



WIAC - CULINARY OLYMPICS



JUNIOR NATIONAL TEAM

CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

AREZZO FIERE – Olimpiadi Culinarie WIAC

 1, 2, 3, 4 novembre 2025

World Independent Association è l'organizzatrice dell'evento.

Durata dell'evento

Le **Olimpiadi della Cucina WIAC** si terranno da **venerdì 1 novembre fino a martedì 4 novembre 2025**, durante l'evento **la Cittadella del Gusto**, presso il **complesso fieristico AREZZO FIERE**.

Orari di apertura

- **Partecipanti:** dalle **08:00** alle **20:00**
- **Visitatori:** dalle **10:00** alle **20:00**

Cerimonia di apertura

Le squadre nazionali junior saranno presentate ufficialmente durante la **cerimonia di apertura** il **1° NOVEMBRE 2025**, presso la Cittadella del Gusto.

Cerimonia di chiusura e premiazione

La **cerimonia di chiusura e la premiazione** dei vincitori della competizione a squadre delle **Olimpiadi della Cucina WIAC 2025** avrà luogo il **4 NOVEMBRE 2025**, alle **18:00** circa.

Annuncio dei vincitori giornalieri

Ogni giorno, al termine delle competizioni culinarie, ci sarà una **cerimonia di premiazione** per l'assegnazione di **medaglie e diplomi** per le esposizioni a freddo, prevista per le **15:30**. Gli orari potrebbero subire variazioni per esigenze organizzative.



Abbigliamento delle squadre nazionali

I membri delle squadre nazionali devono indossare il **completo da chef**, inclusa la **toque (cappello da chef)**, durante tutte le cerimonie ufficiali. Giacca e Cappello dovranno essere di colore bianco. Sulle giacche le squadre potranno avere i loghi di sponsor e partner.

REGISTRAZIONE

Le registrazioni saranno accettate **esclusivamente online**, attraverso il sito web <https://www.world-iac.com/>. Nel sito si potrà effettuare la pre-registrazione. Successivamente si riceverà una mail con le istruzioni per definire la fase di registrazione finale.

Per ulteriori informazioni o assistenza nella registrazione, è possibile contattare l'organizzazione tramite email: segretary@world-iac.com

SCADENZE DI REGISTRAZIONE

- L'iscrizione definitiva, comprensiva del **nome della squadra** e dei **nomi di tutti i membri**, deve essere completata **entro il 30 settembre 2025**.
- Ogni squadra deve inviare **una foto a colori dell'intero team** via e-mail all'indirizzo segretary@world-iac.com entro il **30 settembre 2023**. Questa foto verrà utilizzata per la pubblicazione.
- La **proposta di menu** deve essere inviata **allo stesso indirizzo e-mail**, insieme alla foto del team. Dopo la pre-registrazione si riceverà una mail dove ogni squadra potrà inserire la ricetta, i nominativi dei partecipanti e compilare tutta la modulistica necessaria. Tuttavia la ricetta e gli ingredienti potranno essere cambiati. La squadra ha tempo fino al **1 ottobre 2025** per apportare eventuali cambiamenti. Potrà farlo attraverso il link dedicato rilasciato in fase di registrazione.

QUOTA DI PARTECIPAZIONE

- **Le Nazionali Junior** devono pagare una **quota di partecipazione di 500,00 euro**, più un **deposito di 500,00 euro**.
- Il **deposito sarà rimborsato** al termine della competizione **solo se**:
 - Il **responsabile della squadra** riconsegna la cucina in condizioni **immacolate**.
- La squadra che ha partecipato correttamente alle competizioni **SQUADRE NAZIONALI JUNIOR**
- **In caso di assenza o di mancato rispetto degli elementi richiesti della competizione, nessuna somma verrà rimborsata.**

MODALITÀ DI PAGAMENTO

- La **quota di partecipazione è di 500,00€**
- Dovrà essere versata una quota anticipata di **500€** entro il **30 giugno 2025**. Il pagamento potrà essere on line attraverso il sito <https://www.world-iac.com/>



oppure con bonifico bancario a:

