



**ISTITUTO ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
“Calogero Amato Vetrano”**



DescoSicano 2023

CONCORSO DI CUCINA / PASTICCERIA

**“Un elaborato della tradizione mediterranea
nel rispetto di una sana alimentazione”**

20 Aprile 2023

Bando per gli studenti Interni e modalità di Gara

Laboratori di Cucina “piano terra”

BANDO - NORME GENERALI e LA PROVA DI GARA

1. Il Concorso “DescoSicano 2023” è riservato agli allievi dell’Istituto Alberghiero di Sciacca frequentanti le classi III, IV, V anno diurno e serale di Enogastronomia Cucina - Arte Bianca e Pasticceria; ogni squadra dovrà essere formata da uno chef Junior più *commis de cuisine*;
2. L’Istituto fornirà i principali ingredienti di base del Piatto, per gli ingredienti particolari provvederà lo stesso concorrente;
3. Ciascun concorrente dovrà realizzare cinque piatti; uno (1) da esposizione e quattro (4) degustazione per la valutazione della Giuria secondo le direttive F.I.C.;
4. D’intesa con il componente di Sala si accompagnerà la ricetta con un Vino in abbinamento al piatto. Il vino (a carico del concorrente) sarà servito e presentato dallo studente di Sala;
5. La prova di Cucina/Pasticceria consisterà nella preparazione di un piatto (cucina/pasticceria), nel rispetto della tradizione mediterranea ed una sana alimentazione;
6. Tutte le preparazioni in concorso dovranno essere realizzate al momento della prova comprese eventuali salse, decorazioni e guarnizioni edibili;
7. L’Istituto fornirà tutta l’attrezzatura necessaria alla realizzazione del piatto, fatti salvi strumenti ed utensileria specifica che ogni allievo porterà con sé;
8. Il candidato presenterà il piatto da esposizione, i restanti elaborati verranno serviti dagli alunni di sala;
9. Sarà predisposto dall’Istituto un tavolo unico da esposizione per tutti i piatti in concorso con uno spazio dedicato per ogni concorrente;



10. Ogni concorrente dovrà presentare in forma cartacea e relazionare il proprio piatto alla Giuria con le motivazioni che hanno ispirato la ricetta, le tecniche di cottura, le grammature, calcolo calorico e procedimento;
11. Il primo candidato, previo sorteggio, inizierà la prova della preparazione alle ore 9,30; a seguire ogni 10 minuti i restanti candidati;
12. Ogni partecipante avrà a sua disposizione 45 minuti per la preparazione dell'elaborato + 10 minuti per la pulizia e sistemazione della postazione di lavoro (oggetto di punti di penalità);
13. Per l'intero svolgimento delle prove in concorso, gli allievi dovranno indossare la divisa professionale completa ed un portamento in linea con le indicazioni etico-professionali ed igienico sanitarie;
14. 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;
15. 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 27/03/2023;
16. La Commissione per la selezione dei candidati interni (max 08 concorrenti) sarà composta dal Dirigente Scolastico Dott.ssa Caterina Mulè, dai proff. Insegnanti T.P. di Cucina.
Per la selezione dei piatti, in ordine di preferenza verranno considerate le seguenti priorità come da elenco:
 - 1°) la frequenza scolastica,
 - 2°) il comportamento,
 - 3°) i risultati di apprendimento,
 - 4°) originalità e creatività della ricetta.
17. La Giuria degustazione sarà composta da:
 - n. 1 esperto nutrizionista e Scienze degli alimenti;
 - n. 1 food blogger / Sommelier;
 - n. 2 professionisti del settore enogastronomico.
18. La giuria tecnica sarà composta da n. 2 chef di cucina.
19. I giurati stileranno una classifica di merito in ordine al 1°, 2° e 3° posto con relativi premi. Il resto degli allievi in concorso sarà classificato ex aequo al 4° posto;
20. Il Giudizio della Giuria è inappellabile.



PUNTEGGI ATTRIBUITI ALLA PROVA DI CONCORSO INTERNI		
Parametri di valutazione Tecnica	Igiene, <i>mice en place</i> e organizzazione della postazione di lavoro	Punti 20
	Tempi, tecnica e procedure di lavoro	Punti 20
Parametri di valutazione Degustativa	Equilibrio dei sapori e gusto complessivo del piatto	Punti 20
	Abbinamento e servizio del vino	Punti 10
	Estetica della presentazione e decorazione del piatto	Punti 20
	Descrizione tecnica del piatto e specificità organolettiche	Punti 10
TOTALE		Punti 100/100

Docenti Referenti del Concorso: proff. Insegnati T. P. di cucina.

I referenti organizzativi

Ufficio tecnico B020

Il Dirigente Scolastico
Dott.ssa Caterina Mulè



**ISTITUTO ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
“Calogero Amato Vetrano” Sciacca**



DescoSicano 2023
CONCORSO DI CUCINA / PASTICCERIA
**“Un elaborato della tradizione mediterranea nel rispetto di
una sana alimentazione”**
20 Aprile 2023

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 2023”.

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 cucina/pasticceria in concorso:

Tipologia [] Elaborato cucina/pasticceria + abbinamento vino		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		

Breve descrizione dell’elaborato gastronomico (oggetto di Descrizione) + abbinamento vino



Cognome, Nome e classe (secondo allievo partecipante al piatto) :

Data: _____

Firma (leggibile) del Concorrente interno _____