

Emma Hellenstainer

Berufsbildungszentrum
Gastronomie und Kulinarik
Centro di formazione professionale
gastronomia e culinaria
Zënter de formaziun professjonala
gastronomia y culinaria



LET'S COOK IT

Gara internazionale di cucina per giovani talenti

9 MAGGIO 2026



Il 9 maggio 2026 il Centro di Formazione Professionale "Emma Hellenstainer" organizza la 5ª edizione del concorso internazionale di cucina per giovani cuoche e cuochi. La manifestazione si svolge sotto il **patrocinio** di **Norbert Niederkofler**, insignito tra l'altro di 3 stelle Michelin e 19 punti Gault&Millau.

In questo concorso dedicato a squadre di due persone, giovani e appassionati cuoche e cuochi metteranno alla prova le proprie capacità. Parteciperanno al massimo 12 team che si sfideranno per vincere il

Let's cook it Award 2026.

Con questa iniziativa desideriamo creare un punto di incontro per giovani talenti della cucina provenienti da tutta Europa, promuovendo entusiasmo, creatività e scambio reciproco.

Chi può partecipare?

Cuoche e cuochi sotto i 21 anni che vogliano competere in squadre da due contro altri team.

Come funziona?

Le persone partecipanti scelgono da un carrello di prodotti e trasformano ingredienti sostenibili in piatti speciali da presentare alla giuria e agli ospiti per la degustazione. Ogni squadra prepara un menù di 3 portate per 6 persone.

Orari:

Tempo di lavoro: 08:30 – 12:30

Servizio: 12:30 – 14:00

Premiazione: a seguire

Premi

Premio della giuria tecnica

Il team vincitore vince il **Let's cook it Award 2026** e un tirocinio di due settimane presso il ristorante 3 stelle "Atelier Moessmer Norbert Niederkofler" a Brunico. Tutti gli altri team riceveranno un attestato e un premio materiale.

Premio del pubblico

La squadra che conquista il premio del pubblico riceverà uno speciale premio materiale.

Come partecipare?

Iscrivetevi in squadra entro il 30 marzo 2026 tramite il modulo disponibile sul nostro sito:

www.hellenstainer.berufsschule.it

Lì troverete anche altre informazioni utili. Qualora si candidassero più di 12 squadre, una giuria indipendente procederà a una selezione. La conferma definitiva di partecipazione verrà inviata entro il 10 aprile.

Condizioni di partecipazione

- Rispetto delle norme sulla sicurezza sul lavoro e delle linee guida HACCP
- Due completi di abbigliamento professionale

Compiti

- Ogni squadra prepara un menù di 3 portate utilizzando il paniere generale e i prodotti della *Mystery Box*, che verrà svelata il giorno del concorso.

Gli ingredienti della Mystery Box devono essere integrati nel menù.

- Il menù deve essere preparato per 6 persone. 4 menù saranno serviti agli ospiti, un menù è destinato alla giuria tecnica, un menù sarà presentato e fotografato.

Valutazione - Premio della giuria tecnica

La valutazione viene effettuata da una giuria qualificata sulla base di criteri tecnici che verranno comunicati per tempo alle squadre partecipanti. La decisione è definitiva e non impugnabile.

Valutazione – Premio del pubblico

Ogni ospite valuta i singoli piatti del menù che gli viene servito. Ogni squadra riceve quindi quattro valutazioni indipendenti da parte degli ospiti. Il team con il punteggio più alto vince il premio del pubblico.

Informazioni tecniche

- Tutti gli alimenti e i fondi necessari al concorso (ad es. fondo bruno di vitello, brodo di ossa di manzo) sono forniti dagli organizzatori tramite il carrello. Ciò significa che tutti i piatti devono essere preparati in loco il giorno del concorso.
- Non sono ammessi fondi, decorazioni o altro materiale portato da casa.
- Tutti i piatti devono essere impiattati e presentati esclusivamente sulla porcellana fornita dagli organizzatori.
- Coltelli e piccoli utensili devono essere portati dai partecipanti.
- Le persone accompagnatrici non possono accedere alle cucine durante il concorso.

Luogo dell'evento

Centro di formazione professionale – gastronomia e culinaria "Emma Hellenstainer", via del Laghetto 9, 39042 Bressanone, Italia

Persona di riferimento

Sabine Kerschbaumer

bbz.hellenstainer@schule.suedtirol.it

T +39 0472 273 800

Inventario cucina / occorrente

Impastatrice "Kitchen Aid"	Salamandra
Macchina per il ghiaccio	Forno combinato
Macchina per il sottovuoto	Paco Jet
Macchina per pasta	Hold-O-mat
Sous Vide Roner	Wok
Affettatrice	Gelatiera
Affumicatore	Mixer a immersione
Bimby	Abbattitore
Tritacarne con grattugia	Bilancia da cucina
Forno a microonde	Segaossa
Centrifuga	Detersivi
Panni "Wettex"	Strofinacci
Valigetta di primo soccorso	

Info sull'inventario / occorrente

Tobias.Zanotto@eh-bx.info

Tel. +39 393 777 0632