Associazione Cuochi Italiani

Bank: Banca Poste impresa

Branch: Filiale di Empoli

Iban: IT05L0760102800001061158430

Code: Codice swift/bic di Poste: BPPIITRRXXX

Branch Code: Codice Filiale 25056

Causale: Partecipazione Olimpiadi (nome squadra nazionale junior)

- Il pagamento (quota di partecipazione 500,00€ euro - acconto rilasciato di 250€), per il totale di 700€ dovrà essere effettuato **entro e non oltre il 1 ottobre 2025**. La quota restante potrà essere effettuata o tramite bonifico oppure tramite pagamento on line sul sito web <https://www.world-iac.com/>
- All'arrivo dovrà essere rilasciato un **deposito di 500€**, presso lo ***SPORTELLO ACCREDITI***.
- Le squadre **potranno partecipare solo dopo** che la quota di **500,00 euro** è stata accreditata sul conto del destinatario.
- **Le spese di trasferimento sono a carico del richiedente alla partecipazione e non sono previsti rimborsi** per le somme versate.
- **ATTENZIONE:** Se la postazione non dovesse risultare pulita ed in ordine, se qualche accessorio o attrezzatura dovesse mancare o risultare rotto per la cattiva gestione, sarà trattenuto il deposito e qualora non fosse sufficiente, sarà richiesta la differenza. Nel caso la squadra partecipante non intendesse pagare, verrà esclusa dalla competizione.

ACCESSO AUTORIZZATO

- L'accesso sarà garantito **solo a chi ha effettuato il pagamento completo delle quote**.
- I documenti di ingresso (biglietti, pass, tag identificativi, ecc.) potranno essere ritirati presso lo sportello ***ACCREDIT*** della **Cittadella del Gusto**, presso Arezzo Fiere:

nei seguenti orari:

- **31 ottobre 2025** → dalle **13:00** alle **18:30**
- **1 novembre 2025** → dalle **09:00** alle **18:30**
- **2 novembre 2025** → dalle **09:00** alle **15:00**
- **3 novembre 2025** → dalle **09:00** alle **15:00**
- **4 novembre 2025** → dalle **09:00** alle **15:00**
- Per le richieste di ingresso siete pregati di scrivere a: segretary@world-iac.com



MODIFICHE ALLA REGISTRAZIONE

- Dopo la pre-registrazione, la squadra riceverà **un'e-mail con login e password**, per gestire eventuali modifiche **senza costi fino al 1 ottobre 2025**.
- Dopo questa data, eventuali richieste di modifica dovranno essere inviate via e-mail a segretary@world-iac.com o effettuate **durante la competizione** presso l'ufficio amministrativo della giuria.
- **Ogni modifica dopo il 1° ottobre 2025 avrà un costo di 70,00 euro**. Il pagamento dovrà essere effettuato al momento dell'arrivo presso il punto di registrazione * **ACCREDITI***

DOGANE E IMPORTAZIONE DI PRODOTTI

- In generale, **non dovrebbero esserci problemi** nell'importare merci in **quantità limitate** in Italia.
- È fondamentale **rispettare le normative vigenti** per le importazioni dall'estero. Si consiglia di **informarsi in anticipo** su eventuali restrizioni doganali.
- Su richiesta, l'organizzazione può fornire un **certificato di partecipazione** alle Olimpiadi delle Cucina 2025, che può essere presentato alle autorità doganali se necessario.
- Tutti i prodotti importati devono rispettare le **normative dell'Unione Europea** in materia di **sicurezza alimentare, igiene e salute pubblica**.
- Le merci potranno essere acquistate presso il nostro partner di fiducia, al fine di semplificare il processo degli acquisti, senza incorrere in problemi doganali.

COSTI DEGLI INGREDIENTI, ALIMENTI E BEVANDE

- I **costi degli ingredienti, delle bevande e delle decorazioni** utilizzati per le preparazioni espositive **sono a carico delle squadre partecipanti**.
- Per ulteriori dettagli, si invita a consultare tutta la modulistica contenuta nella vostra cartella regolamenti e modulistica.

