



**Regolamento del concorso C3 Edizione N°5:
Chocolate Chef Competition → C³**



**Chocolate
Chef
Competition**



Articolo 1: Società organizzatrice

Valrhona SAS, società con capitale sociale di 1.539.990 € iscritta al registro del commercio e delle imprese francese con il codice RCS Romans 435 480 520 e con sede sociale al 315, allée du Bergeron 26600 Mercuroil Veaunes, Francia, di seguito denominata Valrhona, organizza, nelle condizioni definite di seguito, un concorso di ricette di dessert da ristorazione denominato "C³".

Il concorso prevede tre diverse fasi:

Fase 1: Selezione delle candidature presentate. Solo 6 candidati potranno accedere alla fase successiva, le cui modalità sono descritte di seguito.

Fase 2: I candidati scelti prenderanno parte a un'ulteriore selezione basata su una prova di degustazione che consentirà di accedere alla fase finale del concorso. La data esatta dell'evento sarà comunicata lo stesso giorno dei risultati della prima selezione. Le modalità pratiche e tecniche della prova saranno comunicate ai candidati selezionati nella fase 1 in tempo utile per garantire il corretto svolgimento della competizione.

Fase 3: Finale internazionale che si svolgerà a Brooklyn, New York. Il regolamento specifico della finale sarà inviato a tutti i partecipanti a fine giugno 2018 per fornire loro tutte le informazioni sullo svolgimento del concorso e le relative modalità pratiche.

Articolo 2: Chi può partecipare

Il concorso è aperto a tutti i professionisti del settore della ristorazione, siano essi clienti di Valrhona o meno. I partecipanti devono soddisfare i seguenti requisiti:

- essere in attività al momento della selezione della candidatura;
- avere almeno 21 anni compiuti al momento della selezione della candidatura.

Per "professionisti" si intendono dipendenti, dirigenti e/o proprietari di strutture attive nel settore della ristorazione.

Assieme all'iscrizione sarà necessario fornire un certificato di servizio e una copia del passaporto in corso di validità.

Il vincitore della finale della 4^a Edizione (ottobre 2016) non potrà partecipare alla 5^a Edizione del concorso.

Articolo 3: Iscrizione al concorso:

La preselezione del concorso avverrà per area geografica e sarà organizzata come segue, in base alla località in cui ha sede la struttura in cui lavora lo chef concorrente:

- Selezione Francia attraverso il Campionato Francese di Dessert
- Selezione Spagna
- Selezione Italia
- Selezione Scandinavia
- Selezione Resto d'Europa (Belgio/Germania/Regno Unito/ Svizzera / Portogallo...)
- Selezione Medio Oriente
- Selezione America
- Selezione Asia/Giappone



Ogni candidato dovrà presentare una ricetta originale e creativa di dessert al piatto e una ricetta di **cioccolato** che rispetti il tema: "**Manjari grand cru del Madagascar**" utilizzando il cioccolato di copertura fondente della gamma Grand Cru de Terroir Valrhona: **Manjari 64%**.

Le ricette devono essere realizzate usando i normali utensili disponibili in laboratorio.

Il cioccolato deve essere l'ingrediente principale sia a livello visivo che gustativo.

La candidatura ricette e il presente regolamento sono disponibili sul sito internet www.valrhona.com. Saranno accettate solo le candidature ricette complete, fornite compilando l'apposito modulo on-line (nome ricette, descrizione/presentazione, ordine delle ricette, foto del risultato finale e foto delle varie fasi di realizzazione delle ricette, lista degli ingredienti) e il presente regolamento siglato e firmato (v. articolo 15) entro e non oltre il: **31 ottobre 2017.**

A conferma dell'iscrizione sarà inviata al candidato una notifica via e-mail.

La società organizzatrice si riserva il diritto di posticipare o annullare la selezione per aree geografiche.

Le candidature incomplete o falsificate saranno considerate nulle e provocheranno l'eliminazione del candidato.

Articolo 4: Selezione dei finalisti

La selezione dei finalisti prevede due fasi:

- **Fase 1 - Preselezione in base alla documentazione inviata dai candidati da parte di una giuria composta da chef pasticceri dell' École Valrhona.**

Numero di candidati selezionati in base alla candidatura: 6 per ogni area geografica. I candidati selezionati potranno proseguire la competizione accedendo alla seconda fase del concorso.

