



INCIBUM REGOLAMENTO DEL CONTEST #VINCINCIBUM *Diplomati*

Premessa

Soggetto promotore del Contest è la Scuola di Alta Formazione Gastronomica In Cibus – marchio di proprietà di Formamentis Srl, con sede legale in Via Barberini 67 -00187 – Roma (RM).

VinCinCibus è il contest promosso dalla Scuola di Alta Formazione Gastronomica “In Cibus” dedicato ad aspiranti Chef e Pasticcieri che mette in palio borse di studio dei corsi professionalizzanti della Scuola di Alta Formazione Gastronomica In Cibus. Il contest è diviso in due categorie: chef e pasticceri e prevede, oltre alla fase preliminare di selezione, una semifinale ed una finale.

La giuria sarà composta da chef stellati, esperti del settore eno-gastronomico e da un rappresentante della Scuola di Alta Formazione Gastronomica In Cibus.

Articolo 1 – REQUISITI PER LA PARTECIPAZIONE

Sono ammessi al Contest, Diplomati di scuola superiore di secondo grado fino a 29 anni di età.

Articolo 2 – MODALITA' DI ISCRIZIONE

E' possibile iscriversi al contest registrandosi nell'apposita pagina del sito www.incibum.it. La registrazione è attiva dal giorno 15 novembre 2018 al giorno 15 marzo 2019.

Articolo 3 – SVOLGIMENTO DEL CONTEST *

1) INVIO RICETTA ON LINE

Una volta iscritti al contest, e non oltre la data del 15 marzo 2019, occorre inviare all'indirizzo mail vinci@incibum.it la foto del piatto salato o del piatto dolce realizzato con una breve descrizione (max 5 righe) e la ricetta.

Aspiranti chef e pasticceri dovranno presentare, rispettivamente, un piatto salato o un piatto dolce che contenga obbligatoriamente almeno due dei seguenti ingredienti aggiuntivi:

- *Piatto dolce: frutta secca, frutta fresca, cioccolato.*
- *Piatto salato: pasta secca, carne bianca, pesce e verdure di stagione*

Dal 16 al 18 marzo, tutte le ricette appartenenti alle due categorie, saranno valutate dalla commissione che decreterà i 40 aspiranti pasticceri e i 40 aspiranti cuochi che parteciperanno alla semifinale.

2) SEMIFINALE

Nel corso della semifinale del 6 aprile 2019, i candidati selezionati, divisi in gruppi da 20, dovranno realizzare in 30 minuti la ricetta dolce o salata inviata per l'iscrizione. Una giuria presente al contest, assaggerà tutti i piatti dei candidati e decreterà i 9 finalisti per ogni categoria che parteciperanno alla finale del 7 aprile. Inoltre accederanno alla finale un aspirante chef e un aspirante pasticciere scelti attraverso il premio web, disciplinato all'art. 5.

3) FINALE

I 10 finalisti per la categoria cuochi e i 10 finalisti per la categoria pasticceri, si sfideranno il 7 aprile 2019 davanti alla commissione realizzando, in 30 minuti, un piatto dolce o salato con gli ingredienti che saranno

forniti a sorpresa al momento della finale. Al termine della finale la giuria decreterà i vincitori delle borse di studio.

Ai piatti dei concorrenti sarà attribuito un punteggio così composto:

- Gusto 5 punti
- Impiattamento 5 punti
- Fantasia e creatività 5 punti
- Complessità delle preparazioni della ricetta 5 punti

L'aspirante chef e l'aspirante pasticciere che totalizzeranno il punteggio più alto, saranno decretati vincitori del contest. In caso di parità di punteggio, vincerà chi ha avuto un voto più alto nella voce Gusto. In caso di ulteriore parità la scelta del vincitore sarà affidata al presidente di giuria.

Articolo 5 - PREMIO WEB

Per ogni categoria viene attivato un contest web che dà diritto all'accesso diretto alla finale. Partecipano al premio web esclusivamente coloro che sono stati ammessi al contest e hanno superato la prima fase accedendo alla semifinale. Le ricette ammesse vengono caricate sul sito internet www.incibum.it dal 20 marzo al 2 aprile 2019. In questo periodo sarà possibile votare i singoli piatti e i primi classificati nella categoria piatto dolce e piatto salato avranno l'accesso diretto alla finale.

Articolo 6 - NATURA E VALORE DEL PREMIO

I premi messi in palio dal contest sono:

- n. 1 borsa di studio a copertura totale per il percorso formativo "Chef IN Formazione";
- n. 1 borsa di studio a copertura totale per il percorso formativo "IN Pasticceria".

I vincitori potranno usufruire della borsa di studio esclusivamente per il primo semestre del 2019.

I vincitori non potranno contestare il premio assegnato, né richiedere il valore corrispondente in denaro.

I premi saranno erogati ai vincitori dall'Associazione Fortis.

Articolo 8 - PRIVACY E LIBERATORIA PER PUBBLICAZIONE RICETTE

Formamentis S.r.l in qualità di titolare del trattamento, La informa ai sensi dell'art. 13 D.Lgs. 30.6.2003 n. 196 (in seguito, "Codice Privacy") e dell'art. 13 Regolamento UE n. 2016/679 (in seguito, "GDPR") che i dati dei partecipanti ai contest saranno trattati con le modalità e per le finalità di quanto indicato nell'informativa Privacy presente sul sito www.incibum.it. Tutti i partecipanti autorizzano al trattamento dei propri dati personali, nel solo interesse del buon esito del contest.

Gli organizzatori dell'iniziativa potranno utilizzare le ricette pervenute, e ritenute idonee, per eventi o pubblicazioni connesse al concorso stesso e/o per attività relative alla Scuola di Alta Formazione Gastronomica In Cibus.

La partecipazione al contest comporta l'accettazione del presente regolamento.

*Le date potranno subire variazioni che saranno tempestivamente comunicate attraverso il sito internet www.incibum.it