SQUADRE NAZIONALI JUNIOR - COMPOSIZIONE DEL TEAM

- **Solo le associazioni nazionali** affiliate a **WORLD IAC** possono registrare una **squadra nazionale junior**.
- **Ogni Paese può essere rappresentato da una sola squadra nazionale junior**.
- Una squadra nazionale junior è composta da:
 - **6 membri ufficiali** (chef/pasticceri).
 - **Massimo 2 assistenti** (che però non riceveranno premi o medaglie).
- **Tutti i membri del team, inclusi gli assistenti, devono avere meno di 25 anni (nati dopo il 2 febbraio 1999).**



Le squadre nazionali junior devono partecipare a una competizione:

- **JUNIOR NATIONAL TEAMS**
- La data di partecipazione per ciascuna squadra sarà stabilita tramite **sorteggio** a **settembre/ottobre 2025**.
- Le squadre saranno informate **in anticipo** su dove e quando si svolgerà il sorteggio.
- **Durante la registrazione**, devono essere forniti i **nomi e i cognomi dei 6 membri ufficiali e dei 2 assistenti**.
- La giuria disporrà di una scheda con i **nomi dei 6 membri ufficiali** della squadra.

COMPOSIZIONE DEL TEAM PER IL JUNIOR NATIONAL TEAM

- **6 membri ufficiali**, inclusi almeno **1 pasticcere**.
- **2 assistenti**, per un totale di **8 persone**.
- **Massimo 6 chef + 1 assistente all'interno della cucina**.
- La squadra che gareggia nel **Restaurant of Nations** deve essere **la stessa** che partecipa al **Junior Chef's Table**.
- **Gli assistenti devono indossare una divisa diversa dagli chef**.
- **Gli assistenti possono trasportare gli ingredienti**, ma **non possono** metterli in frigorifero o congelatore.
- **Gli assistenti possono lucidare i piatti** fuori dalla cucina.
- **Uno degli assistenti può occuparsi del lavaggio dei piatti e della pulizia della cucina**.
- **L'assistente addetto al lavaggio può scambiarsi il ruolo con l'altro assistente solo se è registrato come riserva**.
- **Il team manager può stare solo all'esterno della cucina e non può intervenire in alcun modo**.
- Il team manager sarà responsabile di **coordinare il servizio e annunciare i piatti** all'inizio del servizio.
- **L'annunciatore è autorizzato solo a pulire i piatti, ma non può aggiungere guarnizioni, decorazioni o salse**.

GIURIA INTERNAZIONALE

- **Tutti i giudici** sono certificati **World IAC**.
- Partecipando alla competizione, le squadre **accettano espressamente tutte le condizioni**.
- La giuria **assaggerà** e valuterà le preparazioni presentate.



- Ogni **team manager** avrà a disposizione **due giudici ogni giorno** per ricevere un **feedback sugli elementi della competizione**. I dettagli saranno forniti durante il **briefing dei team manager**.
- Le decisioni della giuria sono definitive e irrevocabili.

COMPETIZIONE JUNIOR NATIONAL TEAM

Requisiti

- Le squadre nazionali devono preparare un menù di **4 portate**.
- Il menù deve essere realizzato per **8 pax**. I Giudici potranno **osservare il processo di preparazione e cottura**.

COMPOSIZIONE DEL MENÙ

1ª portata: Entrè

- Un piatto caldo o prevalentemente caldo a base di **pesce, molluschi e/o frutti di mare, vegetariano, pollame, carni o carni selvaggina**, con o senza **vegetali**.
- Il piatto deve essere composto per almeno **il 50% da ingredienti caldi**.

2ª portata: Primo

- Un piatto di **pasta o riso, fresca o secca, all'uovo o senza**, con condimento a base di **carne, pesce, molluschi, pollame o selvaggina, vegetali** con **contorni e guarnizioni**
- Deve includere **diverse tecniche di preparazione**.