I risultati saranno comunicati tramite posta elettronica a tutti i candidati, anche quelli non selezionati, a fine novembre 2017.

La giuria che si occuperà di selezionare i candidati analizzerà e valuterà ogni ricetta **in modo anonimo**, basandosi su una propria griglia di giudizio (che include criteri come la chiarezza e la precisione degli enunciati che descrivono le varie fasi di realizzazione, le foto presentate, l'originalità delle ricette, l'aspetto e il rispetto del tema "Manjari Grand cru del Madagascar").



- **Fase 2 - Selezione mediante degustazione delle ricette preparate dai 6 candidati selezionati per ogni area geografica, che si svolgerà tra il 15 gennaio 2018 e il 30 aprile 2018.**

Ad assaggiare le ricette e valutare il lavoro complessivo dei candidati sarà una giuria composta da affermati professionisti del settore. I membri della giuria sono scelti da Valrhona.

Tra i vari criteri presi in considerazione vi saranno originalità delle ricette, sapore, associazione di sapori, consistenza, aspetto e rispetto del tema.

Un'altra giuria valuterà più attentamente l'uso consona e gli eventuali sprechi di materie prime, il comportamento, la pulizia della postazione di lavoro durante il concorso, il rispetto del tema e il rispetto del limite di tempo imposto dalla società organizzatrice.

Per la degustazione i candidati dovranno preparare 10 dessert al piatto e 20 cioccolatini corrispondenti alle ricette indicate nella candidatura.

Svolgimento delle selezioni:

Data e luogo delle selezioni con degustazione saranno comunicate contemporaneamente all'annuncio dei candidati selezionati per la Fase 2.

Le qualificazioni prevedono una prova della durata di 5 ore e 30 min. in cui i candidati dovranno preparare un dessert al piatto (per 10 piatti) e 20 cioccolatini che rispettino il tema Manjari grand Cru del Madagascar. I candidati avranno a disposizione i comuni utensili disponibili in laboratorio.

Le materie prime non saranno fornite sul posto, **eccetto il cioccolato e le altre materie prime Valrhona**

Il candidato dovrà premunirsi degli altri ingredienti necessari per preparare le proprie ricette.

L'eventuale materiale specifico necessario per preparare le ricette dovrà essere portato dal singolo candidato il giorno in cui si svolgerà la selezione.

Non sono ammessi alimenti che abbiano ricevuto una qualsivoglia preparazione preliminare come cottura, cottura sottovuoto, taglio, rivestimento, sminuzzamento, infusione, ecc.

Gli utensili e le materie prime saranno controllati dall'organizzazione la mattina della prova. Eventuali infrazioni del regolamento provocheranno l'eliminazione del candidato.

Valrhona si farà carico dell'organizzazione degli spostamenti e dell'alloggio dei candidati giunti sul posto. I costi di trasporto e pernottamento saranno a carico di Valrhona.



I candidati selezionati in seguito alla degustazione parteciperanno alla fase finale del concorso. Al termine della selezione i nomi dei finalisti saranno resi noti sul sito internet www.valrhona.com.

Tutti i candidati selezionati riceveranno inoltre un messaggio di conferma e un invito a partecipare alla finale che si svolgerà a Brooklyn, New York, nell'ottobre del 2018.

Criteria di Giudizio selezione degustazione (per la griglia dettagliata, v. allegato 1)

| DESSERT AL PIATTO | Voto da 0 a 100 PUNTI |
|--------------------------|------------------------------|
| Aspetto | 30 Punti |
| Consistenza | 30 Punti |
| Degustazione | 40 Punti |

| CIOCCOLATINI | Voto da 0 a 60 PUNTI |
|---------------------|-----------------------------|
| Aspetto | 20 Punti |
| Consistenza | 20 Punti |
| Degustazione | 20 Punti |

Premi in palio

Il vincitore della finale, eletto da una giuria internazionale di professionisti del settore, riceverà un trofeo e un assegno di 3.000€.

In caso di indisponibilità dei premi, la società organizzatrice si riserva il diritto di modificarli con altri premi di valore uguale o superiore, senza che ciò possa essere oggetto di reclamo da parte del vincitore.

I premi vinti nelle varie fasi del concorso non possono in nessun caso dare adito a contestazioni da parte dei concorrenti. I premi non possono essere scambiati o sostituiti con altri premi o con il loro valore in denaro.

