



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania
Direzione Generale

Ai Dirigenti scolastici/Coordinatori
degli istituti professionali alberghieri statali e paritari
della Campania
LORO SEDI

Oggetto: Concorso di cucina "I primi delle festività". Bando.

Questa Direzione Generale, indice il Concorso di cucina calda "I primi delle festività" rivolto agli alunni delle classi terze degli istituti professionali alberghieri della Campania.

Il concorso vuole essere un momento di accrescimento professionale che dia la possibilità ai giovani di dimostrare la professionalità acquisita attraverso l'elaborazione di nuovi piatti che utilizzino prodotti tipici della Campania.

E' un'opportunità offerta agli studenti di esprimere con creatività le competenze acquisite nel percorso degli studi.

Le scuole interessate sono invitate a compilare e a far pervenire la scheda di partecipazione all'indirizzo: usrcampania.concorsodicucina@gmail.com entro e non oltre il **26 marzo 2018**.

Data la rilevanza dell'iniziativa, si invitano le SS.LL. a favorirne la massima diffusione.

Per eventuali informazioni, è possibile contattare: 081/5576530 - 565 - 546.

Si confida nella consueta e fattiva collaborazione.

IL DIRETTORE GENERALE
LUISA FRANZESE

Documento firmato digitalmente ai sensi del cd Codice
dell'Amministrazione digitale e normativa connessa

Allegati:

- Bando di concorso
- Scheda di partecipazione



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania
Direzione Generale

GARA DI CUCINA "I PRIMI DELLE FESTIVITÀ"

Regolamento

Art. 1 - Ente promotore e motivazione

La Direzione Generale dell'Ufficio Scolastico Regionale per la Campania promuove il Concorso di cucina calda *I PRIMI DELLE FESTIVITÀ* che si terrà a Napoli in data **19 aprile 2018**: un concorso di ricette che ha come obiettivo la socializzazione e lo scambio di esperienze, la voglia di condividere i propri segreti e la volontà di ritrovarsi insieme durante la manifestazione.

L'auspicio è che l'opportunità offerta ai giovani studenti sia un incentivo a proseguire con maggiore impegno e passione il proprio percorso di studio al termine del quale essi siano in grado di inserirsi con successo nel mondo lavorativo.

Art. 2 - Missione

La finalità dell'iniziativa è quella di favorire momenti di confronto, di crescita e stimolare la creatività dei futuri cuochi. Il confronto vuole essere un ulteriore momento di accrescimento professionale che dia la possibilità alle giovani leve di mettere in mostra la professionalità acquisita attraverso l'elaborazione di nuovi piatti che utilizzino prodotti tipici della Campania con particolare attenzione alla ricerca e all'innovazione.

Art. 3 - Requisiti, tempi, modalità di iscrizione e di partecipazione:

La competizione si svolge in unica sessione ed è riservata a due studenti delle classi terze degli istituti professionali alberghieri della Campania frequentanti l'indirizzo Enogastronomico settore Cucina e ad uno studente del settore Sala.

Ogni istituto individua, secondo propri criteri, gli allievi ritenuti più idonei a rappresentarlo. I nominativi degli allievi candidati saranno proposti al comitato organizzatore entro il termine prefissato.

La ricetta, redatta secondo i canoni abituali deve contenere nome, ingredienti, foto del piatto, il procedimento dell'elaborazione, calcolo calorico, valori nutrizionali del piatto e abbinamento cibo/vino con relativa scheda.

Per ragioni logistiche, è stato stabilito che il numero dei partecipanti non potrà essere superiore a 10 coppie di cucina affiancate ciascuna da un allievo di sala.

Il tutto dovrà essere inviato entro il **26 marzo 2018** al seguente indirizzo di posta elettronica: usrcampania.concorsodicucina@gmail.com

Un'apposita Commissione provvederà a selezionare, a proprio insindacabile giudizio, gli elaborati inviati su supporto cartaceo/fotografico/informatico di tutte le scuole partecipanti.



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania
Direzione Generale

Entro il **6 aprile 2018** saranno comunicati alle Scuole di appartenenza i nominativi degli studenti selezionati.

Entro il **13 aprile 2018** ciascuna scuola selezionata dovrà inviare presso lo stesso indirizzo e-mail la conferma dei nominativi dei partecipanti e degli accompagnatori.

Art. 4 - Tema del concorso:

La competizione consiste nell'elaborazione di un primo piatto da proporre per le feste, da cui il nome del concorso "*I primi delle festività*".

I concorrenti dovranno preparare sei porzioni: cinque per i giurati ed una da esposizione.

Art. 5 - Sede e giorno

La competizione si terrà il **19 aprile 2018**, presso l'**IPSEOA "Cavalcanti" di Napoli**.

Art. 6 - Spese

Tutte le spese per la partecipazione alla competizione saranno a carico dei partecipanti. Non sono previsti rimborsi per i partecipanti.

Art. 7 - Criteri di valutazione

MISE EN PLACE E PULIZIA: PUNTI 0-15. 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; efficacia delle tecniche impiegate.

TECNICHE DI LAVORO: PUNTI 0-35. Corretta manipolazione e conservazione degli alimenti, rispetto delle norme igieniche; corretta cottura degli alimenti, corretto uso delle grammature e delle porzioni; corretta impostazione della ricetta. Disposizione pulita ed ordinata dei cibi nel piatto senza guarnizioni artificiali; uso di tecniche di confezionamento efficaci che non comportino inutile perdita di tempo.

