Concorso di Enogastronomia

La cucina consapevole

(Cibo, salute, creatività ed ambiente)

BANDO DEL CONCORSO

Il Dirigente Scolastico dell'I.P.S.E.O.A. "P. Artusi" è lieta di invitare gli allievi delle classi seconde a partecipare al concorso **La cucina consapevole** "Cibo, salute, creatività ed ambiente".
Il Concorso riguarda i settori di: Cucina, Sala e Vendita, Accoglienza Turistica, Tic, Geografia, Lettere, Lingue straniere.
Il Concorso è riservato agli alunni che frequentano il secondo anno.
Al concorso possono partecipare tutti gli allievi delle classi seconde, singolarmente o in coppia.

Il Concorso si svolgerà in tre fasi.
Fase 1 (dicembre - gennaio - febbraio)
La fase uno consiste nella realizzazione di un menù da presentare con Google presentazione.
Il menù dovrà essere completo (5 portate) e dovrà contenere proposte gastronomiche buone, sane e sostenibili, ispirate da principi di riciclo, utilizzo integrale delle risorse, abbattimento degli sprechi.
In particolare dovrà essere valorizzato l'utilizzo di:

- prodotti km 0
- prodotti biologici
- prodotti a marchio garantito
- moderata quantità di acqua
- prodotti di stagione
- una cucina circolare con impiego integrale dell'ingrediente
- tecniche e procedure per abbattere gli sprechi ed eliminare gli avanzi
- materie prime con moderato uso di imballaggio

Dal menù proposto dovrà essere scelto un piatto da cucinare e le fasi della preparazione dovranno essere documentate con riprese audiovisive e fotografiche, opportunamente montate e caricate in una cartella Drive condivisa con il proprio gruppo di lavoro. (TIC)

Nel progetto vanno indicati:

- l'occasione per cui è stato scelto il menu;
- la descrizione dei piatti;
- il valore nutritivo che deve rispondere ai valori di una buona alimentazione, sana ed equilibrata;
- il modo in cui i piatti scelti rispettino i criteri di basso impatto ambientale, utilizzazione integrale delle risorse, riutilizzazione delle derrate, alimenti km 0.

Il candidato dovrà inoltre allegare:

1. Scheda tecnica delle ricette per 5 persone che contenga:
   - la descrizione degli ingredienti,
   - il procedimento,

- le attrezzature occorrenti
- i principi dell'alimentazione equilibrata
- food cost
- la foto del piatto

2. Scheda bevanda analcolica in accompagnamento al piatto presentato che può contenere: frutta, vegetali o parti di esse, spezie, erbe aromatiche, preparati per infusione, estrazione e per centrifugazione in cui siano chiaramente indicati gli ingredienti di riciclo in comune con le preparazioni di cucina. Le attrezzature occorrenti per la realizzazione e le fasi della preparazione dovranno essere documentate con riprese audiovisive e fotografiche. (Sala - Bar)

3. Una brochure che raggruppi e sintetizzi le caratteristiche principali del lavoro proposto. (Accoglienza)

In questa fase i docenti indicati nel seguente bando svolgeranno delle lezioni mirate per fornire a tutti i candidati gli strumenti e le conoscenze al fine di svolgere proficuamente il lavoro.

L'elaborato deve essere presentato entro e non oltre il 01/03/2024

Il prodotto finale nella sua totalità verrà esaminato da una commissione qualificata che decreterà per ogni classe i TRE LAVORI MIGLIORI

Elaborato sarà valutato in base ai seguenti parametri

Parametro	**Punteggio max 150**
Originalità, completezza e corrispondenza del menù alla traccia del concorso.	40
Presentazione della scheda tecnica delle ricette	30
Scheda abbinamento bevanda analcolica	40
Brochure	40

Fase 2 (Aprile)
Nella seconda fase i primi tre classificati di ogni classe devono costituire gruppi di lavoro composti da tre studenti: il/i vincitore/i dovranno scegliere i propri compagni all'interno della classe.
Quindi ogni classe dell'Istituto sarà rappresentata in semifinale da tre gruppi.
Ogni gruppo preparerà il piatto e la bevanda precedentemente presentato in formato video nella fase 1 .
Ciascun gruppo dovrà preliminarmente:

- redigere la lista degli ingredienti necessari per la preparazione del piatto e della bevanda proposta. Tale lista dovrà prevedere una grammatura per 6 persone e dovrà essere consegnata al magazzino tramite i docenti di cucina o di sala;
- redigere l'elenco delle attrezzature di cui hanno bisogno per la realizzazione del piatto e della bevanda, da presentare agli assistenti tecnici tramite i docenti di cucina o di sala.

Tutti i prodotti necessari alla realizzazione delle ricette non dovranno essere precedentemente manipolati, cioè non sono ammessi semilavorati confezionati in anticipo dal concorrente ad esempio: fondi per le salse, verdure crude già pelate pulite e tagliate, carni, legumi e pesce.

I partecipanti, durante la gara, devono attenersi alla ricetta proposta nella prima fase e dovrà essere presentata in:

- 1 piatto e una una bevanda di presentazione
- 5 piatti e 5 bevande di assaggi per la giuria.

