ORDINE DEGLI ARCHITETTI
PIANIFICATORI PAESAGGISTI E CONSERVATORI
DELLA PROVINCIA DI BARLETTA-ANDRIA-TRANI

ASSOCIAZIONE CUOCHI E PASTICCERI PROVINCIA BAT
ACP BAT

ZINGRILLO.COM
arreda il tuo business dal 1922

DOCUMENTO DI PARTECIPAZIONE ALLA COMPETIZIONE

"ARCHITETTO CHEF: IL DESIGN È SERVITO"
PRIMA EDIZIONE

Il presente documento disciplina lo svolgimento della competizione ed è composto da:

1. Premesse
2. Regolamento
3. Proprietà intellettuale
4. Condotta
5. Esclusione di responsabilità
6. Limitazione di responsabilità
7. Moduli di iscrizione

PREMESSE

1.1. "Architetto chef – il design è servito", è un evento coorganizzato dall'Ordine degli Architetti PPC BAT attraverso la Commissione interna "Sport, Salute e Architettura", e dalla Zingrillo.com, con la partecipazione dell'ACP BAT – Associazione Cuochi e Pasticceri BAT (aderente alla FIC – federazione Italiana Cuochi);

1.2. L'evento consiste in una gara di cucina tra architetti della BAT affiancati da cuochi professionisti;

1.3. È possibile partecipare in coppia di due architetti per un massimo di 8 coppie, ognuna delle quali sarà affiancata da un tutor scelto tra i migliori cuochi dell'ACP BAT;

1.4. La selezione delle coppie partecipanti avverrà a sportello, le prime 8 coppie che faranno domanda di partecipazione potranno accedere alla gara;

1.5. In caso di rinuncia di una o più coppie si procederà alla selezione in base all'orario di arrivo delle domande.

REGOLAMENTO

2.1. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

2.1.1. Non è previsto il pagamento di alcuna tassa di iscrizione;

2.1.2.I l Partecipante deve:

a. essere un architetto, paesaggista, pianificatore o conservatore della BAT;
b. Stampare tutto il documento di partecipazione, compilare e firmare i moduli a pagina 9, 10 e 11, scannerizzare l'intero documento di partecipazione ed inviarlo alla segreteria dell'Ordine APPC BAT via PEC (oappc.bat@archiworldpec.it);
c. Ricevere conferma di ricezione del documento e numero di classifica.

2.2. GARA

2.2.2. La gara si svolge in presenza presso la sede della Zingrillo.com;

2.2.3. La commissione "Sport, Salute e Architettura" supervisiona il corretto svolgimento della gara;

2.2.4. La Giuria, è composta da tre cuochi professionisti e due architetti;

2.2.5. È garantita la partecipazione alla gara a 8 coppie di architetti.

2.3. PRODUZIONE E GIURIA

2.4.1. Nei 40 minuti del turno di produzione il Partecipante produce il proprio piatto e successivamente pulisce le attrezzature utilizzate restituendo tutto nelle stesse condizioni in cui l'ha trovato;

2.4.2. I Partecipanti consegnano il piatto in 5 porzioni entro i 40 minuti del proprio turno di produzione. Non sono accettati piatti presentati fuori orario.

2.3.9. La Giuria:

a. esamina il piatto presentato;
b. ascolta l'esposizione verbale da parte del Partecipante;
c. assaggia il piatto servito.

2.3.10. Il piatto viene valutato dalla Giuria sui seguenti parametri:

1. sapore, con voto da 1 a 40;
2. Creatività, con voto da 1 a 30;
3. Presentazione verbale ed estetica, con voto da 1 a 30.

2.3.11. Ogni Giurato valuta i singoli piatti in autonomia.

2.3.12. Per ogni Giurato, si sommano i voti assegnati a ciascun piatto sui 3 parametri (sapore, creatività e presentazione verbale ed estetica) e si ottiene la classifica del singolo Giurato.

2.3.13. Per ottenere la classifica finale dei piatti, si sommano i punti ottenuti dai Giurati.

2.3.14. In caso di parità, la decisione spetta alla Giuria in base alla migliore scelta degli ingredienti e alla creatività del piatto.

2.4. PREMIAZIONE

2.4.1. Viene effettuata presso la sede dell'evento indicativamente alle ore __.00 della giornata di gara.

2.4.2. Tutti i Partecipanti ricevono il diploma di partecipazione alla gara.

2.5. ATTREZZATURE E ABBIGLIAMENTO

2.5.1. La sede dell'evento, presso il quale si effettua la gara, mette a disposizione la seguente attrezzatura:

a. frigorifero;
b. Piastra ad induzione;
c. Forno;
d. Minuteria;
e. Lavello e lavamani;
f. Tavolo in acciaio da lavoro.
g. Pentole;
h. Posate;
i. Piatti.

2.5.2. Tutti i Partecipanti ricevono il grembiule e cappello da cuoco ufficiale della gara che sarà parte della divisa da indossare durante tutti i momenti di gara. Si raccomanda di indossare camicia bianca e pantalone nero.

2.5.4. I Partecipanti sono responsabili della pulizia e dell'igiene delle attrezzature, dei materiali e del luogo di lavoro durante il proprio turno di produzione.

2.6. PROGRAMMA DI LAVORO DEL CHALLENGE

2.9.1. La gara si svolge in una giornata presso la location indicata dall'Organizzatore.

2.9.2. Il programma di massima è il seguente:

- Ore 9:30 Inizio attività di produzione: ogni Partecipante ha a disposizione 40 minuti per preparare e impiattare la preparazione di 5 piatti e 5 minuti per pulire l'area di lavoro e le attrezzature;
- Potranno partecipare contemporaneamente massimo due coppie;
- La valutazione della Giuria avverrà contestualmente allo scadere del tempo di preparazione;
- Ore 19.00 Premiazione.

