



Istituto di Istruzione Secondaria Superiore "LUIGI EINAUDI"

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - Servizi Socio-Sanitari
Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale - Indirizzo Tecnico "Grafica e Comunicazioni"
Corso Serale di Enogastronomia
Centro Risorse contro la Dispersione Scolastica e la Frammentazione Sociale



CONCORSO ENOGASTRONOMICO LA PROVA DEL CUOCO - 2° Edizione

"TERRITORIALITA' E PRODOTTI DI STAGIONE"

REGOLAMENTO

Il Concorso ha lo scopo di stimolare l'utilizzo delle risorse del territorio e di far emergere la creatività e la dinamicità, incentivando la sinergia professionale tra gli allievi dei vari Istituti della Provincia di Foggia, il tutto finalizzato al miglioramento delle competenze degli studenti partecipanti.

Dopo la prima edizione, curata dall'Istituto "Pavoncelli" di Cerignola, si è pensato di ripetere l'esperienza, con il coinvolgimento di tutti gli istituti del territorio, presso la sede dell'istituto "Luigi Einaudi" di Foggia, in via Napoli, 103, **nella giornata di martedì 30 aprile 2024**.

Il concorso prevede la partecipazione a squadre, composte da n. 3 studenti (2 di Cucina e 1 di Sala), che dovranno realizzare un MAIN COURSE o un DESSERT che includa come ingredienti caratterizzanti quelli tipici richiamati nel tema concorsuale, indicando, con apposita scheda tecnica le origini e le caratteristiche specifiche degli ingredienti, compresi eventuali cenni storici, e la descrizione dettagliata del piatto, indicando un vino da abbinare e da illustrare, a cura dell'allievo di sala.

CARATTERISTICHE DELLE RICETTE

1. I prodotti principali da utilizzare devono far parte del territorio e della dieta mediterranea.
2. Per la preparazione dei piatti non devono essere impiegati additivi quali coloranti, glutammati, alginati sintetizzati, aromi artificiali.
3. Possono invece essere utilizzati prodotti naturali quali fecole, agar-agar, mix di spezie, pesti, marmellate, sali aromatizzati, olio extravergine d'oliva, frutta secca, ecc.

ISCRIZIONE AL CONCORSO

- La partecipazione è gratuita.
- L'iscrizione deve essere correttamente redatta sul modulo allegato al presente regolamento (Scheda di iscrizione e Scheda Tecnica) e dovrà pervenire via mail all'indirizzo fgis00800v@istruzione.it entro e non oltre il 26 aprile 2024, con oggetto "Iscrizione al Concorso Enogastronomico La prova del Cuoco".
- Nel caso di cancellazione della manifestazione, o di mancata accettazione della domanda d'iscrizione, si provvederà a darne tempestiva comunicazione.
- All'organizzazione vanno tutti i diritti derivanti dall'uso delle ricette, delle foto e dei filmati, delle preparazioni in concorso.
- L'organizzazione declina ogni responsabilità per i piatti, l'argenteria ed ogni altro oggetto di valore utilizzato per il concorso ed eventuali danni a terzi.
- Alla manifestazione si partecipa con la divisa ufficiale (fornita dalla propria scuola di appartenenza), comprensiva di cappello da cuoco, pantaloni neri e grembiule.

SVOLGIMENTO DEL CONCORSO

- Il Concorso si svolgerà **martedì 30 aprile 2024**, presso i laboratori enogastronomici dell'I.I.S.S. "L. Einaudi" siti a Foggia in via Napoli, 103.
- La gara avrà inizio alle ore 9:00 e comunque non prima della chiusura delle operazioni di registrazione.



Istituto di Istruzione Secondaria Superiore "LUIGI EINAUDI"

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - Servizi Socio-Sanitari
Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale - Indirizzo Tecnico "Grafica e Comunicazioni"
Corso Serale di Enogastronomia
Centro Risorse contro la Dispersione Scolastica e la Frammentazione Sociale



- Dopo la registrazione sarà comunicato l'ordine di uscita delle squadre.
- Ogni squadra avrà a disposizione un tempo massimo di 45 minuti per la realizzazione del piatto e 10 minuti per il ripristino del laboratorio di cucina.
- Tutte le preparazioni dovranno essere servite al piatto singolo, eseguite nei laboratori preposti dell'IISS Einaudi in maniera autonoma.
- L'organizzazione, si riserva il diritto di penalizzare una squadra nel caso di inosservanza delle norme HACCP e delle norme igieniche sanitarie standard previste dalla vigente normativa.
- Ciascuna squadra avrà a disposizione il laboratorio di cucina provvisto d'impianti e attrezzature convenzionali base e cioè tavoli, forno e fuochi. È consigliabile ed è consentito portare le attrezzature e minuterie proprie. Le attrezzature della struttura ospitante utilizzate durante la gara dovranno essere riconsegnate al responsabile preposto in ordine e pronte per il concorrente successivo.
- I laboratori non sono dotati di attrezzature minute e particolari, né sono provvisti di piatti speciali o porcellane particolari, per le quali ogni squadra deve provvedere in modo autonomo, in caso di utilizzo.
- È ammesso l'uso di prodotti preconfezionati che richiederebbero lunghi tempi di lavorazione (brodi, fondi di cucina, salse, carni, verdure pulite ecc.).
- Le preparazioni dovranno avvenire in cucina davanti ai Giudici Commissari di Cucina che potranno appurare con domande specifiche le tecniche e le tecnologie utilizzate.
- L'organizzazione si riserva il diritto di cancellare la manifestazione, di posticipare o di modificare la durata o gli orari di apertura.
- I concorrenti dovranno preparare in totale 6 piatti per ogni portata, di cui 1 da esposizione.
- Il piatto di presentazione adeguatamente gelatinato dovrà essere assemblato in cucina ed esposto con apposita targhetta indicante solo il nome del piatto, così come indicato nella scheda d'iscrizione, prima dell'inizio del concorso.
- Tutte le spese per la partecipazione alla competizione saranno a carico dei partecipanti. Non ci saranno rimborsi d'alcun genere.