I premi che non sarà possibile conferire per motivi indipendenti dalla volontà della società organizzatrice saranno persi dai beneficiari e non saranno riassegnati.



Articolo 5:

I partecipanti selezionati certificano di essere gli autori delle ricette inviate per il presente concorso e di detenerne tutti i diritti di proprietà intellettuale.

I diritti di riproduzione e rappresentazione delle ricette fornite per partecipare al concorso nelle loro versioni testuali e fotografiche sono ceduti a titolo gratuito per gli usi indicati di seguito.

I partecipanti autorizzano espressamente la società organizzatrice a:

- pubblicare le ricette su supporti promozionali della società Valrhona o dei suoi Partner;
- pubblicare, divulgare e/o far comparire le ricette su internet in tutto il mondo dagli appositi addetti della società Valrhona;
- pubblicare le ricette sui media nell'ambito della promozione riguardante i risultati del concorso.

Il tutto per 11 anni a partire dalla data di ricezione delle ricette da parte della società organizzatrice e in tutti i paesi in cui i prodotti Valrhona sono commercializzati.

I partecipanti certificano di avere pieno diritto di acconsentire alla presente cessione di diritti e prestano garanzia per l'evizione relativa all'uso delle ricette nelle loro versioni testuali e fotografiche.

Articolo 6: Finale a ottobre 2018

La finale del concorso si svolgerà a ottobre 2018 a Brooklyn, New York, nella cornice del prestigioso Congresso Internazionale di Gastronomia.

Le date esatte saranno comunicate ai partecipanti entro giugno 2018.

Articolo 7: Tema della finale

Il tema della finale e il tipo di ricette richieste saranno resi noti ai finalisti entro e non oltre il mese di giugno 2018 sul sito internet www.valrhona.com e tramite posta elettronica.

I finalisti dovranno compilare un nuovo modulo d'iscrizione che sarà inviato loro via e-mail.



Articolo 8:

I partecipanti selezionati nelle fasi 1 e 2 autorizzano la società organizzatrice a utilizzare per fini pubblicitari **il proprio nome e quello della struttura presso cui lavorano**, senza che questo dia adito a richieste di retribuzione, diritti o vantaggi diversi dall'eventuale premio vinto.

Ogni candidato, a prescindere dalla nazionalità, fino al termine della competizione rappresenta il paese in cui lavora.

Qualora il candidato cambi struttura, paese o entrambi, è tenuto a informare la società organizzatrice il più presto possibile. In mancanza di debita comunicazione, il candidato non potrà più continuare a partecipare alle selezioni.

Articolo 9: Diritti di immagine

Con la presente il Candidato autorizza a utilizzare la propria immagine e le immagini che lo raffigurano (sia primi piani/ritratti, che immagini d'insieme) riprese e/o scattate durante le fasi di qualificazione del Concorso C3 e a divulgarle su ogni tipo di supporto e con ogni mezzo di riproduzione a fini di marketing.

La presente autorizzazione è fornita gratuitamente senza eccezioni e senza riserve per tutti i paesi ed è valida a partire dal giorno corrente e per una durata di undici anni.

Articolo 10:

Per quanto riguarda gli scambi di informazioni tramite e-mail, la società organizzatrice ricorda ai candidati le caratteristiche e i limiti della rete Internet e declina ogni responsabilità in caso di "mancata ricezione" delle e-mail provenienti dall'indirizzo di posta elettronica concoursC3@valrhona.fr.

Per agevolare lo scambio di informazioni, la società Valrhona intende creare su Facebook un gruppo riservato ai candidati selezionati.

Articolo 11:

L'organizzatore si riserva il diritto di annullare o modificare date e luoghi indicati nel regolamento senza che ciò possa essere oggetto di reclamo da parte dei candidati.



Articolo 12: Assicurazioni

L'organizzatore ha sottoscritto una polizza di assicurazione che ne copre la responsabilità civile per tutta la durata della competizione.

Eventuali altre assicurazioni sono a carico del singolo candidato.

Il candidato deve aver sottoscritto una polizza che ne garantisca la copertura in caso di degradazione o deterioramento di locali, utensili, ecc.

Il candidato garantisce l'Organizzatore contro ogni ricorso risultante da eventuali danni diretti materiali a persone e/o cose ascrivibili al candidato stesso.

Articolo 13:

Il presente regolamento è regolato dalla legge francese.

