

# CONTEST SCHOOL 2021

## HOST MILANO FIERA

[fipgc.compartoscuole@gmail.com](mailto:fipgc.compartoscuole@gmail.com)

**Milano 22-26 ottobre 2021**

**PRIMO CAMPIONATO NAZIONALE DI PASTICCERIA PER GLI ISTITUTI ALBERGHIERI  
“DESSERT DA RISTORAZIONE”**

**SECONDO CONTEST SCHOOL “LIVE PASTRY”  
ISTITUTI ALBERGHIERI**

## REGOLAMENTO DEL 2° CONTEST SCHOOL FIPGC

**ART. 1** Il Comparto Scuole **FIPGC**, in collaborazione con il **Ministero dell'Istruzione**, organizza il secondo Contest School Fipgc Host Milano Fiera dal 22 al 26 ottobre 2021.

**ART. 2** Il Contest avrà inizio il **22 Ottobre 2021** dalle ore 14:00 e terminerà il **26 ottobre 2021** alle ore 14:00.

**ART. 3** **MISSION DEL CONTEST SCHOOL 2021**

- a. Il Contest School ha lo scopo di valorizzare le eccellenze, le competenze e le capacità metodologiche acquisite dagli allievi provenienti dagli Istituti alberghieri Italiani, nella cultura della pasticceria Italiana e internazionale, integrando differenti tecniche e metodologie finalizzate alla crescita, all'innovazione e soprattutto al confronto.
- b. Dare un momento di visibilità agli Istituti Alberghieri attraverso un sistema di Orientamento Nazionale.

**ART. 4** **METODOLOGIA ORGANIZZATIVA**

Il Contest sarà sviluppato in due momenti della durata di 2 ore.

**LIVE PASTRY SCHOOL**

- a. Ogni Istituto avrà a disposizione una cucina completamente attrezzata a vista in cui si esibirà in maniera libera con delle preparazioni di dessert o pezzi artistici.
- b. Il live Pastry sarà composto da massimo 4 alunni ed un docente per Istituto.
- c. Attraverso un grande schermo si potrà proiettare immagini foto e video dell'Istituto stesso a scopo di Orientamento Nazionale.
- d. Saranno a carico e cura dell'Istituto partecipante: la minuteria e gli alimenti necessari per la realizzazione del Live Pastry School.
- e. L'organizzazione metterà a disposizione le grandi attrezzature per lo svolgimento del Live (Planetaria, Piastra a induzione, pentolini, abbattitore, frigo, forno convezione, forno a microonde)
- f. Gli alunni dovranno indossare la divisa correttamente: giacca bianca, pantaloni neri, scarpe nere e toque. (no jeans e scarpe da tennis).
- g. Il tempo a disposizione per il live Pastry sarà di 2 ore.

## **CONTEST SCHOOL**

- a. Concorso Nazionale di pasticceria da ristorazione
- b. 1 alunna/o concorrente, avrà a disposizione un box con tutte le attrezzature necessarie.
- c. Il concorrente dovrà realizzare 4 dessert al piatto (3 per la giuria) 1 in esposizione.
- d. Il concorrente avrà a disposizione 2 ore e avverrà nello stesso tempo del live pastry dello stesso Istituto.
- e. Il tema del dessert sarà libero, si potranno realizzare, mousse, semifreddi, monoporzioni ecc..
- f. Il confezionamento del piatto deve prevedere come base: dolce, guarnizione e decorazione.
- g. Dato il tempo minimo per la realizzazione del dessert, è possibile portare già pronte tutte le basi che prevedono lunghi tempi di preparazioni.
- h. Tutte le materie prime saranno a carico dell'Istituto partecipante.

## **ART. 5 MODALITA' DI PARTECIPAZIONE**

- a. **Saranno accreditate le prime 17 scuole** che invieranno la scheda di partecipazione compilata, firmata dal dirigente scolastico con timbro dell'Istituto; sarà comunicato tramite mail l'avvenuta ricezione ed accreditamento, lo stesso vale per chi si sarà accreditato superato il numero delle 17 scuole, che verrà ammesso in riserva.
- b. **Il termine di scadenza** per l'invio della scheda di partecipazione è fissata al 10 ottobre 2021, data entro la quale non sarà più possibile aderire al contest.
- c. La scheda 1 di partecipazione e accreditamento va inviata subito, le schede 2-3-4 entro 10 ottobre 2021.
- d. Le schede dovranno essere inviate all'indirizzo mail

