



THE BEST UPCOMING CHEF OF ITALIAN CUISINE

La Federazione Italiana Cuochi - Associazione Estera Francia, l'unica riconosciuta dal governo italiano, in collaborazione con I Love Italian Food, ha il piacere di annunciare la seconda edizione francese del "The Best Upcoming Chef of Italian Cuisine". La competizione è aperta a tutti gli chef di qualsiasi nazionalità residenti in Francia, che dovranno cimentarsi in un piatto di ispirazione italiana di propria creazione.

Gli chef che desiderano partecipare dovranno **inviare una foto o un video della loro ricetta via email entro il 1 marzo 2024**, che sarà visionato dalla una giuria di Chef affermati presieduta dal Presidente della Federazione Italiana Cuochi in Francia Agostino Coppola. La ricetta da realizzare in questa prima fase del concorso sarà un primo piatto e dovrà contenere i valori nutrizionali, l'elenco degli ingredienti per 4 persone, l'immagine o il video del piatto finale e il procedimento di preparazione.

Il piatto sarà giudicato in base ai seguenti criteri di valutazione: Metodo di lavoro, Qualità e standard delle competenze professionali, Creatività e uso fantasioso degli ingredienti, Presentazione e aspetto del piatto, Ricetta e Analisi nutrizionale, Spiegazione della ricetta. I candidati che vorranno partecipare alla competizione dovranno compilare il form di registrazione riportato al seguente link <https://bestchefofitaliancuisine.it/>.

Da questa prima fase di selezione, **saranno selezionati solamente 6 chef finalisti** che saranno invitati a partecipare alla finale che si terrà l'**8 aprile 2024** all'interno di "The Italian Show by I Love Italian Food", a **Nizza**.

Durante la finale, gli chef finalisti dovranno preparare un secondo piatto per 5 persone che sarà giudicato da una giuria di chef internazionali in base ai seguenti **criteri di valutazione**: Metodo di lavoro, Qualità e standard delle competenze professionali, Creatività e uso fantasioso degli ingredienti, Presentazione e aspetto del piatto, Ricetta e Analisi nutrizionale, Gestione del tempo, Gusto e consistenza.

La **cerimonia di premiazione** si svolgerà sul palco di The Italian Show, nel pomeriggio dell'8 aprile, dove sarà annunciato il "The Best Upcoming Chef of Italian Cuisine". Il **vincitore riceverà un premio di Euro 1.000,00, una campionatura di prodotti made in Italy e un set di pentole professionali**. Il secondo e terzo classificato riceveranno anch'essi una campionatura di prodotti made in Italy e tutti i finalisti riceveranno un set di pentole professionali.

L'invito all'evento è esteso a tutti coloro che hanno partecipato alla prima fase di selezione della competizione e ai loro partner. L'evento e il concorso avranno copertura mediatica sia sulla stampa francese che italiana.

Vi auguriamo una buona competizione.
Per maggiori informazioni scrivere a acifrancia@gmail.com.

Termini & Condizioni

Articolo 1 – Premesse

1.1. Federazione Italiana Cuochi - Associazione Estera Francia (di seguito “Organizzatore”) con sede legale in Nizza 254 Avenue de la Californie organizza il concorso “The Best Upcoming Chef of Italian Cuisine” - seconda edizione FRANCIA.

Articolo 2 – Condizioni generali di partecipazione

2.1. La presente definisce termini e condizioni di partecipazione all’edizione francese 2024 del concorso “The Best Upcoming Chef of Italian Cuisine”, la cui finale di svolgerà a Nizza.

Articolo 3 – Partecipanti

3.1. Il concorso è rivolto a tutti gli chef di qualsiasi nazionalità residenti in Francia ed è stato pensato quale strumento di valorizzazione dei cuochi di cucina italiana sul mercato Francese.

3.2. La partecipazione al concorso “The Best Upcoming Chef of Italian Cuisine” è aperta a tutti gli chef in Francia che vogliono cimentarsi in un piatto di ispirazione italiana di propria creazione.

