



**IX CONCORSO di Enogastronomia**

**“RISTORAZIONE DIVERSA”**

**Bardolino (VR) , 24 MAGGIO 2019**

# REGOLAMENTO DI PARTECIPAZIONE

## A chi si rivolge

Il concorso è rivolto agli allievi diversamente abili che seguono una programmazione non riconducibile agli obiettivi ministeriali (programmazione differenziata legge 104/92), che frequentano corsi di studio presso gli Istituti Alberghieri.

Il concorso si svolgerà il **24 maggio 2019** nella sede di Bardolino, via Europa unita 13.

La manifestazione si svolgerà in due momenti, il mattino e il pomeriggio negli orari e nei modi che saranno indicati sul sito [www.carnacina.gov.it](http://www.carnacina.gov.it).

Il requisito minimo richiesto per i partecipanti è un'autonomia pratica operativa sufficientemente maturata durante il corso di studi nella gestione delle lezioni pratiche di laboratorio.

## Tema

- Alunni di cucina: il concorso prevede la preparazione di un piatto a scelta sulla base di un paniere di prodotti predefinito allegato a questo bando di concorso.
- Alunni di sala-bar: il concorso prevede la verifica delle capacità organizzative e di produzione di un cappuccino all'italiana e di un cocktail sulla base di un paniere di prodotti predefinito allegato a questo bando di concorso e la *mise en place* del piatto.

## Modalità di partecipazione

Ogni Istituto potrà partecipare con 2 alunni: 1 alunno di cucina e 1 alunno di sala-bar, che formeranno la squadra d'Istituto; sono previsti due accompagnatori di cui almeno un docente I.T.P. di Cucina o di Sala-Bar, per poter affiancare i ragazzi durante le prove.

Gli Istituti dovranno inviare alla email [alberghiero@carnacina.gov.it](mailto:alberghiero@carnacina.gov.it) **entro le ore 12.00 del giorno 16 marzo 2019**:

- scheda di adesione (allegato A)
- scheda ricetta di cucina (allegato B) e paniere cucina
- scheda ricetta di sala (allegato C) e paniere sala
- liberatoria (allegato D).

Le iscrizioni che arriveranno successivamente a tale data non saranno prese in considerazione.

I posti disponibili sono 12 per gli Istituti nazionali e 2 per le scuole europee. Nel caso siano pervenute più iscrizioni dei posti disponibili, la commissione del concorso provvederà alla selezione delle candidature. Il giudizio della commissione è insindacabile. I criteri di valutazione sono i seguenti: creatività, tipicità territoriale e stagionalità dei prodotti sia della ricetta di cucina che del cocktail.

L'elenco delle scuole selezionate verrà pubblicato **il giorno 26 marzo 2019** sul sito [www.carnacina.gov.it](http://www.carnacina.gov.it).

Le spese del viaggio e del soggiorno sono a carico delle scuole partecipanti.

Il pranzo e la cena del 24 maggio 2019 saranno offerti dall'istituto organizzatore per i due alunni della

squadra e i due docenti accompagnatori.

Verranno comunicate successivamente le modalità di partecipazione alla cena del 24 maggio 2019 per ulteriori docenti e familiari.

Agli Istituti selezionati sarà inviato un elenco delle strutture ricettive convenzionate con il nostro istituto. Gli accompagnatori sono responsabili degli alunni che soggiornano in albergo.

Gli Istituti partecipanti possono preparare le ricette sia di sala che di cucina con gli ingredienti dei panieri forniti dall'Istituto organizzatore. Gli ingredienti tipici non presenti nei panieri dovranno essere portati dai singoli istituti comunicandolo agli organizzatori.

Le decorazioni e gli abbellimenti estetici dovranno essere realizzati esclusivamente durante il concorso; non è consentito portare alcuna decorazione o guarnizione già pronta dal proprio Istituto; non è consentito portare ingredienti lavorati o semilavorati (salse, impasti, decorazioni ecc.).

