

REGOLAMENTO
4° CONCORSO NAZIONALE LAZIO IN TAVOLA
IPSSAR "P.Artusi" - Roma

1. Sono ammessi al Concorso gli alunni del corso di **Qualifica di Cucina** e di **Sala Bar** del **terzo** anno.
2. Al concorso gastronomico parteciperanno due Alunni per ciascun Istituto (uno per settore). L'Istituto partecipante certificherà la classe frequentata dall'Alunno concorrente nell'anno scolastico in corso.
3. **L'I.P.S.S.A.R. PELLEGRINO ARTUSI di ROMA** in quanto soggetto ospitante e organizzatore, parteciperà fuori Concorso.
4. I candidati partecipanti dovranno inviare la relazione e la ricetta scritta entro e non oltre il giorno **6 aprile 2005**, unitamente ad una fotografia del piatto in concorso, illustrando la composizione in tutte le sue parti. Tali notizie verranno raccolte in un fascicolo, che, per l'occasione, verrà distribuito a tutti i partecipanti, alle Autorità e alla Giuria. Le ricette pervenute si riterranno a completa disposizione degli organizzatori per qualsiasi uso. Un'apposita Commissione di Esperti, nominata dal Dirigente Scolastico dell'Istituto organizzatore, selezionerà le ricette pervenute.
5. Le ricette selezionate, a giudizio insindacabile della Commissione, ammetteranno alla gara i relativi Istituti. I partecipanti saranno tempestivamente avvisati.
6. Gli ingredienti più comuni saranno a carico dell'organizzazione; gli ingredienti della ricetta e il vino da abbinare, eventuali spezie, aromi e guarnizioni particolari (commestibili) dovranno essere reperiti dai concorrenti. Ingredienti e vini laziali possono essere acquistati in loco, previa prenotazione da far pervenire all'I.P.S.S.A.R. organizzatore, entro e non oltre il giorno **20 aprile 2005**.
7. Gli Allievi utilizzeranno la propria divisa di servizio e saranno accompagnati da un solo Docente Tecnico - Pratico, che non potrà in alcun modo intervenire durante la preparazione del piatto in Concorso. **Gli allievi di cucina dovranno preparare n. 12 singoli piatti per la giuria, più un piatto di presentazione**; la ricetta può spaziare dall'antipasto al dolce. Gli allievi di cucina avranno a disposizione un tempo massimo di **3 ore** per realizzare la ricetta.
8. Gli allievi di sala dovranno procedere al servizio del vino con degustazione e abbinamento, al momento della presentazione del piatto.
9. Entrambi i candidati dovranno presentare alla giuria la propria prova e brevemente esporla anche in lingua inglese o francese.
10. Durante lo svolgimento del Concorso non saranno ammesse in cucina persone estranee. Un rappresentante della Giuria garantirà il corretto svolgimento della prova.
11. L'assistenza agli allievi verrà assicurata esclusivamente dal personale tecnico predisposto dall'I.P.S.S.A.R. P. Artusi. di Roma.
12. Agli allievi, vincitori, verrà assegnato un premio consistente in una borsa di studio.
13. La Giuria Tecnica, composta da esperti del settore della Ristorazione, della Stampa specializzata, della Cultura e da rappresentanti del settore turistico - alberghiero, nominati dal Dirigente Scolastico dell'Istituto ospitante, esprime giudizi insindacabili.
14. I membri della Giuria saranno affiancati da un segretario col compito di registrare le varie fasi relative alle operazioni di voto.
15. La prova di cucina e di sala verrà valutata in base ai parametri e ai punteggi di seguito specificati:

PROVA DI CUCINA	
Parametri di valutazione	punti
RELAZIONE SCRITTA E PRESENTAZIONE IN LINGUA STRANIERA	DA 0 A 20
MISE EN PLACE – PULIZIA	DA 0 A 20
CORRETTA PREPARAZIONE PROFESSIONALE	DA 0 A 20
GUSTO – SAPORE	DA 0 A 20
CREATIVITÀ – FANTASIA – ORIGINALITÀ	DA 0 A 20
PROVA DI SALA	
Parametri di valutazione	punti
RELAZIONE SCRITTA E PRESENTAZIONE IN LINGUA STRANIERA	DA 0 A 20
PROVA ORALE	DA 0 A 20
PRESENTAZIONE DEL VINO	DA 0 A 20
PER IL SERVIZIO DI SALA E MESCITA	DA 0 A 20
ABBINAMENTO DEI VINI	DA 0 A 20

16. Alla fine delle operazioni di assaggio, la Giuria consegnerà al Dirigente Scolastico, un plico sigillato con i risultati delle votazioni.
17. Agli allievi, vincitori, verrà assegnato un premio consistente in una borsa di studio, che saranno distribuite come di seguito:
- | | |
|---|----|
| classificato di cucina e di sala: € 200,00 (euro duecento) ciascuno | 1° |
| classificato di cucina e di sala: € 150,00 (euro centocinquanta) ciascuno | 2° |
| classificato di cucina e di sala: € 150,00 (euro centocinquanta) ciascuno | 3° |
18. A tutti gli allievi partecipanti verrà rilasciato un attestato di partecipazione ed un ricordo della manifestazione.

DATI DA INVIARE PER L'ADESIONE AL CONCORSO:

- ✓ nominativo degli Allievi partecipanti: 1 di cucina 1 di sala bar
- ✓ nominativo del Docente accompagnatore
- ✓ relazione gastronomica e notizie storiche del piatto presentato
- ✓ ricetta completa con ingredienti e procedimento per l'esecuzione del piatto per 8 persone.

Per adesioni via fax al n. 0671291122 – 0671291138

Per comunicazioni e/o chiarimenti telefonare ai numeri 067129111 – 0671291127 ai referenti per il concorso:

prof.ssa	Daniela Tomasini	(vice preside)
prof.	Antonio Secci	(F.Str. concorsi e mostre)
prof.	Stefano Merola	(cucina)
sig.	Marco Cicculli	(Ass. Tecnico Sala)
sig.ra	Gabriella Camilloni	(Ass. Ammin.)

Notizie ulteriori sono reperibili su: <http://www.albartusiroma.it>

4° CONCORSO NAZIONALE DI CUCINA LAZIO IN TAVOLA 2005 PROGRAMMA

mercoledì 04 maggio 2005

Nel pomeriggio, arrivo dei partecipanti e sistemazione in hotel.

ore 19.00: Benvenuto del Dirigente Scolastico ed illustrazione delle finalità del concorso. Cena in hotel.

giovedì 05 maggio 2005

ore 09.00: giro turistico della città di Roma, guidati dagli allievi del settore Ricevimento e dell'indirizzo Turistico

ore 13.00: pranzo in Istituto, presso la sede succursale di via San Tarcisio, preparato dagli allievi dell'IPSSAR P. Artusi.

Pomeriggio a disposizione

ore 19.30: cena in Istituto, presso la sede succursale di via Sestio Menas

venerdì 06 maggio 2005

Gara professionale (sede centrale)

ore 08.00: Inizio delle preparazioni di cucina - Tempo di preparazione: 3 ore

ore 09.00: Per gli alunni di Sala, prova orale di conoscenza dei vini laziali e del loro abbinamento con piatti locali

ore 11.30: Presentazione degli elaborati di cucina e sala alla Giuria.

ore 13.00: buffet lunch

ore 14.00: Termine lavori della giuria

ore 19.00: Buffet di gala preparato dall'IPSSAR P. Artusi. e premiazione degli allievi.

sabato 07 maggio 2005

Partenza.