GUSTO E PRESENTAZIONE PUNTI 0-50. Aspetto estetico ed impatto cromatico piacevole ed elegante; sapore gradevole ed in armonia con il tipo di alimento impiegato; uso corretto dei condimenti. Presentazione ed abbinamento.

Art. 8 - Orari e programma

I concorrenti dovranno presentarsi presso la sede del concorso entro le ore 08.30 del giorno prestabilito con tutto l'occorrente necessario. Due commissari di cucina controlleranno che il materiale portato sia conforme alla lista degli ingredienti della



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania
Direzione Generale

ricetta inviata e trasportato e conservato fino al momento della gara in conformità del sistema HACCP.

Un sorteggio disciplinerà l'entrata in cucina che avverrà con cadenza di 10 minuti l'una dall'altra. Ogni coppia di concorrenti avrà 60 minuti a disposizione per l'elaborazione del piatto. Per evitare spiacevoli rifiuti è vietato agli accompagnatori di sostare nei pressi delle cucine dove si effettueranno la preparazione dei piatti.

Alla prova pratica seguirà un colloquio con la giuria che avrà come tema la motivazione e l'esecuzione del piatto. I prodotti che entreranno a far parte della composizione del piatto dovranno essere tutti commestibili e allo stato grezzo, per es. carne, ortaggi con la buccia, eccetera.

La giuria ed i commissari di cucina faranno vari passaggi in cucina per verificare e controllare che vengano rispettate le regole del concorso nonché le comuni norme igienico-sanitarie.

L'elaborato dovrà essere presentato su piatto singolo a scelta del concorrente; tuttavia l'organizzazione mette a disposizione un piatto di colore bianco di 32 cm. Gli ingredienti dovranno essere conformi alla ricetta inviata, la quale non dovrà subire alcuna modifica nel giorno della gara.

Completata l'esecuzione del piatto ed il colloquio con la giuria, ogni partecipante dovrà farsi carico di pulire e risistemare la postazione di lavoro utilizzata e di riporre gli utensili usati. I concorrenti che non avranno osservato scrupolosamente le indicazioni del presente regolamento potranno essere sanzionati nel punteggio finale espresso dalla giuria.

Art. 9 - Giuria

La Giuria sarà composta da 5 (cinque) componenti, altamente qualificati, individuati dall'Ufficio Scolastico Regionale per la Campania.

Art. 10 - Materiale ed abbigliamento

I concorrenti dovranno munirsi delle derrate necessarie (solo la pasta sarà messa a disposizione dall'organizzazione), degli utensili più particolari per la preparazione dei piatti e di quant'altro si ritenga possa essere utile.

I concorrenti dovranno indossare rigorosamente la classica divisa da cuoco.

- per gli allievi: pantalone sale e pepe; giacca, zoccolo, grembiule, scollino (facoltativo) e cappello (oppure la cuffia per le donne) il tutto rigorosamente di colore bianco.

Si consiglia di portare una giacca da lavoro di ricambio per la premiazione.

Art. 11 - Ricette e fotografie



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania
Direzione Generale

I concorrenti cedono all'organizzazione tutti i diritti concernenti le ricette, le foto, video e i diritti televisivi, anche per eventuali pubblicazioni o trasmissioni televisive.

Art. 12 - Premi e Premiazione

LA PREMIAZIONE SI SVOLGERÀ, AL TERMINE DELLA GARA.

Il primo classificato vedrà pubblicata la ricetta sull'edizione 2019 di un calendario che avrà una tiratura di 60.000 copie distribuite in tutta Europa.

Tutti gli altri concorrenti saranno considerati pari merito e riceveranno un attestato di partecipazione.

Si declina ogni responsabilità per eventuali danni a cose o persone che non dipendano direttamente dall'organizzazione.

La partecipazione alla competizione implica l'automatica accettazione in ogni sua parte del presente regolamento, nonché le eventuali variazioni ad esso che, previa tempestiva comunicazione, potranno essere apportate dal comitato organizzatore.

Per qualsiasi chiarimento riguardante il presente regolamento è possibile scrivere al seguente indirizzo di posta elettronica usrcampania.concorsodicucina@gmail.com.

La partecipazione al concorso non comporta alcun vincolo o impegno di qualsiasi natura al di fuori delle condizioni della partecipazione previste dal presente regolamento.



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania
Direzione Generale

GARA DI CUCINA "I PRIMI DELLE FESTIVITÀ"

SCHEDA DI ISCRIZIONE AL CONCORSO

da far pervenire all'indirizzo usrcampania.concorsodicucina@gmail.com

Codice Meccanografico:
Denominazione:

Via/Piazza	CAP	Località / Provincia
------------	-----	----------------------

Telefono e fax	e-mail
----------------	--------

Allievo 1	
Allievo 2	
Allievo 3	
Referente	Telefono
Accompagnatore	Telefono
Nome della ricetta:	

La domanda dovrà pervenire **entro e non oltre il 26 marzo 2018** e sarà ritenuta valida se firmata, datata e completa di ogni sua parte:

- scheda tecnica con grammature degli ingredienti
- calcolo calorico
- abbinamento vino
- elenco delle attrezzature

Le domande incomplete saranno escluse dal concorso.

Data

firma del Dirigente Scolastico