

LUGANO - SVIZZERA
4 > 6 NOVEMBRE 2017



www.choc.events



CHOC 2017 - 1.a edizione

Centro esposizioni Lugano – 4/6 novembre 2017

REGOLAMENTO

1.° CAMPIONATO SVIZZERO JUNIORES

per allievi (o ex allievi) in formazione nelle Scuole Professionali riconosciute in Svizzera in età compresa tra i 17 ed i 21 anni.

“The first step to Chocolat Master”

- 1) Per la prima edizione, il concorso è aperto ai primi 12 iscritti, quattro per regione linguistica. Se non si dovessero raggiungere i 4 candidati per regione linguistica, faranno stato le iscrizioni in ordine di tempo.
- 2) Avranno il diritto di partecipare al concorso solo i candidati che sono in formazione presso una scuola professionale Svizzera, regolarmente riconosciuta e i candidati (ex allievi) che hanno ottenuto il certificato federale e che ottemperano la regola dell'età.
- 3) I candidati ancora in formazione potrebbero essere accompagnati anche dal loro insegnante o dal formatore in azienda.
- 4) La giuria sarà composta da:

Presidente di Giuria (sig. Paolo Loraschi)
Presidenti Onorari (sig. Nereo Cambrosio e sig. Eliseo Tonti)
Docenti delle scuole professionali presenti (Lugano, Barcellona, Como)
Giuria tecnica n. 2 (1. professionista del settore + 1 artista della regione)
Giuria della stampa del settore (n° 2)

Il giudizio della giuria è insindacabile.

- 5) Il responsabile dell'area concorso sarà nominato dall'organizzazione e comunicato al momento della conferma dell'iscrizione così come le dimensioni dell'arena del concorso che in linea di massima dovrebbe essere composta da: 4 tavoli da lavoro (uno per ogni candidato), tutti i lavori dovranno essere eseguiti sul tavolo stesso.



LUGANO - SVIZZERA
4 > 6 NOVEMBRE 2017

IL SALONE DEL CIOCCOLATO

www.choc.events

Saranno a disposizione ad uso in comune dei candidati: 1 armadio frigo t° positiva, 1 armadio congelatore T° negativa, 1 abbattitore medio, 2 macchine temperatrici (cioccolato fondente e cioccolato al latte) 2 forni microonde, 4 carrelli porta-teglie verticali, numero 10 teglie 60x40. Ogni candidato dovrà provvedere a portare gli utensili necessari per la realizzazione del suo elaborato.

6) Tema del concorso: “Tonti Style”

“La decorazione “stile Tonti” ha come filosofia l’eleganza nella sua più pura semplicità, ovvero la semplicità come culmine dell’arte” (Eliseo Tonti)

Ogni concorrente dovrà realizzare un elaborato in cioccolato da esposizione in vetrina, tema libero.

L’elaborato verrà appoggiato su un supporto messo a disposizione dall’organizzazione (60 x 60 cm). Potranno essere utilizzate tutte le tipologie di cioccolato messe a disposizione dallo sponsor.

- Le misure dell’elaborato:
altezza massima: 120 cm e larghezza massima: 50 x 50 cm. Oltrepassare queste misure porterà ad una penalizzazione.
- Tutti gli elementi che costituiscono l’elaborato possono essere portati già fatti con l’obbligo di montarli sul posto del concorso nei tempi prestabiliti.
- Tutti gli elementi di decorazione possono essere portati già fatti e colorati. Tuttavia, la giuria può chiedere al candidato di eseguire un elemento decorativo (fiore o altro) sul posto del concorso, davanti al pubblico e alla giuria. La Mancata esecuzione porterà ad una forte penalizzazione.
- Tutto il materiale necessario al montaggio e alla decorazione dell’elaborato (aerografo, pistola a spruzzo e compressore, stampi, coloranti, cioccolato plastico, massa da decoro di qualsiasi tipologia ma totalmente alimentare verranno portate dai candidati.

- L’elaborato verrà giudicato secondo:

* trattamento della copertura:	20 punti
* montaggio dell’elaborato:	20 punti
* elementi decorativi:	20 punti
* montaggio della decorazione:	20 punti
* aspetto estetico generale dell’elaborato:	20 punti
* ordine e pulizia sul lavoro	20 punti

TOTALE PUNTEGGIO: 120



LUGANO - SVIZZERA
4 > 6 NOVEMBRE 2017

IL SALONE DEL CIOCCOLATO

www.choc.events

7) **Cioccolatino:**

Ogni concorrente dovrà presentare 30 cioccolatini dello stesso tipo. 10 dovranno essere integrati nell'elaborato in cioccolato esposto sul tavolo, 10 saranno destinati alla degustazione della giuria e i 10 rimanenti a quella del pubblico. La scelta della tipologia del cioccolatino (stampato, colato in forme, dressato etc.) è totalmente libera. L'interno del cioccolatino è portato già fatto, ma il cioccolatino verrà ricoperto e rifinito sul posto del concorso. Per la realizzazione del cioccolatino bisognerà utilizzare le coperture messe a disposizione dallo sponsor del concorso (Carma).