3ª portata: Secondo

- Un piatto a base di **carne, pollame o selvaggina, pesce o molluschi** con **contorni e guarnizioni** conformi agli **standard nutrizionali moderni**.
- Deve includere **due diversi tagli di carne dello stesso animale** e **due diverse tecniche di preparazione** (es. uno brasato e uno arrosto o fritto).

4ª portata: Dessert

- Un dessert con **tre componenti principali**, di cui **uno deve essere servito caldo**.

Regole generali:

- Tempo a disposizione della squadra **4 ore**
- Se la squadra **non completa il servizio nei tempi previsti o causa ritardi**, il capo giuria potrà **applicare una penalità fino a 10 punti**.
- Le squadre possono scegliere **salse e decorazioni**, ma queste **non verranno considerate come componenti del piatto**.
- Potranno essere utilizzati prodotti preparati come marinatura, vasocotture, cotture in CBT ed altre varianti, purché queste siano riportate nelle schede debitamente compilate prima di pervenire alla



competizione ed entro il **1 ottobre 2025**. Dovrete seguire le schede che vi saranno fornite nel link a voi dedicato e ricevuto in fase di pre-registrazione.

PESI (GRAMMATURE) PIATTI COMPETIZIONE

Al fine di omogenizzare ogni piatto per tutte le nazioni partecipanti, ogni team dovrà attenersi alle seguenti grammature per ogni piatto presentato. E' possibile oscillare del 10% in più o meno.

Entrée: peso del cibo g 70/90

Primo : peso del cibo g 180/220

Secondo : peso del cibo g 220/250

Dessert : peso del cibo g 80/140

ATTREZZATURE DELLA CUCINA

- La cucina è **completamente attrezzata e visibile al pubblico**.
- Le squadre devono garantire un **abbigliamento pulito e professionale** (giacche e cappello bianco)
- L'organizzazione fornirà **tutta la porcellana necessaria**, che verrà presentata durante il **sorteggio ad settembre/ottobre 2025**.
- **Tutta l'attrezzatura e gli arredi della cucina devono essere trattati con cura**.
- **La squadra è responsabile per eventuali attrezzature mancanti**.
- La giuria valuterà l'igiene, l'accuratezza del lavoro e lo stato della cucina a fine servizio.

ATTREZZATURE ELETTRICHE – REGOLE GENERALI

- Ogni squadra può portare **massimo due casse di trasporto** (anche su ruote o termiche).
- Le casse non devono superare le dimensioni di **GN 2/1** e un'altezza massima di **185 cm**.
- Sono ammessi **massimo 8 elettrodomestici aggiuntivi**, oltre a quelli forniti dall'organizzazione.
- Ogni cucina è dotata di **10 prese elettriche da 220V** con un carico massimo di **10 kW**.
- **Non sono ammessi adattatori o prese multiple!**
- Se una squadra **provocasse un'interruzione di corrente** per sovraccarico, potrebbe ricevere **fino a 10 punti di penalità**.
- **Non è possibile sostituire attrezzature durante la competizione**, salvo guasto certificato dalla giuria.



ELENCO ATTREZZATURE ELETTRICHE CONSENTITE

Questo è l'elenco delle attrezzature consentite in entrata per ogni Team che desiderano avvalersi di ulteriore attrezzatura supplementare:

- ✓ Piastra a induzione
- ✓ Unità di cottura lenta e scaldavivande
- ✓ Macchina per sottovuoto
- ✓ Regolatore di temperatura caldo
- ✓ Compressore per aerografo
- ✓ Gelatiera
- ✓ Frullatore e mixer a immersione
- ✓ Abbattitore di temperatura
- ✓ Microonde e disidratatore
- ✓ Pacojet
- ✓ Unità per affumicatura
- ✓ Circolatore per cottura sous-vide
- ✓ Macchina per pasta
- ✓ Thermomix
- ✓ Impastatrice da banco
- ✓ Friggitrice
- ✓ Affettatrice per carne
- ✓ Robot da cucina per verdure
- ✓ Scalda piatti

- Eventuali attrezzature non elencate possono essere portate solo se sono **commercialmente disponibili** e rispettano i limiti di potenza.

