

All. A

AVVISO PER LA PARTECIPAZIONE AL TROFEO PIZZA GHIRLANDINA

A CURA DI U.DI.CON. EMILIA ROMAGNA

DOMANDA

All'Associazione
U.Di.Con. regionale Emilia Romagna APS

La/Il sottoscritta/o _____ nata/o _____ il _____

Residente a _____ in Via / P.zza _____ n. _____

Tel. n° _____ cell. n° _____ e mail _____

Pizzaiolo presso la pizzeria _____ sita a _____ prov.

CHIEDE

Di partecipare al contest nella serata di:

lunedì 5 giugno

martedì 6 giugno

Firma

Il sottoscritto dichiara di essere a conoscenza che i vincitori della serata saranno proclamato a seguito della valutazione di una giuria tecnica.

Informativa sulla privacy:

Con la trasmissione della presente istanza dichiaro di essere stato informato sul trattamento dei dati personali effettuato da U.Di.Con. Emilia Romagna così come indicato nell'informativa redatta ai sensi dell'art. 13 del Reg. UE 2016/679 presente nel bando di concorso.

Firma _____

All. B

REGOLAMENTO

Trofeo Ghirlandina Pizza Bio – 5 giugno

Regolamento

1. I Pizzaioli potranno portarsi gli ingredienti propri da “casa” o potranno utilizzare i prodotti dei nostri Partner (consistenti in farina, mozzarella Fiordilatte, pomodori pelati).
2. Avranno a disposizione 15 minuti dall’inizio del loro turno.
3. Potranno essere assistiti da una sola persona.
4. Potranno fare una Pizza di Prova (Valutare la temperatura del forno)
5. Dovranno assolutamente rispettare ogni norma igienico sanitaria (possessione certificazione HACCP, pulizia mani, utilizzo di guanti, cappello e divisa pulita)
6. Potranno presentare solo una pizza alla giuria.
7. Tutti i prodotti e ingredienti per la produzione della pizza dovranno essere Regionali, Biologici e con descrizione sulla provenienza (per i prodotti propri dovrà essere mostrata l’etichettatura prima della gara)
8. Verranno valutati i seguenti canoni: Corretto utilizzo delle attrezzature, presentazione e descrizione prodotto, abbinamenti e gusto delle materie prime.

Trofeo Ghirlandina Pizza Fantasia – 6 giugno

Regolamento

1. I Pizzaioli potranno portarsi gli ingredienti propri o potranno utilizzare i prodotti dei nostri Partner (consistenti in farina, mozzarella Fiordilatte, pomodori pelati).
2. Avranno a disposizione 15 minuti dall’inizio del loro turno.
3. Potranno essere assistiti da una sola persona.
4. Potranno fare una Pizza di Prova (Valutare la temperatura del forno)
5. Dovranno assolutamente rispettare ogni norma igienico sanitaria (possessione certificazione HACCP, pulizia mani, utilizzo di guanti, cappello e divisa pulita)
6. Potranno presentare solo una Pizza alla Giuria.
7. Verranno valutati i seguenti canoni: Corretto utilizzo attrezzature, Presentazione e descrizione prodotto, Sapore e gusto della pizza, Cottura della pizza.

Firma per accettazione
