

 	     	  
--	---	--

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "LEONARDO DA VINCI"
ITI - IPAA – IPSSAR – ITCG -87055 SAN GIOVANNI IN FIORE (CS)
Codice Meccanografico: CSIS07700B Codice univoco: UFB511
Tel. 0984/1861932 PEC: csis07700b@pec.istruzione.it
Sede Cent- Via delle Ginestre- Azienda Agraria : contrada Palla Palla- plesso ITCG : Via Ceretti
email: csis07700b@istruzione.it
www.iisdavincisangianniinfiore.edu.it

1 EDIZIONE CONCORSO INTERPROVINCIALE : " L'Arte di Sala dalla mise en place al Flambe'"

ORGANIZZAZIONE GENERALE:

La partecipazione a questo concorso e' aperta a tutti gli alunni degli istituti dell' indirizzo dei Servizi **per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera** con lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del concorso , le competenze professionali, personali ,tecniche e pratiche del settore di Sala, Sommellerie e Barman .

Questo concorso e' indirizzato alle classi del triennio di Sala e Vendita terza, quarta e quinta , dopo previa compilazione del modulo di adesione entro e non oltre la data del **15/04/2023**.

La gara si svolgera' presso l'Istituto IIS Leonardo da Vinci di San Giovanni in Fiore , la sede dell'evento sara' quella del "Centro Florens", in collaborazione con l'associazione provinciale AMIRA COSENZA-SILA ,del fiduciario Biagio Talarico e dell'aziende del territorio.

La data del concorso e' il **04/05/2023** ,con inizio alle 13 :00 fino al termine delle prove.

La sera e' prevista una cena di gala presso la sede del " Centro Florens",organizzata dagli alunni dell'istituto alberghiero di San Giovanni, in collaborazione con le aziende del territorio e l'associazione AMIRA di Cosenza-Sila.

Premessa:

L'Unione Europea ha definito le competenze trasversali come quelle capacità che permettono al cittadino di agire consapevolmente in un contesto sociale profondamente complesso e di affrontare le sfide poste da modelli organizzativi sempre più digitalizzati e interconnessi. Inoltre, il Consiglio Europeo (con la Raccomandazione del 22 maggio 2018) ha anche riassunto in un'unica matrice le competenze trasversali, fornendo quindi un quadro completo e strutturato in base agli elementi di competenza specifici. Il quadro è organizzato secondo quattro aree semantiche:

La competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare, in sintesi, si riferisce alla capacità di gestire il proprio apprendimento, di condurre una vita sana dal punto di vista fisico e mentale, per creare le condizioni adatte a lavorare bene in gruppo, agire in situazioni di complessità e gestire le dinamiche interpersonali in un'ottica inclusiva e costruttiva.

La competenza in materia di cittadinanza, ovvero quelle capacità che consentono di partecipare alla vita civica grazie a una comprensione delle diverse strutture e regole che articolano la società, con una particolare attenzione verso il tema della sostenibilità, della conoscenza delle origini del mondo della miscelazione e del bartending.

La competenza imprenditoriale consiste invece nella capacità di pensare, gestire e sviluppare progetti che apportano valore sociale, culturale o economico e che rappresentano quindi un'opportunità per il benessere della società.

La competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale, infine, implica la comprensione e il rispetto di idee e significati espressi e comunicati in maniera differente da contesti sociali diversi, attraverso varie forme culturali, creative e artistiche. Questo implica una comprensione del proprio ruolo all'interno della società e un impegno ad esprimere il senso della propria funzione. Proprio tenendo presente queste competenze trasversali, abbiamo ideato un concorso interno, dove gli allievi del triennio del Settore di Sala e vendita possano rinforzare le competenze descritte in precedenza, affinché ogni alunno si possa sentire parte di un percorso professionale all'interno del nostro istituto.

Regolamento completo

1 – Partecipazione

- Il concorso si svolgerà **giovedì 04 Maggio 2023, dalle ore 13:00** a seguire, presso la sede dell'Istituto Alberghiero di San Giovanni in Fiore – ex Centro Florens – loc. Pirainella - 87055 San Giovanni in Fiore (CS)
- Possono partecipare al concorso coppie di concorrenti di tutte le scuole presenti nel territorio della provincia di Cosenza e Crotona, ogni istituto può partecipare con un massimo di 2 coppie di concorrenti.
- La partecipazione al concorso è gratuita.
In fase di adesione al concorso dovrà essere specificato anche il nominativo e i recapiti telefonici del docente accompagnatore.

Il concorso è organizzato dal nostro Istituto in collaborazione con l'associazione di categoria, denominata AMIRA sezione di COSENZA-SILA e con le aziende del territorio.

