  

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

DescoSicano 2022

 CONCORSO DI CUCINA

**Ecosostenibilità: i prodotti del territorio**

**“Il gambero rosa di Sciacca”**

**Bando per gli Studenti Interni e modalità di gara**

**04 maggio**

**Laboratori di Cucina “piano terra”**

BANDO - NORME GENERALI e LA PROVA DI GARA

1. Il Concorso “DescoSicano 2022” - è riservato agli allievi dell’Istituto Alberghiero di Sciacca frequentanti le classi II, III, IV anno e serale di Enogastronomia-Cucina;
2. L’Istituto fornisce gli elementi base del Piatto, salvo ingredienti particolari per i quali 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).
2. Tutte le preparazioni in concorso devono essere realizzate al momento della prova comprese eventuali salse, decorazioni e guarnizioni;
3. L’Istituto fornirà tutta l’attrezzatura necessaria alla realizzazione del piatto, fatti salvi strumenti ed utensileria specifica che ogni allievo porterà con sé;
4. Per il servizio di degustazione dovranno essere serviti direttamente nel tavolo della Giuria di Degustazione che sarà predisposto per quattro (n. 4) giurati;
5. Sara predisposto dall’Istituto un tavolo unico da esposizione per tutti i piatti in concorso con uno spazio dedicato per ogni concorrente;
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 09,30 alle 12,00 per la preparazione e fino a 10 muniti per la degustazione e descrizione del piatto.
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 ai referenti dell’ufficio tecnico entro il 26/04/2022;
11. La Commissione per la selezione dei candidati interni (max 08 concorrenti + due del serale) è composta dal Dirigente Scolastico Dott.ssa Caterina Mulè, dai Proff. I.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** |

**Docenti Referenti del Concorso**: Proff. I.T. P. di cucina.

I referenti organizzativi

*Ufficio tecnico*

**Il Dirigente Scolastico**

 *Dott.ssa Caterina Mulè*

  

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

“DescoSicano 2021” CONCORSO DI CUCINA

**Ecosostenibilità: i prodotti del territorio**

**“il gambero rosa di Sciacca”**

**04 maggio 2022**

**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 2022”.

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** |  |  |

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

**Data:**

**Firma (leggibile) del Concorrente interno**