3.3. Per partecipare all’evento gli chef dovranno inviare una foto o un video della propria ricetta via email entro il 1 Marzo 2024. La ricetta da realizzare in questa prima fase del concorso sarà un primo piatto e dovrà contenere i valori nutrizionali, l’elenco degli ingredienti per 4 persone, l’immagine del piatto finale e il procedimento di preparazione. La foto o il video dovranno essere inviati via email, Google Drive o WeTransfer al seguente indirizzo email: acifrancia@gmail.com

Insieme al video, si consiglia di condividere anche i propri dati: nome e cognome, nome del ristorante dove si è impiegati e breve biografia (non obbligatorio). Il termine ultimo per il completamento delle candidature è il **1 Marzo 2024**.

3.4. Gli chef partecipanti si impegnano a fornire dati veritieri e ricette originali, dei quali si assumono l’esclusiva responsabilità, manlevando e tenendo indenne l’Organizzatore da eventuali richieste risarcitorie connesse alla correttezza dei dati conferiti.

Articolo 4 – Selezione dei finalisti e del vincitore

4.1 Nella prima fase di selezione, il piatto sarà giudicato da una giuria di Chef affermati, presieduta dal Presidente della Federazione Italiana Cuochi in Francia Agostino Coppola, in base ai seguenti criteri di valutazione: Metodo di lavoro, Qualità e standard delle competenze professionali, Creatività e uso fantasioso degli ingredienti, Presentazione e aspetto del piatto, Ricetta e Analisi nutrizionale, Spiegazione della ricetta.

4.2. Da questa prima fase, saranno selezionati i 6 chef finalisti che saranno invitati a partecipare alla finale che si terrà il 8 Aprile 2024 all'interno di “The Italian Show by I Love Italian Food”, a Nizza. La comunicazione agli Chef finalisti verrà effettuata entro il **29 Marzo 2024**.

4.3. Durante la finale, gli chef finalisti dovranno preparare un piatto per 5 persone che sarà giudicato da una giuria di chef internazionali, presieduta dal Presidente della Federazione Italiana Cuochi in Francia Agostino Coppola, in base ai seguenti criteri di valutazione: Metodo di lavoro, Qualità e standard delle competenze professionali, Creatività e uso fantasioso degli ingredienti, Presentazione e aspetto del piatto, Ricetta e Analisi nutrizionale, Gestione del tempo, Gusto e consistenza.

Articolo 5 - Cerimonia di premiazione

5.1 La cerimonia di premiazione si svolgerà sul palco di The Italian Show, nel pomeriggio dell'8 Aprile, dove sarà annunciato il "The Best Upcoming Chef of Italian Cuisine".

5.2 Il vincitore riceverà un premio di Euro 1.000,00, una campionatura di prodotti made in Italy e un set di pentole professionali. Il secondo e terzo classificato riceveranno anch'essi una campionatura di prodotti made in Italy e tutti i finalisti riceveranno un set di pentole professionali.

Articolo 6 – Uso della ricetta e dei contenuti

6.1. Partecipando al concorso, gli chef autorizzano gli Organizzatori all'uso delle ricette e dei contenuti relativi alle ricette (foto e video), al solo scopo promozionale, senza limiti di tempo e di azioni, con la sola richiesta di menzionare sempre l'autore della ricetta. Niente quindi sarà dovuto, in ogni caso, agli chef in merito a diritti e/o royalties.

Articolo 7 – Privacy

7.1. Per partecipare a "The Best Upcoming Chef of Italian Cuisine" - edizione Francia 2024, è necessario fornire alcune informazioni e dati personali. I dati e le informazioni trasmesse (dati personali, ricette, foto e video) verranno trattati al fine di contattarla e gestire la Sua partecipazione al concorso.

7.2 Il trattamento dei dati personali avverrà in conformità con l'art. 6 del GDPR ((UE/2016/679). Titolare e Responsabile del trattamento dei dati è:

Federazione Italiana Cuochi - Associazione Estera Francia

254 Avenue de la Californie

06200 Nice