2	12	13.45	14.30	14.35	14.40	14.50	14.53	14.56	14.58	

Le squadre dovranno preparare **15 Entrée**: 14 per i giurati 1 sarà utilizzata per le foto professionali. Inoltre, le squadre hanno l'obbligo di presentare le 15 Entrée entro i 5 minuti dall'orario di uscita: oltre questo tempo per ogni minuto o frazione di minuto e per un massimo di altri 5 minuti, il Commissario di gara infliggerà una penalità di 3 punti.

Mignon di gelato al cioccolato

I concorrenti dovranno preparare n. 6 (sei) tipi di **mignon di gelato**, n. 13 (tredici) per ogni tipo (n. 78 pezzi in totale) per la Giuria e n. 6 (una per ogni tipo) fac-simile per le fotografie e per il Gran Buffet finale (per produrle si potrà utilizzare: margarina, burro, ghiaccia reale, meringa all'italiana ecc. comunque commestibili). Ogni mignon di gelato dovrà pesare **40 g**, con una tolleranza del 10% (in più o in meno). Il gelato dovrà essere presente nella misura minima del 50% del peso totale. La forma e la decorazione devono essere realizzate con elementi commestibili. Per la preparazione dei mignon dovrà essere utilizzato il gelato prodotto dalla squadra con il cioccolato dell'azienda sponsor.

Pezzo artistico in cioccolato

I lavori per l'esecuzione della scultura di cioccolato (che dovrà sostenere i fac-simile delle mignon di gelato esattamente identici a quelli presentati per la degustazione), avranno **inizio venerdì 17 gennaio alle ore 15.00** con termine domenica 19 al momento della presentazione da parte della squadra del Gran Buffet finale (vedi il punto 4.). Non si possono ASSOLUTAMENTE portare elementi realizzati in precedenza (sia della scultura, sia della decorazione della stessa), in quanto tutta la pièce deve essere realizzata durante il Concorso.

Organized by

2. Ore 08.00 - Scultura di ghiaccio (3 ore per ogni squadra)

TRE TURNI	
Squadre n 9, 10, 11, 12	ore 08.00 - 11.00
Pulizia vasche	ore 11.00 - 12.00
Squadre n 5, 6, 7, 8,	ore 12.30 - 15.30
Pulizia vasche	ore 15.30 - 16.30
Squadre n 1, 2, 3, 4	ore 16.30 - 19.30

3. Ore 15.30 - Coppa decorata

Le squadre sono obbligate a presentare n. 14 coppe, di cui: n. 13 per la Giuria, n. 1 per la foto e per la vetrina espositiva

SQUADRA	USCITA PER PRESENTAZIONE senza penalità	USCITA PER PRESENTAZIONE con penalità
1	15.30 - 15.34	15,34 - 15.37
2	15.42 - 15.46	15.46 - 15.49
3	15.54 - 15.58	15.58 - 16.01
4	16.06 - 16.10	16.10 - 16.13
5	16.18 - 16.22	16.22 - 16.25
6	16.29 - 16.33	16.33 - 16.36
7	16.41 - 16.45	16.45 - 16.48
8	16.53 - 16.57	16.57 - 17.00
9	17.05 - 17.09	17.09 - 17.11
10	17.16 - 17.20	17.20 - 17.23
11	17.27 - 17.31	17.31 - 17.34
12	17.39 - 17.43	17.43 - 17.46

Le squadre sono obbligate a presentare le coppe alla Giuria entro i 4 minuti dall'orario di uscita. Ogni squadra ha massimo 4 minuti di tempo per queste operazioni, ogni minuto o frazione di minuto comporta 3 punti di penalità, per un massimo di altri 3 minuti, se supera il tetto massimo dovrà ripresentare la coppa a fine ciclo.

DOMENICA 19 gennaio 2014

Proseguimento e conclusione della competizione. Premiazione.