Per eventuali contestazioni relative al presente regolamento, ivi compresa la sua interpretazione e/ la sua applicazione, la società organizzatrice del concorso e i partecipanti riconoscono la competenza esclusiva del "Tribunal de Grande Instance" di VALENCE (Drôme, Francia). La società organizzatrice non potrà essere citata per nessuna motivazione in nessun altro tribunale.

Qualora una o più disposizioni del presente regolamento dovessero essere annullate, anche parzialmente, la validità delle disposizioni rimanenti non sarà inficiata.

In caso di sfruttamento del nome è consentita una sola partecipazione per società o per struttura.

Articolo 14:

I dati personali forniti dai partecipanti potranno essere trattati conformemente alla legge sulla privacy francese "Informatica e libertà" del 6 gennaio 1978. Il partecipante ha il diritto di accedere ai propri dati personali e, eventualmente, di chiederne la modifica o la cancellazione. Tale diritto potrà essere esercitato facendone richiesta alla società organizzatrice.

La società organizzatrice potrà trovarsi nella necessità di comunicare a terzi i dati personali dei candidati.

Articolo 15:

La partecipazione al concorso implica l'accettazione del presente regolamento e il rispetto delle decisioni della giuria.

Ogni candidato riceve il presente regolamento assieme al modulo d'iscrizione e potrà partecipare alle selezioni del concorso solo se avrà confermato di **accettare il regolamento con la dicitura "Bon pour acceptation de ce règlement" (Firma per accettazione del regolamento)** e avrà siglato i vari documenti allegati.

La società organizzatrice declina ogni responsabilità se, in caso di forza maggiore e per eventi indipendenti dalla propria volontà, dovesse essere costretta ad annullare il presente concorso, ad abbreviarne o allungarne la durata, a posticiparlo o a modificarne le condizioni.

Indirizzo: concourec3@valrhona.fr

Regolamento Concorso C³: Chocolate Chef Competition



Tain l'Hermitage, 21 giugno 2017

Il partecipante deve accettare il regolamento tramite la procedura di accettazione on-line.



**Allegato 1:****Criteria di giudizio per la selezione in base alla degustazione****DESSERT AL PIATTO****ASPETTO – PRESENTAZIONE**

| | |
|---|-----|
| 1. Rispetto visivo evidente del tema MANJARI Grand Cru del Madagascar | /15 |
| 2. Aspetto del dessert | /10 |
| 3. Originalità nella presentazione del dessert | /5 |

DEGUSTAZIONE - CONSISTENZA

| | |
|--|-----|
| 4. Originalità delle consistenze proposte | /15 |
| 5. Qualità delle consistenze dal punto di vista tecnico (mousse non compatta, ganache grassa, ecc.) | /15 |

DEGUSTAZIONE - SAPORE

| | |
|--|-----|
| 6. Originalità nell' accostamento dei sapori | /15 |
| 7. Equilibrio gustativo degli ingredienti abbinati | /10 |
| 8. I vari sapori abbinati mantengono intatta le proprie caratteristiche (sono facilmente riconoscibili) | /15 |

TOTALE GIURIA

| | |
|--|-------------|
| | /100 |
|--|-------------|

CIOCCOLATINO**ASPETTO – PRESENTAZIONE**

| | |
|---|-----|
| 9. Rispetto visivo del tema "Cioccolato Manjari" | /10 |
| 10. Originalità nella presentazione del cioccolato | /10 |

DEGUSTAZIONE - CONSISTENZA

| | |
|---|-----|
| 11. Originalità delle consistenze proposte | /10 |
| 12. Qualità delle consistenze dal punto di vista tecnico | /10 |

DEGUSTAZIONE - SAPORE

| | |
|--|-----|
| 13. Audacia nell'associazione degli ingredienti | /10 |
| 14. Equilibrio gustativo degli ingredienti abbinati | /10 |

TOTALE GIURIA

| | |
|--|------------|
| | /60 |
|--|------------|

LAVORO**IGIENE E GESTIONE**

| | |
|--|-----|
| 15. Pulizia del piano di lavoro e degli utensili durante il concorso | /20 |
| 16. Pulizia del piano di lavoro al momento del servizio dei dessert | /15 |

| | |
|--|-----|
| 17. Organizzazione del tempo a disposizione | /20 |
| 18. Gestione dell'uso delle materie prime | /15 |

TOTALE GIURIA

| | |
|--|------------|
| | /70 |
|--|------------|