

**NOME DEL PIATTO**

**Struttura concorrente (o Associazione di strutture)**

**Descrizione piatto con riferimenti alla tradizione regionale**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**Descrizione piatto con riferimenti alle esigenze dell'ospite**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

## Riferimenti bibliografici

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

## Ingredienti (per 20 porzioni)

Evidenziare l'utilizzo di prodotti DOP, IGP o tradizionali della Regione di appartenenza

Indicare anche la tipologia di prodotto (fresco, surgelato,...)	g		€
	g		
	g		
	g		
	g		
	g		
	g		
	g		
	g		
	g		
	g		
<b>[*]</b>	g		
<i>Peso totale a crudo per 20 porzioni</i>	g		

<b><i>Peso totale a crudo per 1 porzione</i></b>	g	
--------------------------------------------------	---	--

<i>Peso totale a cotto per 1 porzione [Facoltativo]</i>	g	
---------------------------------------------------------	---	--

**VALORI NUTRIZIONALI** (per 1 porzione)

<i>Kj</i>		
<i>Kcal</i>		
<i>Proteine</i>	<i>g</i>	
<i>Lipidi</i>	<i>g</i>	
<i>Glucidi</i>	<i>g</i>	

**Eventuali controindicazioni – allergeni**

[Informazione fornita ai sensi dell'art.44 del Reg. CE 1169/2011]

..... ..... .....
-------------------------

**Modalità presentazione piatto in concorso**

..... ..... ..... .....
----------------------------------

**Modalità somministrazione del piatto all'ospite**

..... ..... ..... .....
----------------------------------

Foto del piatto [obbligatoria]

## SCHEMA DI PRODUZIONE (xxxxx)

<b>VEDI SCHEMA RICETTA</b>	<b>Ingredienti</b>
----------------------------	--------------------

A titolo esemplificativo

	<b>1. Operazioni preliminari</b>
Indicare le modalità di preparazione	<b>2. Lavorazione nei reparti</b>
Indicare il tipo di attrezzatura utilizzata con tempi e temperature di cottura	<b>3. Cottura</b>
Indicare il tipo di attrezzatura utilizzata con tempi e temperature di abbattimento	<b>4. Abbattimento rapido</b>
Indicare le modalità di conservazione	<b>5. Conservazione dopo cottura</b>
Indicare modalità di porzionamento (es. quanti pezzi per porzione)	<b>6. Porzionamento</b>
Indicare eventuali esigenze di stoccaggio	<b>7. Stoccaggio</b>
Indicare eventuali esigenze/modalità di confezionamento	<b>8. Confezionamento</b>

Evidenziare gli aspetti tecnologici (modalità di cottura, di abbattimento, ...) che favoriscono l'ottenimento delle caratteristiche organolettiche desiderate.