



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE,
DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA

ISTITUTO ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE "F. RE CAPRIATA"

Via Campobello, 135 – Licata (AG) 92027 - C.M. AGIS013006
Tel. 0922-891158 -- 0922 891227 – Fax 0922- 893366 – Codice Fiscale: 81000810846
www.recapriata.gov.it – e-mail agis013006@istruzione.it - agis013006@pec.istruzione.it

Concorso di Cucina "Chef per un giorno" 2019/20

REGOLAMENTO

Art. 1- L'organizzazione

L'Istituto Professionale di Stato Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "F. Re Capriata" di Licata organizza il primo concorso "Chef per un giorno" 2019.

Art. 2 – Finalità

Lo scopo della manifestazione è quella di incuriosire e stimolare gli studenti affinché prendano coscienza del valore del cibo ed del mangiare sano. Un corretto regime alimentare è alla base di una vita in salute: gli studenti dovranno cimentarsi nella preparazione di un piatto a scelta libera, che tenga conto di condimenti e alimenti legati al territorio.

Art. 3- Partecipazione

Il concorso è rivolto agli studenti delle classi terze della scuola secondaria di primo grado.

La partecipazione è completamente gratuita.

Il materiale per realizzare la ricetta il giorno del concorso è a carico dell'istituto.

Art. 4- Tema

Il tema è la realizzazione di un piatto a scelta libera tra un antipasto un primo, un secondo, o un dessert.

Il giorno del concorso gli studenti partecipanti saranno accompagnati da un familiare che farà da tutor nella preparazione del piatto. Ogni partecipante sarà affiancato da un alunno dell'indirizzo enogastronomia.

Art. 5- La Selezione per l'ammissione alla gara pratica

Elenco materiale richiesto da spedire mediante posta elettronica.

- **domanda di adesione e di accettazione** di tutte le norme del concorso debitamente firmate, insieme al consenso al trattamento dei dati. Rif. scheda Allegata n.1.
- **scheda della ricetta da presentare** corredata dal nominativo, dalla classe frequentata, e dal nome del piatto. Rif. scheda Allegata n.2.

I partecipanti dovranno far pervenire quanto richiesto tramite posta elettronica al seguente indirizzo di posta elettronica orientarecapriata@gmail.com entro il **17 gennaio 2020**.

Art. 6 - TERMINE DI PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE

Gli elaborati dovranno essere spediti nella modalità sopra indicata entro e non oltre il 17 gennaio 2020 entro le ore 12.00. Nell'oggetto della mail dovrà essere indicata la dicitura: " Concorso –"Chef per un giorno". Scaduto detto termine non saranno accettate altre proposte, anche se integrative o sostitutive di quelle già presentate nei termini. Il termine è perentorio.

Art. 7 - Prova finale

La prova finale si svolgerà presso l' I.P.S.S.E.O.A. "F. Re Capriata" nella mattina di sabato **25 gennaio 2018 alle ore 8,30**.

Ogni concorrente avrà a disposizione un tempo massimo di due ore e trenta minuti (2 ore e ½). Per la prova finale la giuria prenderà in considerazione i seguenti indicatori:

- preparazione 0 - 20 punti - tecnica di preparazione
- _ presentazione del piatto 0 - 20 punti (valorizzazione degli ingredienti utilizzati)
- _ degustazione 0 - 30 punti (persistenza e piacevolezza del gusto)
- _ originalità 0 - 30 punti (tecniche di cottura, ingredienti impiegati e stagionalità degli ortaggi).

Il punteggio massimo raggiungibile sarà di 100 punti.

Il punteggio conseguito da ogni allievo corrisponderà alla somma ed alla media dei voti espressi dai giurati. Durante lo svolgimento del concorso, l'assistenza verrà assicurata dal personale dell'istituto.

La giuria è l'unico organo competente a giudicare la prova finale, il suo giudizio è inappellabile.

Tutti i prodotti alimentari necessari per l'esecuzione del piatto e per il servizio dello stesso verranno forniti dall'istituto, rimarrà a carico del concorrente l'eventuale attrezzatura particolare, non presente in istituto, che dovrà essere portata dallo stesso previa dichiarazione sulla scheda ricetta.

Non è ammesso utilizzo di ingredienti che non siano espressamente indicati nella ricetta, né prodotti precotti e portati da casa e sono accettate solo decorazioni di materiale commestibile realizzate e assemblate durante lo svolgimento della prova.

Terminato il proprio elaborato l'alunno dovrà riordinare la propria postazione. I piatti singoli per il servizio saranno forniti dall'istituto.

Art. 8 – La Giuria

La Giuria è composta da 6 membri con diritto di voto,
sono :

il Dirigente Scolastico Arch. Sergio Coniglio il Prof. Maurizio Amato, il Prof Vincenzo La Cognata, il Prof Melchiorre Patti, la Prof.ssa Francesca Morello.

Art. 9 - Logistica

La prova finale si svolgerà presso le cucine dell' I.P.S.S.E.O.A. "F.Re Capriata"

Art. 10 - La premiazione

La premiazione avverrà in occasione **dell' Open Day** che si svolgerà lo stesso giorno **25 Gennaio 2020** presso la sede dell'istituto alla presenza dei 3 ragazzi vincitori della gara che riceveranno delle divise da cucina. Tutti i partecipanti riceveranno un attestato di partecipazione.

ALLEGATI : **All. 1** - scheda adesione e consenso trattamento dati
 All. 2 - scheda ricetta

Licata, 16 Dicembre 2019

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
ARCH. SERGIO CONIGLIO