MISE EN PLACE – INGREDIENTI CONSENTITI IN CUCINA

- Le ricette base possono essere pesate in anticipo, ma non è consentita alcuna lavorazione preliminare.

Brodi e Fondi

- ✓ Possono essere portati in cucina, ma non devono essere ridotti, speziati o addensati.
- ✓ Campioni per la degustazione (freddi e caldi) devono essere forniti alla giuria.
- ✓ Ossa per brodo (inclusi ritagli) possono essere portate già tagliate in piccoli pezzi.

Insalate

- ✓ Devono essere pulite, lavate e tagliate, ma non mescolate.



Salse, dressing e condimenti

- ✓ Possono essere portate, ma non devono essere addensate, ridotte o speziate.
- ✓ La salsa o coulis finale deve essere preparata sul posto.
- ✓ Campioni per la degustazione devono essere forniti alla giuria.
- ✓ ✗ Glasse o succhi concentrati NON sono ammessi.
- ✓ Sono permessi frutta o verdure disidratate, polveri di frutta/verdura, cenere vegetale e mix di spezie fatti in casa.

Verdure, frutta, patate e cipolle

- ✓ Devono essere pulite, possono essere sbucciate e lavate, ma non devono essere tagliate (tranne se necessario per rimuovere i semi, es. zucca – solo taglio a metà).
- ✓ Le cipolle possono essere tagliate a metà per verificare la qualità.
- ✓ Le verdure come i pomodori possono essere sbollentate e pelate.
- ✓ I legumi (es. fagioli, ceci) possono essere portati già ammollati.

Pesce

- ✓ Il pesce deve essere eviscerato, squamato, ma non sfilettato.
- ✓ Le teste di pesce possono essere rimosse, se necessario.

Molluschi e crostacei

- ✓ Devono essere crudi e ancora nei loro gusci.
- ✓ I crostacei possono essere crudi o bolliti, ma non sgusciati.

Carne, pollame e selvaggina

- ✓ Può essere disossata, ma non porzionata, tritata o macinata.
- ✓ Le salsicce devono essere preparate sul posto.
- ✓ Fegato e animelle crude possono essere immerse in latte o panna, ma non speziate o marinate.
- ✓ Sono ammessi prosciutto, bacon, speck e chorizo affettati, ma solo se vengono ulteriormente **lavorati**.

Basi di pasticceria

- ✓ Pan di spagna, biscotti e meringhe possono essere portati solo se utilizzati come ingredienti per altre preparazioni.
- ✓ ✗ I macaron NON possono essere portati in cucina.
- ✓ Le meringhe decorative devono essere essiccate sul posto.



Uova

- ✓ Possono essere portate separate e pastorizzate, ma non ulteriormente lavorate.
- ✓ Le uova sode possono essere portate già sgusciate, ma non tagliate.

Oli e burro aromatizzati

- ✓ Consentiti.

Topping e decorazioni

- ✓ Noci e semi tostati.
- ✓ Avena o frutta secca caramellata.
- ✓ Cereali soffiati e grani.
- ✓ ✗ Le decorazioni devono essere fatte al 100% in cucina, eccetto le meringhe.
- ✓ ✗ È vietato l'uso di biossido di titanio (TiO₂), polveri metalliche o coloranti artificiali.
- ⚠ Qualsiasi violazione delle regole sopra indicate comporterà una penalità fino a 10 punti.
- ✗ Non sono ammessi altri prodotti preconfezionati o semi-lavorati!

⚠ Le squadre che non completano il lavoro nei tempi previsti o causano ritardi nel servizio riceveranno una penalità fino a 10 punti.

