



gusto 21

Il campionato svizzero per apprendisti cuochi
by Transgourmet

Senza ricette!
Basta descrivere il
piatto e fare le foto.

**Tutte le informazioni sono
disponibili nel seguente video:**



Il campionato svizzero per **apprendisti cuochi**



Sei un apprendista cuoco/a della classe 1999 o più giovane e frequenti il 2° o 3° anno di apprendistato in Svizzera? **Facci vedere di cosa sei capace!**

Persuadici creando due piatti nel rispetto delle seguenti indicazioni:

- **creare un antipasto con una componente calda e una fredda, con pesce da acque nostrane o d'allevamento (sono esclusi: salmone e storione). Inoltre, è possibile aggiungere gamberetti svizzeri (ma non è obbligatorio).**
- **Creare un piatto principale con carne chiara e scura di petto e coscia di pollame da ingrasso con due diversi metodi/tecniche di cottura e servire con un creativo contorno a base di amido, verdura Bio Gemma (provenienza CH) e/o frutta.**

Il compito del concorso è disponibile nel seguente video:



Laura Loosli, vincitrice di «gusto19» e ambasciatrice di «gusto21», è alla ricerca di un nuovo successore!

Premi in palio:

- 1° premio 2 settimane a Shanghai/Pechino
- 2° premio 1 settimana a Vienna
- 3° premio 1 settimana ad Ascona

Visite delle cucine nei migliori alberghi/ristoranti e, durante il tempo libero, andare alla scoperta della rispettiva destinazione.

Inoltre:

a gennaio 2021, tutti i partecipanti riceveranno un invito per partecipare a un viaggio di formazione sulle spezie di tre giorni a Salisburgo e una gita di un giorno alla Tropenhaus Frutigen.

Ma non è tutto:

tutti i partecipanti (a condizione che il dossier sia completo) riceveranno in regalo un coltello dell'oreficeria Kai, come pure un buono acquisto di Prodega del valore di CHF 200.-. Consegna entro fine febbraio 2021.

Tutte le informazioni sono disponibili alla voce:

transgourmet.ch/gusto

Ecco come partecipare:

1. Dovrai realizzare un antipasto e un piatto principale in base alle direttive descritte a pagina 2/6.
2. Scarica il modulo di partecipazione dal sito transgourmet.ch/gusto-iscrizione.
3. Per ogni portata inventa un titolo, redigi una descrizione e scatta diverse foto espressive. I fogli dell'«antipasto» e del «piatto principale» possono essere anche personalizzati liberamente.
4. Inviare il lavoro di concorso tramite posta o iscriversi direttamente sul sito – finito!

Hai qualche dubbio sulle tue creazioni? Chiedi l'aiuto di un professionista!

Invia il tuo lavoro di partecipazione completo con l'oggetto: «Consigli del professionista» a: gusto@kochverband.ch. Riceverai un feedback personale da parte di un (ex) membro della Nazionale Svizzera dei Cuochi. Termine ultimo d'invio: **26 ottobre 2020**. Offerta esclusiva per i membri della Società Svizzera dei Cuochi e per apprendisti che ne vogliono far parte.

Domande sul compito del concorso?

La presidente di giuria Doris Vögeli è volentieri a disposizione: gusto@kochverband.ch.

Entrambe le portate sono state realizzate?

A questo punto non ti rimane che inviare il tuo dossier entro **lunedì 23 novembre 2020** (timbro postale) al seguente indirizzo:

Schweizer Kochverband
«gusto21»
Postfach 3027
6002 Luzern

Importante: ti preghiamo di inserire i fogli in un raccoglitore, così da poter estrarli singolarmente.

Ecco come partecipare:



HOTEL & GASTRO
union
dal 1886

SSC
SOCIETÀ SVIZZERA DEI CUOCHI



Lo standard al livello dell'Efficienza Energetica
Prodotti per stampare dell'Immaginazione in Creative™
National in Cigari AG
Locality Negation



Ed ecco il seguente programma:

31 dicembre 2020

Una giuria indipendente della Società Svizzera dei Cuochi valuterà i dossier in una procedura anonima, scegliendo i migliori nove lavori. Entro questa data sarai informato per iscritto se sei stato scelto fra i nove fortunati finalisti.

20 gennaio 2021

Servizio fotografico di tutti i finalisti, a seguire aperitivo dallo sponsor Emmi Schweiz a Kaltbach.

5/6/7 febbraio 2021

Giorni di allenamento insieme a Tobia Ciarulli, Team manager della Nazionale Svizzera dei Cuochi da Electrolux a Sursee

4 marzo 2021

Concorso di cucina presso la scuola professionale di cucina a Baden

5 marzo 2021

Serata di gala e premiazione presso 2m2c (centro congressi) a Montreux

1° premio  **Hero**
SEIT 1886
sponsored by

2 settimane a Shanghai/Pechino



- Visita della cucina presso il Grand Hyatt Hotel da Marco Mehr
- Visita dei vari quartieri della città
- Soggiorno nella capitale Pechino e gita alla Muraglia cinese con guida personale.

