



Istituto Professionale di Stato
 Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
 "San Francesco di Paola"



B.E.T.A. CALABRIA MED

*Polo Tecnico-professionale
 Per la promozione delle Eccellenze Produttive
 E per la Dieta Mediterranea
 CUP F19J13000760008*



In collaborazione con



*Associazione Leonardo
 Pesco*



TENUTE FERROCINTO



CONCORSO ENOGASTRONOMICO NAZIONALE

SANTI SAPORI

*La zucca nella cucina di strettissimo magro
 dei Frati Minimi*

In occasione del VI Centenario della nascita di S. Francesco di Paola, l'IPSEOA "San Francesco" di Paola contribuisce alle celebrazioni organizzando, in partenariato con gli Enti e le associazioni indicate, il Concorso "SANTI SAPORI"- (La zucca nella cucina di strettissimo magro dei Frati Minimi Francescani)

1. Il Concorso si svolgerà GIOVEDÌ 10/11/2016 presso l'IPSEOA "San Francesco" Paola sito in Via Sant'Agata, snc - Paola (CS). I partecipanti dovranno essere in sede alle ore 08.30. In base al numero dei partecipanti sarà prevista anche una batteria pomeridiana con inizio alle ore 14.00.
 2. Sono ammessi al Concorso tutti gli alunni frequentanti le classi IV e V nell'anno scolastico 2016/17 degli Istituti Professionali per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera (IPSEOA). Al Concorso partecipano 2 alunni per ciascun Istituto (del settore enogastronomia: settore cucina). L'Istituto partecipante certificherà la classe frequentata dall'alunno concorrente nell'anno scolastico in corso.
 3. I concorrenti utilizzeranno la propria divisa di servizio completa e saranno accompagnati dal Dirigente Scolastico o da un suo delegato e da un Docente Tecnico-Pratico.
 4. L'uscita dei concorrenti sarà determinata per sorteggio ad inizio concorso.
 5. Durante lo svolgimento della gara non saranno ammesse comunicazioni fra gli insegnanti accompagnatori ed i propri studenti, pena la squalifica del concorrente.
 6. L'assistenza in gara verrà assicurata esclusivamente dal personale tecnico predisposto dall'Istituto IPSEOA "San Francesco" Paola.
 7. Gli Istituti partecipanti dovranno trasmettere l'adesione **ENTRO E NON OLTRE IL 10/10/2016** all'indirizzo mail: csr07000q@istruzione.it (Allegato A-Allegato C); **successivamente, pena esclusione dal Concorso, ENTRO E NON OLTRE IL 20/10/2016** dovranno inviare la **relazione e la ricetta scritta originale di un piatto unitamente ad una fotografia in formato jpeg** (max 300 dpi) **del piatto stesso**, sempre all'indirizzo mail csr07000q@istruzione.it (Allegato B); la relazione dovrà contenere l'illustrazione della composizione del piatto in tutte le sue parti e una scheda contenente il titolo della ricetta, le modalità di servizio, il tempo di preparazione, l'abbinamento vino, gli ingredienti per 6 piatti, (cinque per la giuria e uno da esposizione) il calcolo calorico e il procedimento.
 8. Tale materiale verrà stampato e raccolto in un fascicolo che, per l'occasione, verrà distribuito alla Giuria.
 9. Le ricette pervenute saranno a completa disposizione degli organizzatori ai quali i partecipanti cedono tutti i diritti.
 10. Non saranno ammessi prodotti già pronti, confezionati o semilavorati pena esclusione.
 11. I concorrenti saranno organizzati in batterie
 12. Gli allievi dovranno creare **una portata** a scelta tra antipasto, primo, secondo o dessert e preparare nr 5 (**cinque**) **singoli piatti** per la giuria, più **un piatto di presentazione**. Tali piatti dovranno ispirarsi alla cucina di strettissimo magro dell'Ordine dei Frati Minimi di San Francesco di Paola che prevede l'utilizzo solo di prodotti quali pesci, verdure, ortaggi e legumi in base alla regola quaresimale che non consente: carne, uova e latticini né alcun condimento di origine animale.
 13. I concorrenti avranno a disposizione un tempo massimo di 120 minuti per realizzare i piatti.
 14. Durante lo svolgimento la giuria (composta da membri delle associazioni professionali) potrà verificare l'esatta rispondenza alle norme del presente regolamento, richiedendo alla squadra partecipante le modalità di esecuzione del piatto.
 15. A fine preparazione il concorrente dovrà presentare e descrivere il piatto.
 16. Le spese di viaggio saranno a carico delle scuole partecipanti.
- Ai concorrenti delle scuole della Provincia di Cosenza sarà offerto all'arrivo un coffee break e una colazione di lavoro tra le ore 13:00 e le ore 14:00. Per tutti gli altri sono previsti due pernottamenti. all'arrivo un coffee break e una colazione di lavoro tra le ore 13.00 e le ore 14.00.
- Giorno 9 sistemazione in Hotel, cena alle ore 20:00 presso l'IPSEOA "San Francesco di Paola"
 - Giorno 10 alle 13:00 colazione di lavoro, alle ore 20:00 cena e premiazione
 - Giorno 11 prima colazione e partenza.
17. La Scuola ospitante parteciperà fuori Concorso.
 18. La premiazione avverrà nella serata del 10/11/2016.

