

4° CONCORSO AGROALIMENTARE - CASEARIO DELL'ASSOCIAZIONE INDUSTRIALE BRESCIANA

Riservato agli studenti degli Istituti alberghieri
e dei Centri di Formazione Professionale della provincia di Brescia.

BANDO DI GARA

Premessa

Il Settore AgroAlimentare-Caseario dell'Associazione Industriale Bresciana (A.I.B.) indice un concorso per l'anno scolastico 2011/2012, rivolto agli Istituti e ai CFP alberghieri della provincia di Brescia con l'intento di premiare le realizzazioni gastronomiche culinarie di maggior interesse.
Le prove di cucina si realizzeranno presso le sedi delle scuole aderenti alla manifestazione.

Obiettivi del Concorso

Scopo dell'iniziativa, oltre a quello di stimolare la realizzazione di proposte culinarie innovative, è quello di coinvolgere e premiare gli studenti, promuovendo la crescita dell'espressione e della creatività nel campo delle preparazioni alimentari, stimolando gli allievi al confronto e al continuo miglioramento per appassionarli alle attività ristorativo-alberghiere e alla conoscenza dei prodotti del territorio regionale.

Segreteria organizzativa:

Associazione Industriale Bresciana

Settore Education

Via Cefalonia, 60 -25124 BRESCIA.

Tel. 030-2292.328-324

Fax 030-2426017

e-mail: education@aib.bs.it

Documentazione

Le scuole dovranno confermare la propria partecipazione utilizzando l'allegato modulo di iscrizione, che dovrà pervenire alla Segreteria organizzativa entro e non oltre il **31 gennaio 2012**.

La segreteria organizzativa redigerà il calendario delle prove che verrà inoltrato a tutti gli istituti iscritti.

La scuola è tenuta, quindi, a far pervenire per e-mail le seguenti informazioni:

1. Una lista completa, con nome, cognome e classe di ogni alunno partecipante al concorso.
2. La lista completa degli ingredienti e la ricetta di realizzazione, almeno 15 giorni prima della data della prova di cucina.
3. Una breve descrizione che illustri la motivazione della scelta degli ingredienti e dell'interpretazione alimentare scaturita.
4. Il link dell'Istituto e dell'eventuale sezione dedicata al concorso.

Calendario

Le prove si svolgeranno **da febbraio a maggio 2012** e saranno concordate con le scuole aderenti. Il calendario verrà definito prima dell'avvio del Concorso.

REGOLAMENTO

1) Oggetto del Concorso

La competizione prevede il confronto di allievi, **esclusivamente del terzo anno**, rappresentanti di diversi Istituti professionali e CFP alberghieri, rispetto ad abilità tecnico-pratiche di accoglienza e realizzazione di una proposta gastronomica regionale con vini del territorio.

Si richiede inoltre la realizzazione di una portata con l'impiego prevalente di formaggio italiano e l'esecuzione di un dolce con un'alta componente di frutta.

Il Concorso si svolgerà all'interno dei singoli Istituti, ospitando la Giuria per una colazione di lavoro.

1) Svolgimento del Concorso

Ogni Scuola potrà partecipare al Concorso con una sola squadra composta da:

1 insegnante di cucina e 1 insegnante di sala che accompagneranno gli allievi in gara.

Potranno dare consigli e suggerimenti ma non dovranno intervenire manualmente nella preparazione dei piatti.

2 allievi di sala del terzo anno che dovranno:

- allestire un tavolo, per un massimo di dieci persone, realizzando un centrotavola durante la mattina del concorso;
- servire il menu preparato dai loro colleghi di cucina;
- stampare il menu completo con: data della prova, derrate alimentari, abbinamento vini, motivazione dell'evento.

1 sommelier del terzo anno che dovrà:

- fare il servizio di mescita e illustrazione di prodotto;
- abbinare alle singole portate un vino.

3 allievi cuochi del terzo anno che dovranno preparare un menu composto da:

- un aperitivo "rinforzato";
- un primo e un secondo piatto in accompagnamento a due contorni;
- un dessert;
- un prodotto di panetteria.

3) Modalità di partecipazione

Il Concorso è riservato agli allievi degli IPSSAR e dei CFP alberghieri del terzo anno della provincia di Brescia.

