Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

Ufficio Scolastico Regionale Calabria

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"G. RENDA" – POLISTENA

SEDE LEGALE – VIA VESCOVO MORABITO, 19 – 89024 POLISTENA (R.C.) Tel. e Fax 0966/940046 – 940141
www.istitutorenda.it e-mail: rcis00300c@istruzione.it Posta Certificata: rcis00300c@pec.istruzione.it

3ª Gara Internazionale della Ristorazione

Competizione inserita nel Programma Nazionale di Valorizzazione delle Eccellenze del Ministero dell'Istruzione, Università e Ricerca (decreto 8 novembre 2011).

REGOLAMENTO

Il Concorso

Per l'Anno Scolastico 2011/2012, l' I.I.S. "*G. Renda*" di Polistena indice la 3^ GARA INTERNAZIONALE DELLA RISTORAZIONE, concorso rivolto a studenti delle 3^e^ 4 ^e^ e 5 ^e^ classi degli Istituti Professionali per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera che si confronteranno proponendo preparazioni a base di piatti elaborati in estemporanea, da sottoporre alla valutazione di una giuria specializzata composta da docenti ITP degli Istituti Professionali per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera, da un docente universitario esperto nutrizionista o di scienze degli alimenti, dal presidente di Federalberghi, dal presidente dell'Associazione Nazionale Cuochi Italiani, da esperti di associazioni di settore, e da un Presidente individuato tra gli esperti componenti la giuria.

Le Sezioni

1) ***antipasti***
2) ***primi piatti***
3) ***secondi piatti***
4) ***dolci***

Modalità di partecipazione

Le scuole potranno partecipare ad una Sezione con la realizzazione di un piatto tipico della Regione di provenienza.
Al Concorso potranno partecipare 4 candidati di cui tre alunni e un docente accompagnatore, indicati dalla scuola concorrente.
Gli alunni descriveranno le procedure seguite per la preparazione dei piatti, motiveranno il loro accostamento ai vini che li accompagneranno e cureranno la loro *mise en place*.
Ad ogni Sezione verrà indicato il tempo massimo necessario alla elaborazione del piatto.

Giuria e criteri di valutazione

I giudici saranno tenuti a schematizzare la valutazione dei diversi piatti con una scala metrica decimale di almeno 5 indicatori (non più di 10). Tra gli indicatori, oltre a quelli proposti da una decisione verbalizzata dalla giuria, sono obbligatori: esame olfattivo, esame gustativo, rispetto delle norme igieniche e valutazione estetica del piatto (alla quale sarà riservato un punteggio che al massimo potrà corrispondere al 20% dei voti complessivi assegnati).

Documentazione

Prima di procedere alla realizzazione dei piatti, il *team* deve presentare una relazione descrittiva delle ricette, complete di dosi e di procedimento, nonché il modello prestampato di autorizzazione al trattamento dati di ogni componente del *team* e del loro docente accompagnatore.
Gli ingredienti generici saranno a carico della scuola ospitante, tranne i vini e gli ingredienti specifici per la realizzazione di piatti tipici regionali che saranno a totale onere dei *teams* partecipanti.

Realizzazione dei Piatti

I piatti saranno prodotti dagli alunni sotto la vigile supervisione del docente accompagnatore; i giudici potranno escludere un *team* qualora il docente accompagnatore dovesse intervenire manualmente nella realizzazione del piatto.
Ogni squadra avrà a disposizione un tempo di **30 minuti per la preparazione** del piatto.
L'obiettivo della manifestazione è rivolto alla valorizzazione delle eccellenze ed alla promozione delle specificità enogastronomiche delle diverse Regioni cui appartengono gli Istituti Scolastici e gli studenti.

Premi

Sezione Piatti Caldi

Ai vincitori ed alle Scuole di appartenenza, verranno assegnati i seguenti premi:
1° classificato - Trofeo e diploma di "Campione Internazionale della Ristorazione";
2° classificato – Coppa "Campione Internazionale della Ristorazione";
3° classificato - Medaglia "Campione Internazionale della Ristorazione".
Alla scuola vincitrice andrà la targa di Scuola Internazionale della Ristorazione.
L' I.I.S. "G. Renda" di Polistena si riserva la facoltà di consegnare ai vincitori eventuali doni offerti da aziende sponsor della manifestazione.