NOTE LOGISTICHE

- ❖ Nel rispetto delle norme igienico-sanitarie, previste dalle vigenti leggi e regolamenti, tutti i partecipanti dovranno indossare le opportune divise di lavoro complete del logo dell'Istituto di appartenenza.
- ❖ L'accesso ai locali di cucina, ove si svolgeranno le prove, sarà consentito solo agli allievi che si dedicheranno alla preparazione dei piatti, assistiti da tecnici e docenti di settore facenti parte dell'Istituto ospitante e partecipante.
- ❖ Non è ammesso alcun utilizzo di ingredienti che non siano espressamente indicati nella ricetta e sono accettate solo decorazioni di materiale commestibile realizzate e assemblate durante lo svolgimento della prova.
- ❖ Ogni Istituto dovrà provvedere agli ingredienti del piatto da preparare. Gli ingredienti specifici della ricetta, eventuali spezie, aromi, guarnizioni (commestibili) e piccola utensileria particolare, sono a carico dei concorrenti.
- ❖ L'ordine di presentazione dei piatti sarà determinata mediante sorteggio.
- ❖ L'azienda vitivinicola che offrirà i vini è **Cantine Ferrocinto di Castrovillari**.
- ❖ Al termine della preparazione del proprio elaborato, il gruppo di lavoro dovrà lasciare completamente in ordine le postazioni di lavoro utilizzate.
- ❖ L'organizzazione declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone e cose e per smarrimenti di attrezzature personali dei concorrenti, utilizzate per il concorso.
- ❖ A coordinare tutte le operazioni di giuria sarà un Presidente nominato dalla Giuria stessa all'inizio dei lavori il cui voto prevarrà in caso di parità di punteggio tra i concorrenti.
- ❖ Il Presidente sarà affiancato da un segretario con il compito di registrare le varie fasi relative alle operazioni di voto.
- ❖ I premi saranno offerti dalla Associazione Provinciale Cuochi Cosentini

CRITERI DI VALUTAZIONE

Per la valutazione la Giuria prenderà in esame i seguenti indicatori:

✓ Cura e portamento	0-10
✓ Mise en place – pulizia	0-10
✓ Corretta preparazione professionale	0-15
✓ Gusto – Sapore – Cromia	0-35
✓ Creatività – Fantasia - Originalità	0-20
✓ Motivazione degli abbinamenti	0-10

Totale generale **100**

Al termine delle prove, il Presidente di Giuria leggerà i risultati delle votazioni.

PREMI

1° classificato: Attestato di merito, ATTREZZATURE DI SETTORE

2° classificato: Attestato di merito, ATTREZZATURE DI SETTORE

3° classificato: Attestato di merito, ATTREZZATURE DI SETTORE
PREMIO SPECIALE “Paola Bissoni”

A tutti i partecipanti verrà rilasciato un **Attestato di partecipazione**.

RIEPILOGO TERMINI E MODALITÀ DI ISCRIZIONE

Gli Istituti partecipanti dovranno trasmettere l’adesione **ENTRO E NON OLTRE IL 10/10/2016** all’indirizzo mail: csr07000g@istruzione.it (*Allegato A – Allegato C*); successivamente, pena esclusione dal Concorso, **ENTRO E NON OLTRE IL 20/10/2016** dovranno inviare **la relazione e la ricetta scritta originale di un piatto unitamente ad una fotografia in formato jpeg (max 300 dpi) del piatto**

Per ulteriori informazioni e/o chiarimenti rivolgersi a:

-
- **IPSEOA “San Francesco” Paola - www.ipseoapaola.gov.it**

Referente Prof. GRECO GIUSEPPE -3407608006

DE PERA GIORGIO -3393216115

BEVILACQUA MARISA -3667087045

I CONCORSO ENOGASTRONOMICO “VI CENTENARIO SAN FRANCESCO”

SCHEDA DI ADESIONE

Denominazione della scuola	
Via	
Città	
Provincia	
Telefono	
e-mail	
Dirigente Scolastico	
Telefono	
e-mail	

Nome e Cognome allievi:

Classe sez.....nato il a

Classe sez.....nato il a

Nome e Cognome del docente accompagnatore

.....

Tel.....CELL.....

EMAIL.....

Con la presente si dichiara di accettare il regolamento nella sua totalità e si chiede di essere ammessi alla selezione del Concorso.

Data

Ft.o Il Dirigente Scolastico

SCHEDA

Titolo della ricetta		
Abbinamento vino	Nome	
	Motivazione abbinamento vino	
Ingredienti per 6 portate		
Calcolo calorico		
Procedimento		

Data, _____

F.to Il Dirigente Scolastico

CONSENSO

Art. 23 del decreto legislativo del 30 giugno 2003, n° 196

Il sottoscritto _____

Nat ____ a _____ il _____

genitore dell'alunno/a _____

ai sensi dell'art 13 del D. Leg. N. 196/2003, dichiaro di esprimere in piena libertà il consenso al trattamento, a puro scopo informativo e di divulgazione, da parte dell'IPSEOA "San Francesco di Paola", delle immagini fotografiche e video di mio figlio/a eventualmente acquisite in occasione dello svolgimento del Concorso Enogastronomico "**Santi Sapori- La Zucca nella cucina di strettissimo magro dei frati minimi francescani**" che si svolgerà giovedì **10/11/2016** presso l'IPSEOA "San Francesco di Paola".

Data, _____

Firma del Genitore o di chi ne fa le veci