La gara avrà luogo nel mese di aprile, verosimilmente tra lo 08/04 e il 22/04/2023.

Le date esatte verranno comunicate agli interessati in tempo utile.

Ogni gruppo dovrà presentare, descrivendo in italiano ed in lingua francese, il piatto realizzato.

Al termine dell'attività, l'intero gruppo provvederà al ripristino della propria zona di lavoro.

N.B. Per la preparazione del piatto i candidati avranno a disposizione 75 minuti, è previsto un punto di penalizzazione per ogni minuto di ritardo.

Una giuria qualificata, a proprio insindacabile giudizio, degusterà e selezionerà per ogni classe un vincitore che accederà alla finale.
Nei laboratori sarà presente la giuria di cucina/sala che vigilerà sul regolare svolgimento della gara controllando il corretto utilizzo degli ingredienti, delle attrezzature, nonché il rispetto delle norme igienico-sanitarie.
Verrà premiata la proposta giudicata più buona, ecosostenibile e con una bella presentazione.

La prova verrà valutata in base ai parametri ed ai punteggi di seguito specificati:

Parametro	**Punteggio max 200**
Capacità di organizzare il proprio lavoro; rispetto dei tempi d'esecuzione; capacità di predisporre e riordinare le attrezzature; rispetto dei programmi e degli orari stabiliti; pulizia ed ordine durante le fasi di lavorazione; rispetto delle norme igieniche.	25
Corretta manipolazione e conservazione degli alimenti, corretta tecnica cottura degli alimenti; corretto uso delle grammature e delle porzioni; efficacia delle tecniche impiegate; corretta impostazione e aderenza al tema del concorso.	25
Disposizione pulita ed ordinata dei cibi nel piatto senza guarnizioni artificiali; uso di tecniche di confezionamento efficaci che non comportano inutile perdita di tempo	20
Aspetto estetico ed impatto cromatico piacevole ed elegante: la preparazione deve essere di buona presentazione, armonia di colori, giusta appetibilità, che invoglia alla degustazione	40
Sapore gradevole ed in armonia con il tipo di alimento impiegato; uso corretto dei condimenti, corretta temperatura e giusta sapidità	50
Valorizzazione di prodotti km 0, biologici, a marchio garantito. Impiego di ridotte quantità di acqua. Utilizzazione di prodotti di stagione Applicazione della cucina circolare attraverso l'utilizzo integrale dell'ingrediente. L'utilizzo di materie prime con moderato uso di imballaggio	40

Il gruppo che raggiungerà il punteggio più alto in ciascuna classe sarà ammesso in finale.

Fase 3 (Maggio)

La finale si svolgerà nella sede centrale dell'Istituto la data della gara, verrà comunicata ai finalisti in tempo utile.

Alla finale, parteciperanno i gruppi vincitori della fase 2, uno per ogni classe dell'Istituto.
I gruppi finalisti devono necessariamente rappresentare tutte e 8 le classi dell'Istituto.
La prova sarà prevalentemente pratica e consisterà nella preparazione di un altro piatto, diverso da quello realizzato in semifinale, comunque scelto dal menù proposto nella prima fase.
Ogni gruppo deve altresì realizzare la bevanda abbinata al piatto preparato e farla degustare alla giuria.

I partecipanti, durante la gara, devono attenersi alle ricette proposte nella prima fase e dovranno essere presentate in:

- 1 piatto ed una bevanda di presentazione
- 5 piatti e 5 bevande di assaggi per la giuria.

Ogni gruppo dovrà presentare, descrivendo in italiano ed in lingua inglese, il piatto realizzato.
Al termine dell'attività, l'intero gruppo provvederà al ripristino della propria zona di lavoro.

Verrà premiata la preparazione giudicata più buona, ecosostenibile e con una bella presentazione.

Elaborato sarà valutato in base ai seguenti parametri:

Parametro	**Punteggio max 150**
Disposizione pulita ed ordinata dei cibi nel piatto senza guarnizioni artificiali; uso di tecniche di confezionamento efficaci che non comportano inutile perdita di tempo	20
Aspetto estetico ed impatto cromatico piacevole ed elegante, deve essere di buona presentazione, armonia di colori, giusta appetibilità, che invoglia alla degustazione	30
Sapore gradevole ed in armonia con il tipo di alimento impiegato; uso corretto dei condimenti, corretta temperatura e giusta sapidità	40
Gusto, presentazione ed abbinamento della bevanda al piatto	30
Presentazione della brochure	30

I materiali presentati verranno redatti in un opuscolo dal titolo: "*Ricettario di cucina consapevole*", edito dall'Istituto.

I premi e le modalità di proclamazione dei vincitori saranno comunicati successivamente.

I partecipanti cedono gratuitamente all'Istituto i diritti di riproduzione, rappresentazione, utilizzo e adattamento delle ricette, delle foto o dei video che illustrano con la loro partecipazione il loro operato, nonché tutti gli elementi presi separatamente, per qualsiasi uso e su qualsiasi mezzo, sia

anche l'uso parziale e/o totale, in particolare per uso pubblicitario, promozionale, culturale e artistico della fotografia. La presente cessione d'immagine è consentita a titolo gratuito e non potrà dare luogo a nessuna controparte di qualsiasi tipo.