

## **8° CONCORSO AGROALIMENTARE - CASEARIO DELL'ASSOCIAZIONE INDUSTRIALE BRESCIANA**

Riservato agli studenti degli Istituti alberghieri  
e dei Centri di Formazione Professionale della provincia di Brescia.

### **BANDO DI GARA**

#### **Premessa**

Il Settore AgroAlimentare-Caseario dell'Associazione Industriale Bresciana (A.I.B.) indice un concorso per l'anno scolastico 2015/2016, rivolto agli Istituti e ai CFP alberghieri della provincia di Brescia con l'intento di premiare le realizzazioni gastronomiche culinarie di maggior interesse.

Le prove di cucina si realizzeranno presso le sedi delle scuole aderenti alla manifestazione.

#### **Obiettivi del Concorso**

Scopo dell'iniziativa, oltre a quello di stimolare la realizzazione di proposte culinarie innovative, è quello di coinvolgere e premiare gli studenti, promuovendo la crescita dell'espressione e della creatività nel campo delle preparazioni alimentari, incoraggiando gli allievi al confronto e al continuo miglioramento per appassionarli alle attività ristorativo-alberghiere e alla conoscenza della cucina internazionale, dell'influenza della stessa sulla nostra cucina, delle problematiche sanitarie (es. allergie e intolleranze), oltre ai prodotti del nostro territorio.

#### **Segreteria organizzativa:**

##### **Associazione Industriale Bresciana**

Settore Education

Presso Centro Isfor 2000, Via Pietro Nenni, 30 -25124 BRESCIA

Tel. 030-2284.546-512

Fax 030-2284.584

e-mail: education@aib.bs.it

#### **Documentazione**

Le scuole dovranno confermare la propria partecipazione utilizzando l'allegato modulo di iscrizione, che dovrà pervenire alla Segreteria organizzativa entro e **non oltre il 23 dicembre 2015**.

La segreteria organizzativa redigerà il calendario delle prove che verrà inoltrato a tutti gli istituti iscritti.

La scuola è tenuta, quindi, a far pervenire per e-mail le seguenti informazioni:

1. Una lista completa, con nome, cognome, nazionalità e classe di ogni alunno partecipante al concorso.
2. La lista completa degli ingredienti e la ricetta di realizzazione **per 4 persone**, almeno 15 giorni prima della data della prova di cucina, unitamente alla ricerca scritta sulle intolleranze e sulle allergie alimentari (come specificato nel regolamento).
3. Una breve descrizione che illustri la motivazione della scelta degli ingredienti e dell'interpretazione alimentare scaturita.

4. Il link dell'Istituto e dell'eventuale sezione dedicata al concorso.

## Calendario

Le prove si svolgeranno **tra marzo ed aprile 2016** e saranno concordate con le scuole aderenti. Il calendario verrà definito prima dell'avvio del Concorso.

## REGOLAMENTO

### 1) Oggetto del Concorso

La competizione prevede il confronto di allievi, **esclusivamente del terzo anno**, rappresentanti di diversi Istituti professionali e CFP alberghieri, rispetto ad abilità tecnico-pratiche di accoglienza e realizzazione di una proposta gastronomica con vino in abbinamento.

Si stima che le allergie colpiscano il 20% della popolazione occidentale, ovvero una persona su cinque. Per stimolare i ragazzi alla conoscenza delle principali allergie alimentari e all'offerta di menù che tengano conto dell'aumento di commensali con queste patologie, **si richiede la realizzazione di un pranzo che coniughi l'assenza dei 5 principali allergeni (latte e derivati del latte, cereali contenenti glutine, uovo, frutta secca e crostacei) alla scelta di piatti di derivazione "etnica".**

**Si richiede inoltre una breve ricerca scritta, accompagnata da una sintetica esposizione orale, sul tema delle allergie e intolleranze.**

Il Concorso si svolgerà all'interno dei singoli Istituti, ospitando la Giuria per una colazione di lavoro, dalle ore 13.00 alle ore 14.30.

### 2) Svolgimento del Concorso

Ogni Scuola potrà partecipare al Concorso con una o più squadre composte da:

1 insegnante di cucina e 1 insegnante di sala che accompagneranno gli allievi in gara.

Potranno dare consigli e suggerimenti ma non dovranno intervenire manualmente nella preparazione dei piatti.