Sezione Piatti Freddi

1° classificato - Targa di "Campione Internazionale della Ristorazione" – Sez. Piatti Freddi;
A tutti i partecipanti verrà rilasciato un attestato di partecipazione;

Perché la gara

La 3^ GARA INTERNAZIONALE DELLA RISTORAZIONE si svolgerà presso l'Istituto Professionale Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera" di Polistena e sarà preceduta da mostre, workshop ed eventi che avranno lo scopo di promuovere momenti di discussione e confronto su argomenti legati agli orientamenti emersi nell'ambito dell'alimentazione e dell'enogastronomia nazionale ed internazionale.
In particolare, il **4° EXPO "SCUOLA-LAVORO"** che si svolgerà nei giorni **15 e 16 maggio 2012** ospiterà stand di scuole e aziende partner della manifestazione.
La 3^ GARA INTERNAZIONALE DELLA RISTORAZIONE rappresenta l'unica vetrina delle eccellenze nel campo enogastronomico della Provincia di Reggio Calabria.
La 3^ GARA INTERNAZIONALE DELLA RISTORAZIONE si propone altresì come un'opportunità per la diffusione dei principi di una sana e corretta alimentazione nel rispetto delle diverse culture enogastronomiche territoriali italiane e straniere.

Termini e modalità di iscrizione

Le iscrizioni saranno recepite per singoli *team*, pertanto, ogni Istituzione Scolastica potrà partecipare con più squadre appartenenti a differenti livelli d'istruzione.
• La quota di partecipazione prevista è di 30 Euro per ogni partecipante, da versare entro e non oltre la data ultima di presentazione dell'adesione alla gara, tramite bonifico bancario intestato a I.I.S. "G. Renda" Polistena (RC) C/O:
Banca Monte dei Paschi di Siena IBAN IT 64 H 01030 81500 00000 15781 81
• Il giudizio della giuria è inappellabile ed insindacabile.
• La partecipazione al concorso implica la totale accettazione da parte dei concorrenti di tutte le clausole inserite nel Regolamento.
• La domanda d'iscrizione e la ricevuta di effettuato pagamento dovranno pervenire entro il **31/03/2012** al seguente indirizzo:
al Dirigente Scolastico dell' I.I.S. "G. Renda" – Via Vescovo Morabito - Polistena (RC).
La gara si svolgerà **mercoledì 16 maggio 2012**, con inizio alle ore 9,00 presso il Park Hotel "Uliveto Principessa" – Cittanova (RC).
I costi relativi all' alloggio degli alunni e del docente accompagnatore saranno a carico dell'I.I.S. "G. Renda"- Polistena. Per informazioni telefonare al n. **+39 0966/940046 (Sig. Giovanni Cangemi)**

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Pasqualina Maria Zaccheria

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"G. RENDA" – POLISTENA

SEDE LEGALE – VIA VESCOVO MORABITO, 19 – 89024 POLISTENA (R.C.) Tel. e Fax 0966/940046 – 940141
www.istitutorenda.it e-mail: rcis00300c@istruzione.it Posta Certificata: rcis00300c@pec.istruzione.it

3ª Gara Internazionale della Ristorazione indetta dall' I.I.S. "*G. Renda*" di Polistena (RC)

AL DIRIGENTE SCOLASTICO
DELL'I.I.S. "G. RENDA"
VIA VESCOVO MORABITO, 19
POLISTENA (RC)

Denominazione e indirizzo scuola partecipante
……
via ……. n° ……
cap. ……..Città ……
tel. centralino ..... tel. Presidenza ……. fax ……
e-mail ……..

La/lo studente ……C.F.……
nata/o a …… il .....
frequentante la classe ..... sezione ..... dell'Istituto .....
recapiti (tel./ e-mail) ……

c h i e d e

di partecipare alla **3ª Gara Internazionale della Ristorazione** che si terrà a Polistena (RC) mercoledì 16 maggio 2012

d i c h i a r a

- ☐ di essere in possesso dei requisiti richiesti dal bando di concorso;
- ☐ di autorizzare, ai sensi della legge n° 196/2003, il trattamento dei propri dati personali per tutte le attività inerenti la manifestazione.

…… ……
(firma del genitore - per studente minorenne) (firma della/lo studente)

....., lì .....
Visto: Il Dirigente Scolastico
……
(timbro e firma)

Docente accompagnatore …… ……
(nome, cognome, data di nascita, disciplina insegnata) (firma)