



I.M.A.H.R.

International Maître Association Hotel Restaurant

Sede operativa: Via G. Pascoli, 4 – 92010 Siculiana (AG)

Tel.+39 0922 815977 – Sito WEB: www.imahr.it – e.mail: info@imahr.it

MAESTRO DELLA FIAMMA I.M.A.H.R.

REGOLAMENTO CONCORSO FLAMBE

Art. 1) I concorrenti dovranno attenersi al tema stabilito dal Collegio dei Grandi Maestri Imahr nello specifico rappresentato dalla figura della Gran Cancelliere, che cambierà ogni anno.

Art. 2) Non saranno ammesse stoviglie diverse da quelle stabilite dalla giuria, e pertanto il materiale utilizzato dai concorrenti sarà uguale per tutti, inoltre non sarà permesso di utilizzare più di una padella ed un flambé, al massimo si potrà utilizzare uno scaldavivande che sarà a cura dello stesso concorrente procurare.

Art. 3) Il tempo di esecuzione del piatto alla fiamma in se e per sé sarà tassativamente di 15 minuti a partire dall'accensione del flambé e conseguente posizionamento della padella su di esso. Ogni minuto più del previsto sarà suscettibile di penalità.

Art. 4) Nell'intento di promuovere i prodotti del nostro "Territorio", è previsto, oltre che l'abbinamento del vino, anche l'abbinamento dell'olio al piatto ideato da ogni singolo concorrente con una ricetta inedita e composto tassativamente da ingredienti a km zero.

Art. 5) Si darà uno spazio di 10 minuti per la stappatura e presentazione del vino, oltre che di max altri 10 minuti per la presentazione dell'olio abbinati al piatto che ogni singolo concorrente eseguirà.

Art. 6) La mise en place sul tavolo dove il concorrente effettuerà la prova sarà anch'essa oggetto di giudizio e influirà agli effetti del punteggio finale. Per cui i concorrenti dovranno fare attenzione al posizionamento degli ingredienti e dei piatti che si andranno ad utilizzare.

Art. 7) Alla fine della esibizione di ogni singolo concorrente il presidente della giuria avrà cura di verificare che il tovagliame del tavolo dove è avvenuta la prova sia rimasto pulito e che la padella non sia incrostata.

Art. 8) La giuria terrà conto della tecnica di esecuzione, dell'abbinamento dell'olio e del vino al piatto, della corretta stappatura della bottiglia del vino della eventuale analisi sensoriale del vino e dell'olio che il concorrente vorrà effettuare previa presentazione degli stessi, della disquisizione riguardo al piatto che si sta preparando durante la prova, della naturalezza dimostrando sicurezza con la padronanza dei movimenti.



I.M.A.H.R.

International Maître Association Hotel Restaurant

Sede operativa: Via G. Pascoli, 4 – 92010 Siculiana (AG)

Tel.+39 0922 815977 – Sito WEB: www.imahr.it – e.mail: info@imahr.it

Art. 9) La stessa giuria sarà composta da cinque persone, tutti tecnici delle discipline che trattano in materia di ristorazione, cioè : un tecnico dell'olio d'oliva; un tecnico per i vini; un cuoco per la parte culinaria; un tecnico per il servizio, ai quali sarà consegnata rispettivamente una scheda per la valutazione di ogni singola prova con la voce consona ad ognuno di loro per la quale hanno specifica competenza, mentre le altre due voci comprese nella scheda: presentazione del piatto e valutazione del gusto sono comuni a tutti e cinque i giudici.

Dei cinque giurati farà parte il presidente di giuria, che oltre a valutare le singole prove si occuperà di coordinare l'effettuazione delle prove dei concorrenti e gli stessi giudici e di controllare il regolare svolgimento della gara.

Art. 10) Saranno premiati i concorrenti che si classificheranno al primo, secondo e terzo posto, mentre tutti gli altri, saranno considerati quarti ex-equo e verrà loro consegnato un attestato di partecipazione.

Qualora si possa verificare un conseguimento di punteggio ex-equo per la classificazione fra le prime tre posizioni, si procederà in loco all'immediata effettuazione di una prova scritta, consistente in una serie di dieci test comprendenti domande inerenti l'enogastronomia.

Al concorrente che avrà ultimato la prova in minor tempo e minor numero di errori sarà assegnato il punteggio più alto.

Art. 11) La giuria dovrà tener conto della presentazione del piatto, cioè la parte estetica, ed in maggior considerazione l'aspetto gustativo ultimo e più importante responso.

I componenti della giuria dovranno dar prova di essere seri professionisti giudicando i concorrenti con obiettività ed imparzialità massime. Qualora si appurerà che in mala fede vi sia stata una valutazione non corretta di un singolo giurato, non sarà più preso in considerazione per le future gare.

I concorrenti dal canto loro accetteranno il giudizio inappellabile ed insindacabile della giuria.

I concorrenti per partecipare dovranno essere in regola con la quota associativa, dovranno avere divisa consona ad un Professionista della Ristorazione e nel rispetto della categoria che andranno a rappresentare al momento della gara.

Il seguente regolamento è applicato in egual misura alle categorie di soci riconosciute dall'IMAHR che nello specifico sono: MAITRE EFFETTIVO, MAITRE ASPIRANTE, CHEF DE RANG, COMMIS, GIOVANI.

GRAN CANCELLIERE
VINCENZO PEZONE