

LUGANO - SVIZZERA  
4 > 6 NOVEMBRE 2017



IL SALONE DEL CIOCCOLATO

[www.choc.events](http://www.choc.events)

GASTRO  IMPULS  
Hunkeler Gastro AG

# CHOC 2017 - 1.a edizione

## Centro esposizioni Lugano – 4/6 novembre 2017

### 1° Concorso dessert al piatto CHOC sponsor Gastro Impuls Hunkeler Gastro AG di Lucerna

#### REGOLAMENTO

- 1) Per la prima edizione, il concorso è aperto ai primi 12 iscritti. Farà stato l'ordine di arrivo dell'iscrizione.
- 2) Avranno il diritto di partecipare al concorso solo professionisti che operano nel settore della pasticceria e ristorazione provenienti da tutta la Svizzera e anche all'estero, dovrà essere allegato un documento che comprova l'appartenenza al settore.
- 3) La giuria sarà composta da 5 giudici

Presidente di giuria  
Docente professionale polo alimentare Passi di Treviso  
Professionista del settore  
Gastronomo  
Rappresentante media  
**Il giudizio della giuria è insindacabile.**

- 4) Il responsabile dell'area concorso sarà nominato dall'organizzazione e comunicato al momento della conferma dell'iscrizione.  
L'assemblaggio e la rifinitura del piatto dovranno essere effettuati davanti alla giuria. Eventuali preparazioni potranno essere realizzate negli spazi delle cucine messe a disposizione dalla fiera.  
Ogni candidato dovrà provvedere a portare con sé gli utensili necessari per la realizzazione del suo elaborato. I componenti del dessert: creme, inserti, farciture, composti frutta etc. possono essere portati già pronti.

L'impiattamento, decorazione e presentazione dovrà tassativamente essere effettuato davanti alla giuria nello spazio assegnato.



LUGANO - SVIZZERA  
4 > 6 NOVEMBRE 2017

IL SALONE DEL CIOCCOLATO

[www.choc.events](http://www.choc.events)

5) Tema del concorso: i colori del cioccolato

Ogni concorrente dovrà realizzare n° 6 dessert al piatto ( i piatti saranno forniti dallo sponsor <http://www.figgjo.com/felt-plate-30-cm.html#.WLMRVcsxngA> ) inerenti al tema, 5 piatti per la giuria 1 per la foto. Il dessert dovrà essere composto almeno per il 50% da cioccolato . Tutti gli elementi di decorazione dovranno essere commestibili e potranno essere portati già fatti e colorati. Tutta l'attrezzatura e il materiale necessario alla realizzazione del`elaborato (aerografo, stampi, coloranti, cioccolato plastico, massa da decoro di qualsiasi tipologia ma totalmente alimentare) dovranno essere portati dai candidati.

- **Il dessert al piatto verrà giudicato:**
  - \*presentazione generale 20 punti
  - \*coerenza con il tema del concorso 20 punti
  - \*elementi decorativi e originalità 20 punti
  - \*struttura 20 punti
  - \*degustazione 40 punti

**TOTALE PUNTEGGIO: 120**

6) Dossier di presentazione: ( solo al momento del concorso)

Ogni candidato ha l'obbligo di presentare un dossier in **6 copie** che comprende:

- Presentazione del candidato
- Un disegno o la foto del dessert finito con un titolo di libera scelta
- Il dossier di presentazione diventerà proprietà dell'organizzazione che potrà farne uso per attività proprie in qualsiasi momento. Le foto dei piatti potranno essere pubblicate sul nostro sito: [www.choch.events](http://www.choch.events) .

7) Orario di inizio e fine lavoro: **Domenica 5 novembre 2017** gli orari verranno comunicati a tempo debito.

Ogni concorrente, secondo sorteggio, avrà a disposizione 20 minuti per presentare i suoi elaborati alla giuria. Il non rispetto del tempo potrà portare dei punti di penalità.