[fipgc.compartoscuole@gmail.com](mailto:fipgc.compartoscuole@gmail.com)

## **Art. 6 REGOLE DI VALUTAZIONE PER IL CONCORSO**

- a. La/il Concorrente sarà esaminata/o sulla base delle competenze culturali e tecnico-professionali. Ogni candidato/a avrà a disposizione la propria postazione con tutti gli accessori, minuteria e attrezzature necessarie. Saranno presenti abbattitori, planetarie e temperatrici, oltre a forni di nuova generazione. Tutta la minuteria specifica (anelli, coppa pasta, stampi in silicone ecc..) sarà a carico dei concorrenti.
- b. La preparazione e l'allestimento del dolce avverrà alla presenza di una Giuria che controllerà tutto il processo produttivo sino alla presentazione diretta del dolce finito.

- c. La/il candidata/o dovrà esporre il processo di lavorazione, le caratteristiche metodologiche dei dessert al piatto.
- d. La/il candidata/o dovrà presentare una brochure accurata e dettagliata con foto e ricetta.
- e. Verrà valutata la capacità di elaborare e gestire una ricetta e la composizione artistica in autonomia, di curare con professionalità le fasi della preparazione e l'efficacia comunicativa.
- f. La valutazione finale sarà calcolata in centesimi e si baserà sui seguenti elementi:

ASPETTO ORGANIZZATIVO 40 PUNTI				DEGUSTAZIONE E CONFEZIONAMENTO 60 PUNTI		
Difficoltà	Organizzazione	Pulizia Haccp	Brochure	Taglio e Fattura	Gusto	Tecnica e Bellezza
10	10	10	10	20	20	20

## ART. 7 PREMI

- a. Per i primi tre classificati è prevista l'assegnazione dei seguenti premi:
- 1° classificato: Trofeo + Medaglia Oro + Attestato
  - 2° classificato: Trofeo + Medaglia Argento + Attestato
  - 3° classificato: Trofeo + Medaglia Bronzo + Attestato
- b. A tutti i concorrenti sarà consegnato un attestato di partecipazione con medaglia, ai partecipanti del Live Pastry un attestato di riconoscimento.

## ART. 8 GIURIA

- a. La Giuria sarà composta da Maestri Pasticceri FIPGC.
- b. La valutazione degli elaborati sarà svolta in seduta aperta al pubblico.

## ART. 9 RIFERIMENTI ORGANIZZATIVI

Per chiarimenti e ulteriori dettagli al Responsabile internazionale comparto scuole FIPGC **Prof. Maurizio Santilli** Tel. 339.733.2591 - e-mail

[fipgc.compartoscuole@gmail.com](mailto:fipgc.compartoscuole@gmail.com)

## **ART. 10 COSTI**

- a. Tutte le spese inerenti alla partecipazione saranno a carico dell'Istituto partecipante.
- b. La Fipgc metterà a disposizione del docente e dei concorrenti i biglietti d'ingresso alla fiera in maniera gratuita.

## **ART. 11 NORME ANTI -COVID 19**

Tutte le attività del campionato saranno gestite secondo le norme di sicurezza e distanziamento, come previsto dalle normative sanitarie di contrasto alla diffusione del virus COVID-19. Tutti i concorrenti ed i docenti accompagnatori dovranno essere muniti di mascherine e igienizzante antibatterico.

## **ART. 12 SCHEDE ALLEGATE**

1. Scheda di Adesione
2. Scheda alunni concorrenti *Live Pastry*
3. Scheda Privacy Minorenni
4. Scheda Privacy Maggiorenni

## **ART. 13 TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI**

Ai sensi e per gli effetti dell'art.13 del decreto legislativo del 30 giugno 2003, n.196, recante il "Codice in materia di protezione dei dati personali" e del GDPR Regolamento Generale sulla Protezione dei Dati (UE) 2016/679, nonché delle "Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 27 aprile 2016, relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché la libera circolazione di tali dati e che abroga la direttiva 95/46/CE (regolamento generale sulla protezione dei dati), contenute nel decreto legislativo 10 agosto 2018, n.101, i dati personali forniti saranno oggetto di trattamento finalizzato ad adempimenti connessi all'espletamento delle presente iniziativa. Tali dati potranno essere comunicati, per le medesime esclusive finalità, a soggetti cui sia riconosciuta, da disposizioni di legge, la facoltà di accedervi.