In video:



2° premio  **hilcona**
FOODSERVICE
sponsored by

1 settimana a Vienna



- Visita della cucina di Juan Amador, finora il primo e l'unico cuoco con 3 stelle in Austria
- Gita con il Twin City Liner sul Danubio dove raggiungerai Bratislava
- Vai alla scoperta del «Naschmarkt», il più famoso mercato dell'Austria

In video:



3° premio  **ROMER'S**
Hausbäckerei
sponsored by

1 settimana ad Ascona



- Visita delle cucine dei ristoranti dell'albergo a 5 stelle Eden Roc
- Gita di un giorno a Locarno, inclusa una corsa con la funicolare alla Madonna del Sasso
- Piacevole cena in un bel Grotto

In video:



4° premio 
sponsored by welt-der-messer.ch

Set di coltelli dell'oreficeria KAI



- Coltello multiuso, Santoku, per prosciutto e per pane
- I coltelli sono prodotti in acciaio inossidabile damasco
- Inclusa una valigia di coltelli «sknife»

Premi per tutti i partecipanti


sponsored by **WIBERG**

Salisburgo



dall'11 al 13 aprile 2021

- Visita dell'azienda WIBERG con show culinario e degustazione
- Visita guidata della città con degustazione
- Viaggio in pullman, 2 pernottamenti e vitto compresi
- Massimo 30 persone

sponsored by 

Tropenhaus Frutigen



29 aprile 2021

- Visita alla lavorazione del caviale Oona
- Degustazione del caviale
- Pranzo
- Massimo 10 persone

In video:



Le regole

- Hai 3 ore di tempo per preparare le tue due portate. Dopo due 2 ore e mezzo devi servire l'antipasto e 30 minuti più tardi il piatto principale.
- Gli ingredienti e la realizzazione devono essere presentati come portata per 4 persone.
- Gli antipasti e i primi piatti devono essere serviti su quattro piatti (di presentazione) in porcellana, ardesia, pietra, legno o corian. Non sono ammessi altri materiali. I piatti devono essere presentati in modo impeccabile, sia a livello di servizio, sia igienico.
- Gli ingredienti necessari (alimenti) devono essere portati già pesati.
- I generi alimentari devono essere crudi e non elaborati.
- Il pesce deve essere portato intero (pulito e desquamato) e alla finale dovrà essere filettato.
- Il pollame da ingrasso può essere portato pulito, ma non tagliato o porzionato.
- La verdura Bio Gemma (provenienza Svizzera) e la frutta devono essere portate senza essere elaborate.
- I legumi possono essere portati già in ammollo (ma non elaborati).
- Sono ammessi tutti i fondi purché non ridotti e conditi.
- Sono ammessi diversi tipi di pasta che però non potrà essere né spianata né tagliata.

- I biscotti salati potranno essere portati già a cottura ultimata, ma non dovranno essere tagliati.
- Farciture, ripieni, burri composti, salse, impasti e guarnizioni dovranno essere preparati sul posto.
- Tutti gli alimenti canditi, confits o secchi potranno essere portati già pronti.
- I gamberetti svizzeri devono essere portati interi.
- L'antipasto e il piatto principale non potranno più essere modificati e devono essere preparati come indicati nel dossier, naturalmente senza aiuto di terzi.
- Il concorso di cucina sarà svolto in base alle direttive sulla tutela del lavoro e d'igiene.
- L'infrastruttura e le apparecchiature da cucina messe a tua disposizione a Baden, le puoi trovare nel video qui di seguito.

Domande frequenti & consigli:



Infrastruttura/ apparecchiature da cucina disponibili durante il concorso a Baden:



Esempi di foto per il tuo lavoro di concorso





Impressioni della gara di cucina & serata di gala 2019

Precisazioni

- Eventuali lavori giudicati incompleti dalla giuria saranno restituiti con la rispettiva indicazione. Non avrai così diritto ad alcun attestato, né al regalo di partecipazione.
- La valutazione dei dossier avrà luogo in base alla valutazione internazionale a punti (impressione generale, creatività ecc.).
- I premi non sono trasferibili a terzi, non possono essere corrisposti in contanti e devono essere riscossi entro il 31 marzo 2023.
- Ci riserviamo di modificare eventuali prestazioni (premi, alberghi ecc.), in caso di indisponibilità al momento del viaggio.
- Salvo la comunicazione per lavori incompleti, non avrà luogo alcuna corrispondenza sul concorso. La valutazione dei lavori da parte della giuria è definitiva e sono escluse le vie legali.
- Tutti i lavori di concorso inviati, dopo la scelta dei finalisti, entrano in possesso di Transgourmet Svizzera SA.



Grazie a tutti gli sponsor

Organizzatore e patronato



Partner leading



Sponsor dei premi



Categoria di sponsor I



Categoria di sponsor II