Gli istituti potranno aderire al concorso, utilizzando l'allegato modulo di iscrizione, che dovrà pervenire alla Segreteria organizzativa entro e non oltre il **31 gennaio 2012**.

Ogni classe non potrà presentare più di un menu completo con relativi abbinamenti.

Sarà garantita la massima riservatezza alle informazioni contenute nella scheda, ai sensi della L.196/2003. Le informazioni potranno essere divulgate solo su esplicita autorizzazione dei partecipanti. Il materiale inviato non verrà restituito.

4) Modalità e criteri di valutazione

La giuria ospite della Scuola sarà formata da:

- 1 Presidente di Giuria;
- 2 Rappresentanti AIB;
- 2 Rappresentanti del settore "AgroAlimentare-Caseario";
- 1 Imprenditore della zona;
- 1 Chef di cucina conoscitore anche delle realtà scolastiche;
- 1 Commissario Tecnico di cucina;
- 1 Commissario Tecnico di sala;
- 1 Sommelier.

Le persone che comporranno la Giuria potranno variare di volta in volta.

Il Presidente di Giuria è uno chef designato dal settore Agroalimentare-Caseario di AIB che avrà il compito di coordinare i lavori di valutazione dei diversi Membri e di dirimere eventuali controversie, accogliere possibili reclami e proclamare i risultati finali.

Il Commissario Tecnico di cucina è un membro della giuria che ha il compito di verificare la regolarità di svolgimento delle prove presenziando in laboratorio per tutta la loro durata.

Il Commissario, presa visione delle ricette e controllato le derrate alimentari che serviranno per le ricette stesse, darà il via alla prova, stabilita dalle ore 09.00 alle ore 13.00. In quel momento sarà possibile preparare anche il centrotavola.

Il menu completo sarà servito dalle ore 13.00 alle ore 14.30.

Il Commissario valuterà l'organizzazione, l'igiene, la pulizia, l'ordine e il rispetto delle norme HACCP.

Punteggio da 1 a 10

Il Commissario Tecnico di sala, membro della giuria, valuterà:

- presentazione della persona;
- stile;
- professionalità;
- preparazione della "mise en place" e dell'esecuzione del servizio.

Punteggio da 1 a 10

Il Commissario tecnico del servizio vini – sommelier – membro della giuria, valuterà:

- l'abbinamento del vino rispetto al menu presentato al concorso;
- apertura di una bottiglia;
- corretto servizio;
- spiegazione delle caratteristiche del vino.

Punteggio da 1 a 10

Eventuali ritardi o irregolarità rilevate dai commissari o dalla giuria potranno portare ad eventuali penalità dal 5 al 10%.

La somma dei punteggi espressi dai vari Membri della Giuria di ogni tavolo decreterà la Scuola vincitrice.

5) Premi del Concorso

I premi consisteranno in:

1^a Classificato: contributo di euro **1.500,00 (Mille e cinquecento)** da investire in materiale didattico.

2^a Classificato: contributo di euro **1.000,00 (Mille)** da investire in materiale didattico.

3^a Classificato: contributo di euro **800,00 (Ottocento)** da investire in materiale didattico.

Diploma di partecipazione per tutti i concorrenti e accompagnatori.

Attestato di partecipazione per tutte le scuole.

I premi non potranno essere corrisposti in denaro.

6) Aspetti organizzativi

Ogni partecipante avrà l'obbligo di essere vestito con la divisa completa da cuoco o da cameriere, e di averne con sé una di scorta pulita e ben stirata per le foto ufficiali.

Gli ingredienti per la realizzazione del menu

I concorrenti, per la preparazione delle ricette e per il loro abbinamento al vino, dovranno utilizzare principalmente i prodotti tipici della regione.

La Scuola presenterà, almeno 15 giorni prima della data della prova di cucina, la lista dei prodotti scelti per la realizzazione della prova.

7) Note Tecniche

1. La partecipazione al Concorso implica automaticamente l'accettazione del presente Regolamento in ogni sua parte.
2. La riproduzione delle foto degli elaborati, sono di esclusiva proprietà della organizzazione.

Allegata scheda di adesione