VALUTAZIONE DELLA GIURIA

Punteggio per il Menù Proposto

Criterio	Punti
Mise en place	5
Igiene e riduzione degli sprechi alimentari	10
Preparazione professionale e tecnica di lavoro	20
Servizio	5
Presentazione	10
Gusto e qualità	50
Totale punti possibili	100

📌 Calcolo finale dei punteggi:

- Punteggio totale per le 4 portate → 400 punti
- Punteggio complessivo = (400 punti / 4) = 100 punti totali



HACCP – CONTROLLO DELLA SICUREZZA ALIMENTARE

Obblighi di controllo della temperatura

- La squadra deve presentare una **documentazione completa HACCP** con il **monitoraggio delle temperature** durante la **mise en place** e il **processo di preparazione**.
- Prima di essere riposti nelle **scatole di trasporto refrigerate**, i prodotti devono essere controllati.
- Una volta sistemati nei frigoriferi della cucina della competizione, la squadra deve **ricontrollare le temperature dei prodotti**.
- **Durante la competizione**, la squadra deve **monitorare le temperature dei frigoriferi e dei congelatori**.
- Le temperature degli alimenti caldi e freddi devono essere controllate **prima del servizio**.
- I **protocolli HACCP** devono essere consegnati alla giuria durante la mise en place.
- La squadra deve fornire un **termometro laser** alla giuria per i controlli delle temperature.

IGIENE

Norme igieniche

- L'organizzazione della competizione **si riserva il diritto di squalificare qualsiasi squadra che non rispetti gli standard igienici internazionali**, previa decisione del presidente della giuria.
- **Tutte le norme di igiene e sicurezza per le competizioni WORLD IAC** possono essere consultate e scaricate sul sito: <https://www.world-iac.com/>

 La giuria controllerà la temperatura e la qualità degli alimenti per garantire il rispetto degli standard sanitari.

PREMIAZIONE

Distribuzione delle medaglie

I premi saranno assegnati in base al punteggio totale ottenuto:

Punteggio	Premio assegnato
100 punti	 Medaglia d'oro con diploma e distinzione della giuria
90.00 - 99.99 punti	 Medaglia d'oro e diploma
80.00 - 89.99 punti	 Medaglia d'argento e diploma
70.00 - 79.99 punti	 Medaglia di bronzo e diploma
30.00 - 69.99 punti	 Diploma di partecipazione



Classifica finale

- La squadra nazionale junior con il punteggio più alto riceverà il "Junior National Team Award" in oro.
- La seconda squadra classificata riceverà il "Junior National Team Award" in argento.
- La terza squadra classificata riceverà il "Junior National Team Award" in bronzo.

ASSICURAZIONE

Responsabilità delle squadre

- L'organizzazione **non si assume alcuna responsabilità** per **perdite o danni** ai materiali personali o agli oggetti esposti.
- Ogni squadra è **responsabile della propria assicurazione** per coprire eventuali rischi legati alla partecipazione alla competizione.

AMBIENTE, SOSTENIBILITÀ E GESTIONE DEI RIFIUTI

Impegno per la sostenibilità

- Tutti i partecipanti devono essere consapevoli dell'**impatto ambientale** e devono **ridurre al minimo** gli sprechi alimentari e l'uso di imballaggi non necessari.
- L'organizzazione fornirà bidoni per la raccolta differenziata di rifiuti organici, plastica e materiali combustibili.
- Tutti gli ingredienti e la mise en place devono essere trasportati e conservati in contenitori riutilizzabili, carta ecologica o imballaggi sostenibili.
- Le squadre sono incoraggiate a utilizzare materiali riciclati e a evitare contenitori usa e getta.
- Prima, durante e dopo la competizione, ogni squadra deve gestire correttamente gli avanzi e gli scarti alimentari.
- Acqua ed elettricità devono essere utilizzate in modo responsabile.
- È vietato portare in cucina più materiale del necessario.

 Se una squadra produce un'eccessiva quantità di cibo rispetto alle porzioni previste, verranno sottratti 5 punti nella categoria "Igiene e gestione dei rifiuti".