LA GIURIA

- La Giuria sarà composta da 5 commissari esterni, esperti del settore enogastronomico.
- La Giuria ha il compito di valutare ogni singola preparazione nel rispetto delle indicazioni e dei punteggi riportati in regolamento.
- Le decisioni della Giuria sono definitive ed inappellabili. Non sono ammessi ricorsi.

I CRITERI DI VALUTAZIONE

A ciascuna squadra saranno assegnati un massimo di 100 punti così distribuiti:

1. MISE – EN – PLACE E PULIZIA – punti max 10
 - *Capacità di organizzare il proprio lavoro; rispetto dei tempi d'esecuzione; capacità di predisporre e riordinare le attrezzature; rispetto dei programmi e degli orari stabiliti; pulizia ed ordine durante le fasi di lavorazione; rispetto delle norme igieniche.*
2. PREPARAZIONE PROFESSIONALE – punti max 10
 - *Corretta manipolazione e conservazione degli alimenti, rispetto delle norme igieniche; corretta cottura degli alimenti (carni, pesci, verdure, ecc.); corretto uso delle grammature e delle porzioni; corretta impostazione della ricetta ed efficacia delle tecniche impiegate.*



Istituto di Istruzione Secondaria Superiore "LUIGI EINAUDI"

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - Servizi Socio-Sanitari
Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale - Indirizzo Tecnico "Grafica e Comunicazioni"
Corso Serale di Enogastronomia
Centro Risorse contro la Dispersione Scolastica e la Frammentazione Sociale



3. SERVIZIO – punti max 10
 - *Disposizione pulita ed ordinata dei cibi nel piatto senza guarnizioni artificiali; uso di tecniche di confezionamento efficaci che non comportino inutile perdita di tempo; uso di piatti e porcellane sobri ed adatti ad esaltare il cibo in essi contenuto.*
4. ASPETTO ESTETICO –punti max 10
 - *Impatto cromatico piacevole ed elegante.*
5. GUSTO – punti max 40
 - *Sapore gradevole ed in armonia con il tipo di alimento impiegato; uso corretto dei condimenti; corretta elaborazione delle preparazioni.*
6. ESPOSIZIONE DEL PIATTO - punti max 10
 - *Implementazione ed esposizione in lingua inglese del proprio ricettario.*
7. ABBINAMENTO ENOLOGICO - punti max 10
 - *Scelta del miglior vino del territorio in abbinamento alla ricetta proposta.*

PREMI E RICONOSCIMENTI

Il concorso prevede la premiazione del primo classificato in assoluto e dei primi per ciascuno dei sette criteri di valutazione.

A tutti i partecipanti saranno rilasciati degli attestati di partecipazione. La premiazione avverrà alle al termine delle operazioni di gara.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
(ing. Michele Gramazio) (*)

(*) Il documento è firmato digitalmente ai sensi del D.Lgs. 82/2005 s.m.i. e norme collegate e sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa.



Istituto di Istruzione Secondaria Superiore "LUIGI EINAUDI"

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - Servizi Socio-Sanitari
Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale - Indirizzo Tecnico "Grafica e Comunicazioni"
Corso Serale di Enogastronomia
Centro Risorse contro la Dispersione Scolastica e la Frammentazione Sociale



2° Concorso itinerante di Enogastronomia tra Istituti Alberghieri "Territorialità e Prodotti di stagione"

SCHEDA DI ISCRIZIONE

Modulo di iscrizione da inviare entro e non oltre il 24 aprile 2024 a fgis00800v@istruzione.it

DATI SCUOLA

Istituto _____ Città _____

Cod. Mecc. _____ Tel. _____ mail _____

Docente di rifer. _____ Cell. _____

Studenti

Cognome e Nome _____ Classe _____ Enogastronomia

Cognome e Nome _____ Classe _____ Enogastronomia

Cognome e Nome _____ Classe _____ Sala e Vendita

Nome del piatto _____

Main course/Dessert _____

- Si allega Scheda Tecnica

Data, _____

Il Dirigente scolastico