**L'orario può variare a seconda di esigenze organizzative e sarà comunque comunicato ai Partecipanti.

PROPRIETÀ INTELLETTUALE

3.1. Ciascun Partecipante riconosce ed accetta che l'Organizzatore dell'evento è il proprietario di tutti i diritti, titoli ed interessi connessi al marchio e alla Proprietà Intellettuale (da ora in poi denominate "P.I.") dell'Organizzatore e tutti questi diritti, titoli ed interessi rimarranno all'Organizzatore. I Richiedenti non potranno contestare, opporsi o cercare di annullare i diritti, titoli e interessi dell'Organizzatore, del suo marchio e della sua P.I.. I Richiedenti non dovranno portare avanti alcuna pratica di registrazione del marchio e della P.I. dell'Organizzatore né cercare di registrare il marchio e l'indirizzo IP dell'Organizzatore come dominio o come parte di un dominio.

CONDOTTA

4.1. Partecipando all'evento, il Partecipante:

- Accetta integralmente ed incondizionatamente di essere vincolato a queste regole e a tutte le decisioni dell'Organizzatore, incluse, senza limitazioni, le decisioni riguardanti l'ammissibilità, i vincitori e l'interpretazione dei termini usati in queste regole;
- Rappresenta e garantisce che tutte le informazioni fornite dal Partecipante riguardanti la competizione sono vere, accurate e complete.;
- Accetta di rispettare il regolamento.

ESCLUSIONE DI RESPONSABILITÀ

5.1. I Partecipanti sono esclusivamente i responsabili di qualsiasi eventuale incidente che potrebbe occorrere, derivanti dall'uso improprio, incorretto, negligente o imprudente di attrezzature, macchinari (sia che siano forniti dall'organizzatore o che portati direttamente dai Partecipanti), accessori, arredi. I Partecipanti sono anche responsabili di tutti i danni causati da loro, dai Partecipanti o terze parti dovuto

ad un uso improprio delle materie prime fornite o per il loro uso improprio, o per difformità dalla normativa vigente in materia di sicurezza alimentare delle materie prime e degli ingredienti procurati direttamente.

LIMITAZIONE DI RESPONSABILITÀ

6.1. In nessun caso l'Organizzatore sarà responsabile di eventuali danni o perdite di qualsiasi tipo, incluso senza limitazione, spese legali, danni diretti, indiretti, accidentali, conseguenti o punitivi, derivanti dalla partecipazione del Partecipante agli eventi, o qualsiasi danno derivante dall'accettazione, possesso, uso o abuso di, o dalla presenza o partecipazione a, qualsiasi premio assegnato in relazione alla manifestazione. L'evento, tutti i premi e tutti i materiali forniti su o attraverso l'evento sono forniti "così come sono" senza garanzie di alcun tipo, né esplicite né implicite, comprese senza limitazione le garanzie implicite di commerciabilità, idoneità per uno scopo particolare e non violazione.

ORDINE DEGLI ARCHITETTI
PIANIFICATORI PAESAGGISTI E CONSERVATORI
DELLA PROVINCIA DI BARLETTA-ANDRIA-TRANI

ASSOCIAZIONE CUOCHI E PASTICCERI PROVINCIA BAT
ACP BAT

ZINGRILLO.COM
arreda il tuo business dal 1922

MODULI DI ISCRIZIONE

7.1. SCHEDA ANAGRAFICA

TITOLO	
NOME	
COGNOME	
CITTÀ	
NOME DELL'ALTRO COMPONENTE (EVENTUALE)	
E-MAIL	
N. TELEFONO	

7.2. CONSENSO INFORMATO

Il sottoscritto _____ _____ nato a _____ il _____

DICHIARO

di aver attentamente letto ogni singola clausola del presente consenso informato, di confermarlo ed accettarlo punto per punto e nella sua interezza senza riserve.

DATA

_____

FIRMA LEGGIBILE

_____

ORDINE DEGLI ARCHITETTI
PIANIFICATORI PAESAGGISTI E CONSERVATORI
DELLA PROVINCIA DI BARLETTA-ANDRIA-TRANI

ASSOCIAZIONE CUOCHI E PASTICCERI PROVINCIA BAT
ACP BAT

ZINGRILLO.COM
arreda il tuo business dal 1922

7.3. AUTORIZZAZIONE ALLA PRIVACY
Consenso al trattamento dei dati personali

Il sottoscritto, avendo preso visione dell'informativa, acconsento al trattamento dei dati personali:

a) per la richiesta di partecipazione alle selezioni di Carpigiani Challenge, anche attraverso l'invio di comunicazioni strettamente inerenti alle selezioni stesse*

☐ Si ☐ No

b) per l'invio di newsletter e comunicazioni o materiale informativo e/o pubblicitario su prodotti o servizi offerti dal Titolare o eventi dallo stesso promossi o organizzati

☐ Si ☐ No

c) per la personalizzazione delle comunicazioni commerciali o informative sui prodotti o servizi offerti dal Titolare mediante profilazione

☐ Si ☐ No

d) per l'uso della immagine, nome e/o voce, eventualmente oggetto di riprese fotografiche e/o audiovisive*

☐ Si ☐ No

e) alla comunicazione dei dati a terze parti quali distributori e/o concessionari delle macchine del Titolare, nonché aziende con le quali quest'ultimo intrattiene rapporti di collaborazione commerciale, anche aventi sede legale in Paesi terzi per i quali manca una decisione di adeguatezza o altre forme di garanzie equivalenti a quelle previste dal Regolamento stesso

☐ Si ☐ No

L'interessato al trattamento dati (in stampatello) _____

DATA

_____

FIRMA LEGGIBILE

_____