- Il cioccolatino verrà giudicato secondo:

* lucentezza della copertura:	20 punti
* struttura interna	20 punti
* elementi decorativi:	20 punti
* aspetto estetico generale :	20 punti
* armonicità del gusto	20 punti
* ordine e pulizia sul lavoro	20 punti

TOTALE PUNTEGGIO: 120

8) **Dossier di presentazione:** (da presentare solo al momento del concorso)

Ogni candidato ha l'obbligo di presentare un dossier **in 11 copie** che comprende:

- Presentazione del candidato
- Un disegno o la foto dell'elaborato con il titolo scelto.
- La ricetta e il nome e la foto del cioccolatino
- Il dossier di presentazione diventerà proprietà dell'organizzazione che potrà farne uso per attività proprie in qualsiasi momento.

L'aspetto e il contenuto del dossier possono influenzare il punteggio finale.

9) **Orario di inizio e fine lavoro: sabato 4 novembre 2017**

Ogni concorrente, secondo sorteggio, sarà inserito in uno dei tre blocchi di 3 ore + ½ ora per il riordino del posto di lavoro.

Avrà a disposizione un tavolo di lavoro 180 cm x 90, dove dovrà procedere all'assemblaggio del pezzo e rifinire i cioccolatini. Il programma dettagliato degli orari verrà comunicato a tempo debito. Il sorteggio verrà effettuato presso la scuola di pasticceria di Lugano Trevano alla presenza dei docenti professionali signori Marco Pasotti e Marco Zandonella.

- 10) La presentazione dell'elaborato dovrà essere effettuata sul supporto messo a disposizione dall'organizzazione, non sono ammessi lavori di finitura fuori dallo spazio di lavoro, il candidato potrà essere aiutato, se necessario, da un aiutante per il trasporto dell'elaborato. Non è ammesso l'uso di elementi decorativi non commestibili.



LUGANO - SVIZZERA
4 > 6 NOVEMBRE 2017

IL SALONE DEL CIOCCOLATO

www.choc.events

11) al termine del tempo stabilito il candidato avrà 30 minuti di tempo per lasciare gli spazi di lavoro in perfetto stato, Il non rispetto dei tempi e della pulizia dello spazio di lavoro possono portare a penalizzazioni.

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

13) ELABORATO ARTISTICO

1° premio: accesso direttamente nell'arena durante il Chocolat Master di Parigi (viaggio e alloggio) messo in palio dalla ditta Carma + un libro professionale.

2° Premio: buono per un corso professionale di 3 giorni presso la Chocolat Accademy di Zurigo messo in palio dalla ditta Carma + un libro professionale.

3° premio: buono per un corso di 2 giorni presso la Chocolat Accademy di Zurigo messo in palio dalla ditta Carma + un libro professionale.

14) CIOCCOLATINO

1° Premio: buono per un corso professionale di 3 giorni presso la Chocolat Accademy di Zurigo messo in palio dalla ditta Carma + un libro professionale.

2° premio: buono per un corso di 2 giorni presso la Chocolat Accademy di Zurigo messo in palio dalla ditta Carma + un libro professionale.

3° premio: buono per un corso di 1 giorno presso la Chocolat Accademy di Zurigo messo in palio dalla ditta Carma + un libro professionale.

La premiazione verrà effettuata nello spazio conferenze l'oraio definitivo verrà comunicato in seguito.

Gli elaborati dovranno rimanere esposti al pubblico fino al termine della manifestazione, solo dopo potranno essere ripresi. Gli elaborati che non verranno ripresi potranno essere trasferiti nelle vetrine della scuola professionale di Trevano.

15) 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!

16) L'organizzazione si avvale della facoltà di apportare, se necessario, modifiche al presente regolamento, che però avrà valore definitivo entro il 30.06.2017



LUGANO - SVIZZERA
4 > 6 NOVEMBRE 2017

IL SALONE DEL CIOCCOLATO

www.choc.events

- 17) Le modifiche verranno comunicate direttamente ai candidati che avranno soddisfatto i requisiti richiesti e regolarmente iscritti.
- 18) 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.
- 19) Documenti richiesti da allegare:
- Carta d'identità o passaporto.
 - Dichiarazione ufficiale della scuola professionale frequentata debitamente firmata dal docente professionale.
 - Certificato Federale di capacità per chi avesse terminato la formazione scolastica.

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

Termine d'iscrizione 31 luglio 2017

Per ulteriori informazioni su **CHOC**:

www.choc.events

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

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

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

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



LUGANO - SVIZZERA
4 > 6 NOVEMBRE 2017

IL SALONE DEL CIOCCOLATO

www.choc.events

Iscrizione

1.° CAMPIONATO SVIZZERO JUNIORES

per allievi (o ex allievi) in formazione nelle Scuole Professionali riconosciute in Svizzera in età compresa tra i 17 ed i 21 anni.

“The first step to Chocolat Master”

Nome e cognome: _____

Indirizzo: _____

Indirizzo e-mail: _____

Numero telefono valido: _____

Professione: _____

Datore di lavoro o scuola: _____

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: Campionato Juniores Choc 2017