

[](http://www.google.it/url?url=http://www.cuochietnei.it/e-catanese-il-nuovo-presidente-regionale-dei-cuochi-siciliani/&rct=j&frm=1&q=&esrc=s&sa=U&ved=0ahUKEwituLqF7LrMAhUDwBQKHSDEAu0QwW4IFjAA&usg=AFQjCNFY-B08WHtAnlYLRNqs6_4tHAntZw)   

CONCORSO PROVINCIALE

LA TAVOLA SI VESTE DI " AZZURRO"

Mercoledì 25 Maggio 2016

L'iniziativa è riservata agli allievi delle classi terze degli Alberghieri della provincia di Palermo e mira a valorizzare la professione degli stessi e a promuovere la cultura enogastronomica ed il pesce azzurro.

REGOLAMENTO

1. Il tema del concorso è il pesce azzurro a tal proposito gli allievi dovranno elaborare una ricetta inserendo del pesce azzurro con relativo servizio in sala ed abbinamento vino che deve essere scelto tra i vini siciliani.
2. Il concorso è aperto agli alunni frequentanti le classi 3^ di Enogastronomia di cucina e sala & vendita. Al concorso gastronomico parteciperanno due Alunni per ciascun Istituto (uno per settore). ***L’I.P.S.S.E.O.A.- PIETRO PIAZZA di PALERMO*** in quanto soggetto ospitante e organizzatore, parteciperà fuori Concorso.
3. Il concorso si svolgerà nei laboratori dell'I.P.S.S.E.O.A. "Pietro Piazza " di Palermo. La presentazione della domanda di partecipazione con la scheda della ricetta unitamente ad una fotografia del piatto in concorso dovrà avvenire entro e non oltre Giovedì 19 Maggio 2016 al seguente indirizzo e-mail : **parh02000a@istruzione.it**
4. Gli ingredienti più comuni saranno a carico dell’organizzazione; gli ingredienti della ricetta e il vino da abbinare, eventuali spezie, aromi e guarnizioni particolari (commestibili) dovranno essere reperiti dai concorrenti.
5. Gli Allievi utilizzeranno la propria divisa di servizio e saranno accompagnati dai due Docenti Tecnico- Pratici dei settori, che non potranno in alcun modo intervenire durante la preparazione del piatto in Concorso. ***Gli allievi di cucina dovranno preparare n. 4 singoli piatti per la giuria, più un piatto di presentazione;*** la ricetta può spaziare dall’antipasto al dolce.
6. Gli allievi accederanno ai laboratori alle ore 8,30, sarà loro assegnato un numero che corrisponde alla postazione all'interno dei laboratori. Gli allievi di cucina avranno a disposizione un tempo massimo di ***3 ore*** per realizzare la ricetta.
7. Gli allievi di sala provvederanno all'allestimento della mise en place di un tavolo per N° 4 coperti con menu composti da una carta, per questa prova avranno a disposizione un tempo massimo di 10 minuti, superato tale tempo avranno 2 punti di penalizzazione per ogni minuto di ritardo. (eventuali attrezzature particolari dovranno essere portate dal concorrente, l’istituto ospitante garantirà le regolari attrezzature per l’allestimento della corretta mise en place) Inoltre dovranno occuparsi della presentazione e del servizio del vino con degustazione e abbinamento del piatto presentato.
8. Durante lo svolgimento del Concorso non saranno ammesse in cucina ed in sala persone estranee. Un rappresentante della Giuria garantirà il corretto svolgimento della prova. L’assistenza agli allievi verrà assicurata esclusivamente dal personale tecnico predisposto dall'I.P.S.S.E.O.A. "Pietro Piazza".
9. La Giuria Tecnica, composta da esperti del settore della Ristorazione, della Stampa specializzata, della Cultura e da rappresentanti del settore turistico - alberghiero, nominati dal Dirigente Scolastico dell’Istituto ospitante, esprime giudizi insindacabili.
10. La prova di cucina e di sala verrà valutata in base ai parametri e ai punteggi di seguito specificati:

**PROVA DI CUCINA**

**Parametri di valutazione punti**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **RELAZIONE SCRITTA E** | **DA 0 A 10** |  |
| **MISE EN PLACE . PULIZIA** | **DA 0 A 10** |  |
| **CORRETTA PREPARAZIONE PROFESSIONALE** | **DA 0 A 20** |  |
| **GUSTO e SAPORE** | **DA 0 A 20** |  |
| **CREATIVITÀ . FANTASIA . ORIGINALITÀ** | **DA 0 A 20** |  |
| **DIFFICOLTÀ DI ESECUZIONE** | **DA 0 A 20** |  |

**PROVA DI SALA**

**Parametri di valutazione punti**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **RELAZIONE SCRITTA** | **DA 0 A 20** |  |
| **PROVA PRATICA MISE EN PLACE** | **DA 0 A 20** |  |
| **PRESENTAZIONE DEL VINO** | **DA 0 A 20** |  |
| **PER IL SERVIZIO DI SALA E MESCITA** | **DA 0 A 20** |  |
| **ABBINAMENTO DEI VINI** | **DA 0 A 20** |  |

12. Alla fine delle operazioni di assaggio, la Giuria consegnerà al Dirigente Scolastico, un plico sigillato con i risultati delle votazioni.

PREMI:

A tutti gli Istituti partecipanti Diploma di partecipazione.

A tutti i concorrenti diploma e medaglia di partecipazione.

Al primo, secondo e terzo Istituto classificato, trofeo o coppa.

Agli allievi, vincitori, verrà assegnato un premio.

**1° CONCORSO Provinciale di**

**ENOGASTRONOMIA CUCINA - SALA E VENDITA**

LA TAVOLA SI VESTE DI " AZZURRO"

PROGRAMMA:

ore 08.00: Benvenuto del Dirigente Scolastico ed illustrazione delle finalità del concorso.

ore 08.30: Inizio del concorso LA TAVOLA SI VESTE DI "AZZURRO" con i concorrenti di Cucina - Tempo di preparazione: 3 ore

ore 09.00: Per gli alunni di Sala, prova pratica mise en place del tavolo e orale del vino

abbinato con il piatto in concorsoi

ore 11.30: Presentazione degli elaborati di cucina e sala alla Giuria.

ore 13.00: Buffet lunch a cura dell'I.P.S.S.E.O.A "PIETRO PIAZZA" con prodotti tipici del territorio

ore 14.00: Termine lavori della giuria

ore 15.00: Premiazione degli allievi.

MODULO D'ISCRIZIONE

Concorso Enogastronomico Provinciale

LA TAVOLA SI VESTE DI "AZZURRO"

25 Maggio 2016

I.P.S.S.E.O.A "PIETRO PIAZZA - Associazioni provinciale cuochi e pasticcieri Palermo

Istituto: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ di \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

e-mail\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Tel/fax:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Dirigente Scolastico:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Docente accompagnatore Cucina / Sala e Vendita:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Alunno/a cucina:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Alunno/a sala e vendita:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Titolo della ricetta:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Il presente modulo, deve essere compilato in stampatello ed inviato entro il \_\_ maggio 2016 al seguente indirizzo e-mail: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Data:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Timbro Istituto e Firma Dirigente Scolastico