8) **Premi: verranno premiati il 1° 2° e 3° da parte dell'organizzazione**

- 1° premio: chf. 1000.-
- 2° premio: chf. 500.-
- 3° premio: chf. 300.-

**La premiazione verrà effettuata nello spazio conferenze domenica 5 novembre alle ore 18.00.**



LUGANO - SVIZZERA  
4 > 6 NOVEMBRE 2017

IL SALONE DEL CIOCCOLATO

www.choc.events

**Tutti i partecipanti riceveranno un attestato di partecipazione. Gli elaborati dovranno rimanere esposti al pubblico, in una vetrina negativa, fino al termine della manifestazione.**

**9) Divisa professionale:**

tutti i concorrenti sono tenuti alla regola seguente:

- Pantaloni neri (no jeans)
- Giacca e grembiuli bianchi
- Scarpe da lavoro
- La toque (cappello) è fornita dall'organizzazione (assolutamente vietati basquets e jeans)

**LEGGERE ATTENTAMENTE E MEMORIZZARE IL REGOLAMENTO E IL MODO MIGLIORE PER PUNTARE AD UN BUON RISULTATO!**

**10)** L'organizzazione si avvale della facoltà di apportare se, necessario, modifiche al presente regolamento, che però avrà valore definitivo entro il 31.05.2017

**11)** Le modifiche verranno comunicate direttamente ai candidati che avranno soddisfatto i requisiti richiesti e regolarmente iscritti.

**12)** Per iscriversi al concorso bisogna ritornare il presente regolamento debitamente firmato e accompagnato dai documenti richiesti **entro il 31 luglio 2017** all'indirizzo sotto indicato.

**13)** Tassa di iscrizione : chf. 100.- da versare sul conto

IBAN: CH09 0825 2025 1877 C000 C

Bic Swift Code: POSOCH22xxx

**14)** Con la causale: **concorso dessert al piatto CHOC 2017**, solo dopo aver ricevuto la conferma dell'iscrizione.

**15)** Documenti richiesti da allegare:

- Certificato Federale di capacità per i candidati svizzeri o domiciliati che certifica le competenze professionali o documento equivalente ( attestato, CV etc.) per i candidati che provengono dall'estero.

Il sottoscritto dichiara di accettare il regolamento in tutti i suoi punti e si impegna a partecipare al concorso con spirito innovativo e leale, accettando il verdetto che scaturirà dai giudizi dei giudici.

per il comitato organizzatore: G. Piffaretti Maestro pasticcere



LUGANO - SVIZZERA  
4 > 6 NOVEMBRE 2017

IL SALONE DEL CIOCCOLATO

[www.choc.events](http://www.choc.events)

Per ulteriori informazioni su **CHOC**:

[www.choc.events](http://www.choc.events)

[www.facebook.com/choc.fiera](https://www.facebook.com/choc.fiera)

### Contatti e Info

Organizzazione: **CHOC Sagl**, Via Dufour 1, 6900 CH – Lugano  
Phone: +41 79 925 87 77  
Mail: [segreteria@choc.events](mailto:segreteria@choc.events)

Sig. Paolo Piccioni – Direttore progetto e socio fondatore  
Mobile: +41 79 669 38 99  
Mail: [p.piccioni@choc.events](mailto:p.piccioni@choc.events)

Sig. Giuseppe Piffaretti – Consigliere tecnico e socio fondatore  
Mobile: +41 76 374 62 49  
Mail: [g.piffaretti@choc.events](mailto:g.piffaretti@choc.events)

Sig. Pier Paolo Magni – Consigliere tecnico e socio fondatore  
Mobile: +39 334 390 08 32  
Mail: [pp.magni@choc.events](mailto:pp.magni@choc.events)



LUGANO - SVIZZERA  
4 > 6 NOVEMBRE 2017

IL SALONE DEL CIOCCOLATO

www.choc.events

## Iscrizione

# 1° Concorso dessert al piatto **CHOC**

### sponsor Gastro Impuls Hunkeler Gastro AG di Lucerna

Nome e cognome: \_\_\_\_\_

Indirizzo: \_\_\_\_\_

Indirizzo e-mail: \_\_\_\_\_

Numero telefono valido: \_\_\_\_\_

Professione: \_\_\_\_\_

Datore di lavoro: \_\_\_\_\_

Luogo e data: \_\_\_\_\_

firma per accettazione: \_\_\_\_\_

Il presente documento è da ritornare debitamente compilato e firmato entro e non oltre il **31 luglio 2017**.

a: **CHOC Sagl Via Dufour 1 6900 Lugano**  
con la dicitura: concorso dessert al piatto Choc 2017

Il pagamento della tassa d'iscrizione dovrà essere effettuato entro 15 giorni dalla conferma dell'avvenuta iscrizione da parte nostra.

**Termine d'iscrizione 31 luglio 2017**



LUGANO - SVIZZERA  
4 > 6 NOVEMBRE 2017

IL SALONE DEL CIOCCOLATO

[www.choc.events](http://www.choc.events)