- 2 allievi di sala del terzo anno che dovranno:
  - allestire un tavolo, per un massimo di otto persone, realizzando un centrotavola durante la mattina del concorso;
  - servire il menu preparato dai loro colleghi di cucina;
  - stampare il menu completo con: data della prova, derrate alimentari, abbinamento vini, motivazione dell'evento.
- 1 sommelier del terzo anno che dovrà:
  - fare il servizio di mescita e illustrazione di prodotto;
  - abbinare alle singole portate un vino.
- 3 allievi cuochi del terzo anno che dovranno preparare un menu composto da:
  - un antipasto;

- un primo e un arrosto farcito in accompagnamento a due contorni;
- un dessert;

### **3) Modalità di partecipazione**

Il Concorso è riservato agli allievi degli IPSSAR e dei CFP alberghieri del terzo anno della provincia di Brescia.

Gli istituti potranno aderire al concorso, utilizzando l'allegato modulo di iscrizione, che dovrà pervenire alla Segreteria organizzativa entro e non oltre il **23 dicembre 2015**.

Ogni squadra non potrà presentare più di un menu completo con relativi abbinamenti.

Sarà garantita la massima riservatezza alle informazioni contenute nella scheda, ai sensi della L.196/2003. Le informazioni potranno essere divulgate solo su esplicita autorizzazione dei partecipanti. Il materiale inviato non verrà restituito.

### **4) Modalità e criteri di valutazione**

*La giuria ospite della Scuola sarà formata da:*

- 1 Presidente di Giuria;
- 1 Rappresentante AIB;
- 1 Rappresentante del settore "AgroAlimentare-Caseario";
- 1 Imprenditore della zona;
- 1 Chef di cucina conoscitore anche delle realtà scolastiche;
- 1 Commissario Tecnico di cucina;
- 1 Commissario Tecnico di sala;
- 1 Sommelier.

Il **Presidente di Giuria** è designato dal settore Agroalimentare-Caseario di AIB e avrà il compito di coordinare i lavori di valutazione dei diversi Componenti e di dirimere eventuali controversie, accogliere possibili reclami e proclamare i risultati finali. Eventuali ritardi o irregolarità rilevate dai Commissari o dalla giuria potranno portare ad eventuali penalità dal 5 al 10% espresse dal Presidente di giuria.

Punteggio da 10 a 20.

Il **Commissario Tecnico di cucina** è un componente della giuria che ha il compito di verificare la regolarità di svolgimento delle prove presenziando in laboratorio per tutta la loro durata.

Il Commissario, presa visione delle ricette e controllato le derrate alimentari che serviranno per le ricette stesse, darà il via alla prova, stabilita **dalle ore 09.00 alle ore 13.00**. In quel momento sarà possibile preparare anche il centrotavola.

Il Commissario valuterà l'organizzazione, l'igiene, la pulizia, l'ordine e il rispetto delle norme HACCP.

Punteggio da 10 a 20.

**Il Commissario Tecnico di sala, componente della giuria, valuterà:**

- presentazione della persona;
- stile;
- professionalità;
- preparazione della "mise en place" e dell'esecuzione del servizio.

Punteggio da 10 a 20.

**Il Commissario tecnico del servizio vini – sommelier** – componente della giuria, valuterà:

- abbinamento del vino rispetto al menu presentato al concorso;
- apertura di una bottiglia;
- corretto servizio;
- spiegazione delle caratteristiche del vino.

Punteggio da 10 a 20

**Gli altri Giurati**

Punteggio da 1 a 10

La somma dei punteggi espressi dai vari componenti della Giuria di ogni tavolo decreterà la Scuola vincitrice.

## **5) Premi del Concorso**

I premi consisteranno in:

1<sup>a</sup> Classificato: contributo di euro **1.200,00 (mille e duecento)** da investire in materiale didattico.

2<sup>a</sup> Classificato: contributo di euro **800,00 (ottocento)** da investire in materiale didattico.

3<sup>a</sup> Classificato: contributo di euro **600,00 (seicento)** da investire in materiale didattico.

Diploma di partecipazione per tutti i concorrenti e accompagnatori.

Attestato di partecipazione per tutte le scuole.

I premi non potranno essere corrisposti in denaro.

## **6) Aspetti organizzativi**

Ogni partecipante avrà l'obbligo di essere vestito con la divisa completa da cuoco o da cameriere, e di averne con sé una di scorta pulita e ben stirata per le foto ufficiali.

## **7) Note Tecniche**

1. La partecipazione al Concorso implica automaticamente l'accettazione del presente Regolamento in ogni sua parte.
2. La riproduzione delle foto degli elaborati, sono di esclusiva proprietà dell'organizzazione.

**Allegato:**

- **scheda di adesione**