  

I.I.S.S. “Calogero Amato Vetrano” – Sciacca

# DescoSicano 2021*INSIEME PER INIZIARE*

# CONCORSO DI CUCINA

**Un piatto per ricominciare…**

**Bando per gli studenti Interni e modalità di Gara**

**28 maggio**

**Laboratori di Cucina “piano terra”**

BANDO - NORME GENERALI e LA PROVA DI GARA

1. Il Concorso “DescoSicano 2021” - è riservato agli allievi dell’Istituto Alberghiero di Sciacca frequentanti le classi I, II, III, IV anno e serale di Enogastronomia-Cucina;
2. L’IstitutofornisceglielementibasedelPiatto, salvo ingredienti particolari provvederà

lo stesso concorrente;

1. Ciascun concorrente deve realizzare cinque portate di cui: un (1) piatto da esposizione e

quattro (4) porzioni in degustazione per la valutazione della Giuria di Degustazione secondo direttive F.I.C. Lo Studente in Concorso potrà avvalersi della collaborazione di un allievo dell’Istituto a sua scelta;

1

1. La prova di Cucina consiste nella preparazione di un piatto (cucina/pasticceria).
2. Tutte le preparazioni in concorso devono essere realizzate al momento della prova comprese eventuali salse, decorazioni eguarnizioni;
3. L’Istituto fornirà tutta l’attrezzatura necessaria alla realizzazione del piatto, fatti salvi strumenti ed utensileria specifica che ogni allievo porterà consé;
4. PerilserviziodidegustazionedovrannoessereservitidirettamenteneltavolodellaGiuriadi Degustazione che sarà predisposto per quattro (n. 4) giurati;
5. Sarapredispostodall’Istitutountavolounicodaesposizionepertuttiipiattiinconcorsocon uno spazio dedicato per ogniconcorrente;
6. Ogni concorrente dovrà presentare e relazionare il proprio piatto alla Giuria con le motivazioni che hanno ispirato la ricetta, le tecniche di cottura, le grammature ed il procedimento;
7. Tempo complessivo a disposizione per la prova è dalle 09,00 alle 11,00 per la preparazione e fino a10munitiperladegustazioneedescrizionedelpiatto.
8. Per l’intero svolgimento delle prove in concorso, gli allievi dovranno indossare la divisa professionale ed un portamento in linea con le indicazioni etico-professionali ed igienico sanitarie;
9. Non è permesso l’aiuto o l’assistenza di Insegnanti T.P. o Assistenti Tecnici, l’uso di telefoni cellulari o altri dispositivi elettronici e tecnologici che possano essere di aiuto per lo svolgimento della prova;
10. La denominazione del Piatto in concorso, l’elenco dettagliato degli ingredienti e relative grammature necessarie per la preparazione dovranno essere compilate nella Domanda e Scheda Tecnica allegata e consegnata al referente *prof. F. Guardino* (ufficio tecnico) entro il 19/05/2021;
11. La Commissione per la selezione dei candidati interni (max 08 concorrenti) è composta dal Dirigente Scolastico, Dott.ssa Caterina Mulè, dai Proff. Insegnanti T.P. di Cucina;

Successivamente, in ordine di preferenza verranno considerate le seguenti priorità: 1°) la frequenza scolastica

2°) il comportamento

3°) i risultati di apprendimento

4°) originalità e creatività della ricetta

1. La Giuria è composta da n. 2 Giurati per la Degustazione: n. 2 Esperti professionali di Cucina, n. 1 Esperto di alimentazione, n. 1 Esperto di food blogger;
2. I giurati stileranno una classifica di merito in ordine al 1°, 2° e 3°posto con relativi trofei. Il resto degli allievi in concorso saranno classificati ex aequo al 4° posto;
3. Il Giudizio della Giuria è inappellabile.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **PUNTEGGI ATTRIBUITI ALLA PROVA DI CONCORSO** | | |
| **Parametri di valutazione** | Igiene e organizzazione della postazione di lavoro | **Punti 15** |
| Tempi, tecnica e procedure di lavoro | **Punti 25** |
| Armonia cromatica e gusto del piatto | **Punti 40** |
| Descrizione tecnica del piatto e specificità organolettiche | **Punti 20** |
| **TOTALE** | | **Punti 100/100** |

**Docente Referente del Concorso**: proff. Insegnati T. P. di cucina.

Il referente organizzativo Prof. F. Guardino

Il Dirigente Scolastico Dott.ssa Caterina Mulè

  

I.I.S.S. “Calogero Amato Vetrano” - Sciacca

# “DescoSicano 2021” CONCORSO DICUCINA

**Un piatto per ricominciare**

**28 maggio 2021**

**DOMANDA E SCHEDA TECNICA**

|  |
| --- |
| **Cognome e Nome** |
| **Frequentante la classe** |

Chiede al Dirigente Scolastico e alla Commissione di selezione candidati interni, di partecipare in qualità di concorrente alla Gara di “Cucina” nell’ambito del Concorso “DescoSicano 2021”.

Il sottoscritto, dichiara di aver preso visione e di accettare le regolamentazioni di gara contenute nel Bando di concorso, e di attenersi al giudizio insindacabile della Giuria

**e propone il seguente elaborato in concorso:**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tipologia** [ ]Piatto Unico | | **Denominazione del Piatto in Concorso** | | | | |
| **n.** | **Ingredienti** | | **Qt.** | **n.** | **Ingredienti** | **Qt.** |
| **1** |  | |  | **11** |  |  |
| **2** |  | |  | **12** |  |  |
| **3** |  | |  | **13** |  |  |
| **4** |  | |  | **14** |  |  |
| **5** |  | |  | **15** |  |  |
| **6** |  | |  | **16** |  |  |
| **7** |  | |  | **17** |  |  |
| **8** |  | |  | **18** |  |  |
| **9** |  | |  | **19** |  |  |
| **10** |  | |  | **20** |  |  |

4

|  |
| --- |
| **Breve descrizione dell’elaborato gastronomico (oggetto di Descrizione)** |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
| **Cognome, Nome e classe (secondo allievo partecipante al piatto):** |
|  |
|  |

**Data:**

**Firma(leggibile)delConcorrenteinterno**