## **Indicazioni per gli allievi di cucina**

Gli allievi di cucina devono:

1. preparare un piatto a scelta tra le seguenti tipologie:
  - primo piatto (a base di riso Vialone Nano o di pasta secca o di pasta fresca)
  - secondo piatto (a base di carne o di pesce azzurro comprensivo del contorno)
  - dessert al cucchiaio
2. saper preparare n.1 piatto di presentazione e n. 5 porzioni d'assaggio per la giuria. Gli allievi potranno portare con sé la ricetta inviata all'atto dell'iscrizione.
3. saper indossare correttamente la divisa di cucina e avere con sé spilucchino e pelapatate.

## **Indicazioni per gli allievi di Sala-Bar**

Gli allievi di sala devono:

1. saper allestire un tavolo per il servizio del piatto preparato dal compagno di cucina e saper riconoscere le piccole difficoltà che vi sono nell'allestimento del tavolo: tipo di posateria in riferimento ai piatti da servire, tipologie di bicchieri da vino e altre particolarità. Il materiale per la preparazione del tavolo verrà fornito dall'Istituto organizzatore.
2. saper preparare e servire un cappuccino alla giuria al bancone del bar;
3. saper servire la preparazione confezionata in cucina
4. saper preparare un cocktail sparkling secondo la ricetta
5. saper indossare correttamente la divisa di sala

La macchina del caffè in utilizzo durante il concorso è una macchina semiautomatica non a pistone. Prima dell'inizio della prova di bar i concorrenti potranno provare la macchina del caffè in uso a scuola, assistiti dal personale addetto.

## Modalità di svolgimento della fase di gara

La squadra sarà composta da due allievi, uno di sala e uno di cucina, che saranno seguiti durante il concorso da alcuni **studenti tutor del nostro Istituto**, che li aiuteranno durante le singole prove e potranno indicare alla giuria eventuali situazioni non conformi al regolamento da parte dei docenti accompagnatori.

Ogni Istituto dovrà individuare fra i docenti accompagnatori il **“Coach”** della squadra e comunicarne il nominativo agli organizzatori. **Il Coach sarà l'unico accompagnatore che potrà interagire con i singoli allievi e avrà a disposizione non più di 3 interventi diretti a sostegno dei concorrenti; ogni ulteriore intervento diretto darà luogo a penalità.** Sarà possibile effettuare altri interventi solamente tramite gli studenti tutor del nostro Istituto.

Al secondo accompagnatore verrà fornito un pass, che darà accesso alle zone identificate dall'organizzazione per assistere alle prove senza intervenire nella fase di gara. I pass che verranno consegnati alle squadre saranno 4. Nel caso in cui altri insegnanti accompagnatori volessero entrare nelle zone adibite al concorso dovranno utilizzare il pass del secondo accompagnatore e sostituirsi ad esso.

Le preparazioni dovranno essere ultimate entro 2 ore dall'inizio della propria prova.

## La giuria

La giuria sarà formata da Chef di cucina, Maître di sala ed esperti nel settore enogastronomico. Il Presidente di giuria sarà il Dottor Giuseppe Lorenzini presidente onorario di Federlaberghi Garda Veneto.

La giuria valuterà il lavoro svolto dalle singole squadre secondo i criteri che verranno pubblicati sul sito [www.carnacina.gov.it](http://www.carnacina.gov.it) e individuerà il primo, il secondo e il terzo classificato. Tutti gli altri saranno considerati quarti a pari merito. Il giudizio della commissione è inappellabile.

## Premi

La premiazione sarà effettuata al termine del concorso.

1° Premio: attestato di merito e coppa

2° Premio: attestato di merito e coppa

3° Premio: attestato di merito e coppa

Tutti gli altri istituti saranno premiati con un attestato di ricordo della manifestazione.

Verranno inoltre premiati:

- il miglior alunno di cucina
- il miglior alunno di sala

Per eventuali informazioni o chiarimenti contattare il seguente numero 3473072763 o inviare un'email a [ristorazione Diversa@carnacina.gov.it](mailto:ristorazione Diversa@carnacina.gov.it).

Referenti:

- per l'organizzazione generale la prof.ssa Biancardi Claudia
- per cucina il prof. De Maio Ciro
- per sala e bar il prof. Stefania Antonio

Il regolamento e la documentazione sono pubblicati sul sito [www.carnacina.gov.it](http://www.carnacina.gov.it).