

EDUCARNIVAL LOGO2



2^ EDIZIONE

CONCORSO ENOGASTRONOMICO PROVINCIALE DI CUCINA e SALA

EDUCARNIVAL 2019

“COOKING and SERVING ART”

Sabato 02 Marzo 2019

L'iniziativa è riservata agli allievi e ai docenti degli Istituti Alberghieri della provincia di Palermo e mira a valorizzare la professione degli stessi e a promuovere la cultura enogastronomica del GRANO E/O del COUS COUS?

REGOLAMENTO

1. Il tema del concorso riguarda il **COUS COUS E/O IL GRANO**, a tal proposito gli allievi ed i docenti dovranno elaborare una ricetta inserendo questi ingredienti con relativo servizio in sala, compreso il servizio del vino (abbinato alla ricetta).
2. Il concorso è aperto agli alunni frequentanti i corsi di Enogastronomia cucina e sala & vendita. Al concorso gastronomico gli Istituti parteciperanno con una squadra di cucina composta da un docente e n°6 allievi e una squadra di sala composta da un docente e 6 allievi.
3. Il concorso si svolgerà nei laboratori del Convitto Nazionale adiacente la Cattedrale di Palermo. La presentazione della domanda di partecipazione (con nomi degli alunni, dei docenti e nome del piatto) e la scheda della ricetta con il vino abbinato dovrà pervenire entro e non oltre il 15/01/2019 ai seguenti indirizzi e-mail:
presidente@cralistruzione.it; educarnivalgarasalacucina@libero.it
4. Gli ingredienti della ricetta e le guarnizioni particolari (commestibili) e eventuali attrezzature particolari dovranno essere portati dai concorrenti.
5. Gli Allievi utilizzeranno la propria divisa di servizio e saranno accompagnati dai due Docenti Tecnico- Pratici dei due settori.
6. Gli allievi di cucina dovranno preparare n. 5 piatti singoli per la giuria, uno di presentazione e n°100 per il pubblico pagante. Ogni Istituto avrà a disposizione 60 minuti (in sede di gara i piatti dovranno essere solo assemblati e definiti); la ricetta può spaziare dall'antipasto al dolce.
7. Tutto il vettovagliamento si troverà in sede di gara (convitto nazionale).
8. La gara vedrà protagonisti due Istituti per volta dalle ore 10.00/20.00

9. Gli allievi di sala provvederanno all'allestimento della mise en place, si occuperanno del servizio vivande e bevande e uno di loro presenterà il vino alla giuria abbinato alla ricetta.
10. Le giuria sarà composta da: 2 esperti del settore della ristorazione e/o Sala + 3 Persone scelte tra il pubblico.
11. La prova di cucina e di sala verrà valutata in base ai parametri e ai punteggi di seguito specificati:

PROVA DI CUCINA

Parametri di valutazione punti

MISE EN PLACE e PULIZIA	DA 0 A 10	
CORRETTA PREPARAZIONE PROFESSIONALE	DA 0 A 20	
GUSTO e SAPORE	DA 0 A 30	
CREATIVITA', FANTASIA. ORIGINALITÀ	DA 0 A 20	
DIFFICOLTÀ DI ESECUZIONE	DA 0 A 20	

PROVA DI SALA

Parametri di valutazione punti

Cura dell'abbigliamento	DA 0 A 10	
Mise en place	DA 0 A 20	
Servizio al tavolo e mescita	DA 0 A 30	
Presentazione del vino	DA 0 A 40	

12. Alla fine delle operazioni di assaggio la Giuria consegnerà al Presidente del Cral Istruzione o a un suo delegato un plico sigillato con i risultati delle votazioni.
13. Il comitato organizzatore si riserva il diritto di poter modificare la data del concorso o annullare lo stesso. In questo caso verrà data tempestiva comunicazione.

PREMI:

A tutti gli Istituti partecipanti Diploma di partecipazione.

A tutti i concorrenti diploma e medaglia di partecipazione.

Al primo, secondo e terzo Istituto classificato, trofeo o coppa.

Ragazzi sia di Sala che di Cucina: Primo premio euro 120; secondo euro 90; terzo premio euro 60.

Docenti sia di Sala che di cucina: Primo premio euro 80; secondo euro 60; terzo premio euro 40.

Premi sono **buoni acquisti**

“MODULO D'ISCRIZIONE”
2^ Edizione
CONCORSO ENOGASTRONOMICO PROVINCIALE DI CUCINA e SALA
EDUCARNIVAL 2019
“COOKING and SERVING ART”

Istituto:

e-mail _____ Tel.:

Dirigente Scolastico:

Docente accompagnatore Cucina / Sala e Vendita:

Alunni/e cucina:

Alunni/e sala e vendita:

Titolo della ricetta :

Foto ricetta

Vino abbinato alla ricetta

Foto Vino

14. Il presente modulo, deve essere compilato in stampatello ed inviato entro il 15 Febbraio 2019 ai seguenti indirizzi e-mail presidente@cralistruzione.it, educarnivalgarasalacucina@libero.it

Data: _____

Timbro Istituto e Firma Dirigente Scolastico