



ISTITUTO ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE “Calogero Amato Vetrano”



CONCORSO DI CUCINA PROVINCIALE “Un elaborato della tradizione mediterranea nel rispetto di una sana alimentazione” 21 Aprile 2023

Gara di Cucina - “Sicilian Junior Chef”

Bando per gli studenti esterni e modalità di Gara
Laboratori di Cucina “piano terra”

BANDO - NORME GENERALI - PROVA DI GARA

1. Il Concorso “Descosicano 2023” è riservato agli allievi degli Istituti alberghieri della provincia di Agrigento frequentanti le classi III, IV, V di Enogastronomia Cucina; ogni squadra dovrà essere formata da uno Junior Chef più *commis de cuisine*;
2. Ciascun allievo in Concorso deve elaborare una ricetta della tradizione mediterranea nel rispetto di una sana alimentazione. Il piatto dovrà contenere un massimo di 600 kcal, soglia alla base di una dieta mediterranea equilibrata, con il giusto apporto di carboidrati, grassi vegetali, aromi ed erbe tipiche territoriali e di stagione.
3. Ciascun allievo in Concorso deve realizzare sei (6) portate di cui: un (1) piatto da esposizione e cinque (5) porzioni in formato assaggio/degustazione per la valutazione della Giuria di Degustazione secondo direttive F.I.C. e W.A.C.S.
4. L’Istituto fornirà un paniere di ingredienti comuni (come da documento allegato).
5. L’Istituto fornisce e comunica l’elenco dei prodotti siciliani a certificazione DOP/IGP che dovranno essere valorizzati all’interno della ricetta/portata (allegato al presente bando).
6. Lo Studente partecipante dovrà provvedere autonomamente a tutti gli altri ingredienti necessari alla preparazione della ricetta/portata in concorso (tranne quelli di cui al punto 4).
7. Lo Studente in Concorso potrà avvalersi della collaborazione del *Commis de cuisine* e indicherà il nominativo di un Allievo dell’Istituto frequentante il Primo Biennio SEOA (per il corso Serale il concorrente potrà avvalersi di un *Commis de cuisine* del III anno serale).



8. Tutte le preparazioni in concorso devono essere realizzate al momento della prova comprese eventuali salse, decorazioni e guarnizioni.
9. L'Istituto fornirà tutta l'attrezzatura necessaria alla realizzazione del piatto, fatti salvi gli strumenti e l'utensileria specifica che ogni allievo porterà con sé.
10. Per il servizio di degustazione, dovrà essere svolto il servizio al tavolo della Giuria di Degustazione composta da n. 5 giurati. La Giuria valuterà la presentazione del piatto di esposizione.
11. Sarà predisposto nella sala della gara un tavolo unico da esposizione per tutti i piatti in concorso, con uno spazio dedicato per ogni concorrente.
12. 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. D'intesa con il componente di Sala del "Team Ristorazione" si accompagnerà la ricetta con un Vino in abbinamento al piatto. Il vino (a carico del Team) sarà servito e presentato dallo studente di Sala in Concorso nel Team Ristorazione.
13. Ogni partecipante avrà a sua disposizione 45 minuti per la preparazione dell'elaborato + 10 minuti per la degustazione e descrizione del piatto, 10 minuti per la pulizia e sistemazione della postazione di lavoro (oggetto di punti di penalità).
14. 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.
15. 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.
16. La denominazione della Ricetta in concorso, l'elenco dettagliato degli ingredienti e relative grammature necessarie per la preparazione dovranno essere compilate nella Domanda e Scheda Tecnica allegata (3A) e consegnate ai referenti docenti Ufficio Tecnico tramite mail della scuola **entro il 27/03/2023**.
17. La Giuria degustazione sarà composta da
 - n. 1 esperto nutrizionista e scienze degli alimenti;
 - n. 1 Maître d'Hotel/Chef Sommelier
 - n. 1 food blogger;
 - n. 2 professionisti del settore enogastronomico.
18. La giuria tecnica sarà composta da n. 2 chef di cucina.
19. Il primo candidato, previo sorteggio, inizierà la prova della preparazione alle ore 9,30, a seguire ogni 10 minuti i restanti candidati.
20. I giurati stileranno una classifica di merito in ordine al 1°, 2° e 3° posto, con i relativi premi. Il resto degli allievi in concorso sarà classificato ex aequo al 4° posto.
21. Il punteggio massimo della somma dei risultati dei tre percorsi professionali, scaturirà il premio "*Il Miglior team Ristorazione*"
22. Il Giudizio della Giuria è inappellabile.



PUNTEGGI ATTRIBUITI ALLA PROVA DI CONCORSO ESTERNI		
Parametri di valutazione Tecnica	Igiene, <i>mise en place</i> e organizzazione della postazione di lavoro	Punti 20
	Tempi, tecnica e procedure di lavoro	Punti 20
Parametri di valutazione della degustazione	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. Ufficio Tecnico (B020)

PANIERE di PRODOTTI COMUNI

GRASSI - Burro - Olio d'Oliva Extravergine - Olio di Semi Vari	SPEZIE, ERBE ED AROMI - Alloro (secco) - Basilico (fresco) - Chiodi di Garofano - Origano (secco) - Pepe bianco macinato - Pepe nero macinato - Peperoncino macinato - Prezzemolo (fresco) - Salvia (fresca) - Zafferano (in polvere) - Sale fino - Sale grosso	VERDURA ED ORTAGGI - Aglio - Carote - Cipolle - Capperi (salati) - Melanzane - Patate - Sedano - Pomodoro rosso (in grappolo)
SFARINATI E CEREALI - Farina di Grano duro - Farina di Grano tenero - Pangrattato - Riso Carnaroli - Riso Arborio - Pane Carrè - Cous Cous (precotto disidratato)		
CONDIMENTI 23. Estratto di Carne in polvere 24. Lievito di Birra 25. Concentrato di pomodoro		ALTRO E VARIE Aceto balsamico Aceto bianco Miele Uova Vino bianco da cucina Vino rosso da cucina Zucchero

Nota: Lo **Studente** partecipante dovrà provvedere **autonomamente agli altri ingredienti necessari** alla preparazione della ricetta/portata in concorso.

Il Dirigente Scolastico

Dott.ssa Caterina Mulè

(Documento firmato digitalmente ai sensi
del Codice dell'Amministrazione Digitale
e norme ad esso connesse)

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



CONCORSO DI CUCINA PROVINCIALE

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

21 Aprile 2023

Gara di Cucina - “Sicilian Junior Chef”

Bando per gli studenti esterni e modalità di Gara

Cognome e Nome
Frequentante la classe

Chiede al Dirigente Scolastico e alla Commissione 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 in concorso:

Tipologia [] Elaborato cucina		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)

Data: _____

Firma (leggibile) del Concorrente esterno _____