

# REGOLAMENTO CONCORSO "TABULA PRAENESTINA"

## 14° edizione 2017

**Art. 1.** La quattordicesima edizione del Concorso "Tabula praenestina" 2017 è organizzata dall'IISP "via Pedemontana" di Palestrina in collaborazione con l'Associazione onlus "Tabula praenestina", presso la sede staccata della scuola in Via Venzi 22 a Cave (Roma), nei giorni 19 - 21 maggio 2017.

Sono ammessi al Concorso gli alunni delle classi terze degli Istituti Professionali, con almeno uno dei seguenti indirizzi: enogastronomia settore sala e vendita; enogastronomia settore cucina/ produzioni dolciarie; settore accoglienza.

**Art. 2.** Al concorso può partecipare un alunno per ciascuno dei settori enogastronomia settore cucina e/o produzioni dolciarie, settore sala e vendita; due alunni per il settore accoglienza.

**Art. 3.** Concorso Alberghiero - Enogastronomico sul tema: "Serpette\* e Meringhe nel futuro della ristorazione".

Partecipano in coppia gli alunni del settore enogastronomico; i concorrenti dovranno inviare una relazione e la ricetta scritta accompagnata da una fotografia del piatto in concorso, illustrando succintamente la composizione in tutte le sue parti e una scheda della birra abbinata.

Gli ingredienti più comuni saranno a carico dell'organizzazione. Gli ingredienti della ricetta e la birra da abbinare, eventuali spezie, aromi e guarnizioni particolari (commestibili) dovranno essere portati dai concorrenti.

Gli allievi di cucina dovranno preparare n. 6 monoporzioni (di cui cinque piatti per la giuria più un piatto per l'esposizione). Gli allievi di cucina avranno a disposizione un tempo massimo di 2 ore e 30 minuti per realizzare la ricetta.

Gli allievi di sala/bar dovranno dimostrare la preparazione di un long drink analcolico a tema libero come prima prova, avendo a disposizione 2 ore (dalle ore 8.30 alle 10.30); poi procedere al servizio della birra con relativa degustazione ed abbinamento al momento della presentazione del piatto.

Tutti i candidati dovranno presentare ed esporre alla giuria la propria prova sabato 20 maggio 2017 a partire dalle ore 11.30.

**Art. 4.** Concorso di Accoglienza turistica.

I partecipanti dovranno allestire uno stand, messo a disposizione dall'Amministrazione comunale di Cave, con i prodotti tipici della zona di provenienza per favorire la conoscenza e la diffusione dei prodotti. Per l'allestimento, che avrà luogo a partire dal pomeriggio del venerdì 19 maggio, avranno a disposizione un gazebo 3mX3m, un punto luce ed un tavolo.

**Art. 5.** Un rappresentante della Giuria garantirà il corretto svolgimento delle prove. L'assistenza agli allievi verrà assicurata esclusivamente dai docenti e dal personale tecnico predisposto dall'IISP "Via Pedemontana" di Palestrina. Il docente accompagnatore non potrà in alcun modo intervenire durante la preparazione dei lavori in concorso.

**Art. 6.** Gli allievi potranno essere accompagnati dal Dirigente scolastico e da un solo docente con spese a carico dell'istituto organizzatore; gli altri eventuali docenti accompagnatori potranno soggiornare presso strutture ricettive della zona usufruendo degli stessi trattamenti economici riservati alla scuola ospitante.

**Art. 7.** Tutti i partecipanti dovranno inviare l'adesione al concorso entro il 14 Aprile 2017 via e-mail all'indirizzo [rmis00400b@istruzione.it](mailto:rmis00400b@istruzione.it) e successivamente inviare i nominativi dei partecipanti e i lavori da candidare nelle diverse sezioni entro il 22 aprile 2017.

Dati da inviare per l'adesione al concorso:

- a. nominativi degli allievi partecipanti;
- b. nominativo del Dirigente scolastico e del docente accompagnatore;
- c. relazione con eventuali notizie storiche dell'elaborato presentato per ciascun concorso;
- d. per il concorso di cucina: ricetta completa con foto, ingredienti e procedimento per l'esecuzione del piatto per 6 persone, scheda nutrizionale

Nel caso in cui dovesse pervenire un numero elevato di adesioni, si procederà ad una selezione in base alla scheda tecnica inviata.

**Art. 8.** I prodotti vincenti, le ricette e le relazioni pervenute da parte di tutti i concorrenti si riterranno a completa disposizione degli organizzatori per qualsiasi uso.

**Art. 9.** I membri della Giuria saranno affiancati da un segretario col compito di registrare le varie fasi relative alle operazioni di voto.

**Art. 10.** Tutte le sezioni di concorso saranno valutate in base ai parametri e ai punteggi di seguito specificati:

- RELAZIONE SCRITTA da 6 a 10 punti
- ATTINENZA AL TEMA PROPOSTO da 6 a 10 punti
- CORRETTA PREPARAZIONE PROFESSIONALE da 6 a 10 punti
- ASPETTO E PRESENTAZIONE DEL CONCORRENTE E DELLA DIVISA da 6 a 10
- CREATIVITA'/ FANTASIA/ O GUSTO da 6 a 10 punti
- PRESENTAZIONE ED ESPOSIZIONE DELL'ELABORATO da 6 a 10 punti
- RIORDINO DELLA POSTAZIONE DI LAVORO da 6 a 10 punti.

Solo per la prova di accoglienza turistica verrà assegnato un premio speciale rilasciato dalla giuria popolare che attribuirà un giudizio di gradimento (punti da 6 a 10).

**Art. 11 .** Ai primi classificati in ciascuna articolazione sarà assegnato un premio in denaro del valore di € 300,00

Ai secondi classificati in ciascuna articolazione sarà assegnato un premio in denaro del valore di € 200,00;

Ai terzi classificati in ciascuna articolazione sarà assegnato un premio in denaro del valore di €100,00;

In caso di ex aequo, per i secondi e terzi classificati, la somma di danaro sarà ripartita in parti uguali.

Agli istituti partecipanti verrà rilasciato un attestato ed una targa ricordo della manifestazione.

**Art. 12.** Una Giuria Tecnica, formata da esperti di tutti i settori della competizione, rappresentanti del mondo dell'arte, della cultura, del turismo e della gastronomia, nominata dal Dirigente dell'IISP "Via Pedemontana" di Palestrina e dal presidente dell'Associazione "Tabula Praenestina", valuterà i concorrenti.

Per informazioni:

- consultare il sito dell' I.I.S.P. "Via Pedemontana" [www.professionalepalestrina.gov.it](http://www.professionalepalestrina.gov.it)

- chiamare il numero tel. 06.9538087 (fax 06.9537963);

- rivolgersi al prof. Marco Leggieri presso la sede dell'istituto alberghiero a Cave Via Venzi 22, tel. e fax 06.9581649 ;

- rivolgersi alla segreteria dell'Associazione "Tabula Praenestina", prof. Giancarlo Tomassi, tel.333.9777.466, e-mail: [tabulapraenestina@alice.it](mailto:tabulapraenestina@alice.it). o al prof. Marco Leggieri.

Le informazioni saranno disponibili anche sul sito dell'Associazione "Tabula Praenestina" all'indirizzo: <http://www.webalice.it/tabulapraenestina>.

#### **Autorizzazione e trattamento dei dati personali**

Ogni partecipante autorizza l'organizzazione al trattamento dei dati personali ai sensi della Legge 196/2003, per tutti gli adempimenti necessari all'organizzazione e allo svolgimento del concorso.