Ore 07.00 a.m. Inizio competizione

Torta gelato, Mystery box e Cono, Gran Buffet Finale

Ore 05.30 - 06.15 Prima colazione

Ore 06.20 Partenza pullman

Ore 06.45 Arrivo in fiera

Ore 07.00 Inizio competizione

1. Torta gelato

SQUADRA	USCITA PER PRESENTAZIONE con taglio e servizio senza penalità	USCITA PER PRESENTAZIONE con penalità	PULIZIA BOX
1	08.00 - 08.06	08.06 - 08.10	08.10 - 8.40
2	08.12 - 08.18	08.18 - 08.22	08.22 - 8.52
3	08.24 - 08.30	08.30 - 08.34	08.34 - 9.04
4	08.36 - 08.42	08.42 - 08.46	08.46 - 9.16
5	08.48 - 08.54	08.54 - 08.58	08.58 - 9.28
6	09.00 - 09.06	09.06 - 09.10	09.10 - 9.40
7	09.12 - 09.18	09.18 - 09.22	09.22 - 9.52
8	09.24 - 09.30	09.30 - 09.34	09.34 - 10.04
9	09.36 - 09.42	09.42 - 09.46	09.46 - 10.16
10	09.48 - 09.54	09.54 - 09.58	09.58 - 10.28
11	10.00 - 10.06	10.06 - 10.10	10.10 - 10.40
12	10.12 - 10.18	10.18 - 10.22	10.22 - 10.52

Le squadre dovranno preparare n. 4 torte gelato: 1 per la presentazione alla Giuria e taglio (dopo x i giornalisti); n. 1 per il servizio 14 pezzi; n. 1 per il gran buffet finale; n. 1 per la vetrina espositiva. Le squadre sono obbligate a presentare la torta gelato alla Giuria entro i primi tre minuti dall'orario di uscita e subito dopo, sempre davanti alla Giuria e **con i propri coltelli**, procedere al taglio della stessa; contemporaneamente saranno servite le Giurie.

Ogni squadra ha max 3 minuti + altri 3 di tempo per queste operazioni, ogni minuto o frazione di minuto comporta 3 punti di penalità, per un massimo di altri 3 minuti, oltre ciò dovrà ripresentare la torta a fine ciclo.

2. Mystery Box - Cono

Le squadre dovranno preparare un gusto di gelato che dovrà essere presentato su di un cono stampato tradizionale fornito dall'Organizzazione. Tale gusto dovrà essere creato e preparato con ingredienti segreti selezionati dall'Organizzazione e resi noti al concorrente solo al momento dell'inizio di tale prova, mediante estrazione a sorte di un box contenente l'ingrediente segreto.

SQUADRA	ESTRAZIONE MISTERY BOX
1	10.30
2	10.37
3	10.44
4	10.51
5	10.58
6	11.05
7	11.12
8	11.19
9	11.26
10	11.33
11	11.40
12	11.47

Organized by

SQUADRA	USCITA PER PRESENTAZIONE	
	senza penalità	con penalità
1	12.30 - 12.33	12.33 - 12.35
2	12.37 - 12.40	12.40 - 12.42
3	12.44 - 12.47	12.47 - 12.49
4	12.51 - 12.54	12.54 - 12,56
5	12.58 - 13.01	13.01 - 13.03
6	13.05 - 13.08	13.08 - 13.10
7	13.12 - 13.15	13.15 - 13.17
8	13.19 - 13.22	13.22 - 13.24
9	13.26 - 13,29	13.29 - 13.31
10	13.33 - 13.36	13.36 - 13.38
11	13.40 - 13.43	13.43 - 13.45
12	13.47 - 13.50	13.50 - 13.52

3. Gran Buffet finale

SQUADRA	USCITA PRESENTAZIONE	VALUTAZIONE GIURIA	FOTOGRAFO
1	14.00 - 14.45	14.45 - 14,50	14.50
2	14.00 - 14.45	14.45 - 14,50	14.50
3	14.05 - 14.50	14.50 - 14.55	14.55
4	14.05 - 14.50	14.50 - 14.55	14.55
5	14.10 - 14.55	14.55 - 15.00	15.00
6	14.10 - 14.55	14.55 - 15.00	15.00
7	14.15 - 15.00	15.00 - 15.05	15.05
8	14.15 - 15.00	15.00 - 15.05	15.05
9	14.20 - 15.05	15.05 - 15.10	15.10
10	14.20 - 15.05	15.05 - 15.10	15.10
11	14.25 - 15.10	15.10 - 15.15	15.15
12	14.25 - 15.10	15.10 - 15.15	15.15

Nel Gran Buffet finale saranno riportate le penalità: le squadre dovranno terminare all'orario indicato.

Il fotografo avrà pochi minuti di tempo da dedicare a ogni squadra: le équipes dovranno essere pronte e posizionate dietro il loro Gran Buffet finale.

Dalle ore 15.15 - 15.30 la Giuria dovrà aver espresso il giudizio finale.

A giudizio concluso e prima della Premiazione, le squadre sfileranno di fronte al pubblico con le bandiere e al suono dei loro inni nazionali. Al termine della sfilata sarà realizzata la fotografia di gruppo comprendente tutti i partecipanti alla Coppa del Mondo della Gelateria 2014.