Lo scopo principale di questa iniziativa è quello di far avvicinare al mondo ristorativo gli alunni e di rinforzare la collaborazione tra scuola e territorio, al tal proposito verranno predisposte delle locandine dove si ritrae il logo delle aziende sponsor dell'evento, inoltre la manifestazione verrà pubblicizzata a San Giovanni in Fiore e nelle zone vicine.

Le spese di viaggio e soggiorno sono totalmente a carico dei partecipanti, l'istituto garantisce previa prenotazione in fase di adesione, entro il **15 Aprile** la possibilità di soggiorno nella struttura del Florens per una quota di **25,00 euro** a persona.

2 – Le finalità del concorso

Il concorso nasce dalla volontà di far avvicinare gli allievi al mondo del food and beverage e di far appassionare e coinvolgere gli studenti del settore di Sala e Vendita al lavoro di sala, del settore Sommellerie e del reparto di bar e del Mixology.

La prova pratica che affronteranno gli studenti avrà come scopo quello di favorire la collaborazione all'interno del gruppo di lavoro, la conoscenza dei prodotti, l'arte della mise en place del coperto, dei piatti flambe', le basi della miscelazione dei cocktail.

3- Modalità di adesione

Gli interessati dovranno inviare entro le ore **18:00 del 15 Aprile 2023** la scheda di partecipazione al concorso , la ricetta del piatto Flambe' che eseguiranno al concorso ed eventuali prenotazioni delle camere per soggiornare all'interno della struttura del Florens , compilando i moduli allegati al regolamento , tramite mail al seguente indirizzo istituzionale csis07700b@istruzione.it o consegnare la stessa in formato cartaceo presso l'Istituto alberghiero di San Giovanni in Fiore (ex Centro Florens);

4 – L'Organizzazione

Per la categoria unica ogni coppia di candidati dovrà realizzare una mise en place di un tavolo di 6 coperti con menu' scelto dalla giura , l'apertura e il servizio di un vino proposto dalla giuria ,la preparazione di un piatto alla lampada con una ricetta scelta dai candidati e la realizzazione di un cocktail IBA scelto a seguito di un'estrazione da parte dei candidati, fra quelli in elenco .

Alla fine delle lavorazioni i giudici andranno a valutare le prove dei candidati, l'ordine e la pulizia della divisa , l'atteggiamento durante le lavorazioni e la sintonia con il partner .

Gli alunni che si sfideranno davanti ad una giuria formata da :

- Un o piu' membri dell'associazione AMIRA COSENZA-SILA
- Un professionista del settore Bar
- Un sommelier professionista
- Uno chef appartenente alla FIC
- Giuria popolare
- Un gionalista enogastronomico

Si specifica che le decisioni dei singoli giurati sono indiscutibili ,nel rispetto delle schede di valutazioni presenti nel documento .

Ai docenti o accompagnatori dei concorrenti non e' consentito aiutare o preparare in nessun modo la ricetta del partecipante,**pena l'esclusione del concorso.**

Alla fine della sfida la coppia che avrà raggiunto il punteggio più alto, sarà decretata vincitrice della competizione.

Gli allievi dell'istituto Enogastronomico di San Giovanni in fiore parteciperanno fuori concorso **Principato digitalmente da Pasquale Succurro**

6 - Premiazione.

La premiazione avrà luogo nella stessa giornata durante la cena di gala che si svolgerà presso la sede del Florens alle ore 20:00.

L'organizzazione è lieta di offrire ad ogni singolo partecipante la cena, mentre per gli altri componenti della squadra o per eventuali accompagnatori è previsto un contributo di partecipazione.

L'organizzazione si riserva il diritto di apportare eventuali modifiche migliorative al regolamento del concorso, finalizzate ad una migliore riuscita della manifestazione

Oltre ai premi del concorso : 1,2, e 3 Classificati si assegneranno altri premi:

- L'originalità della ricetta flambe'
- La migliore professionalità'
- Premio giuria Popolare
- Premio Migliore coppia di concorrenti iscritti all'istituto Enogastronomico di San Giovanni

1. PROVA PRATICA SALA

La prova consiste nella realizzazione e spiegazione tecnica della mise en place di 6 coperti, relativa a diversi menù proposti dalla Commissione.

Punteggio prova: 1- 10 punti – Tempo a disposizione 10 min.

2. PROVA PRATICA SOMMELLERIE

La prova consiste:

- nella presentazione, stappatura e servizio di una bottiglia di vino tra quelli sottoelencati;
- analisi sensoriale di un vino tra quelli proposti dall'azienda sponsor " Cantina Mascaro "

Punteggio prova: 1-5 punti - Tempo a disposizione: 5 min

I candidati dovranno essere in possesso dei cavatappi

3. PROVA PRATICA BAR

La prova pratica, consiste nel realizzare un cocktail I.B.A. 2020 sorteggiato tra quelli sottoelencati:

Firmato digitalmente da Pasquale Succurro

- ✓ SPRITZ
- VENEZIANO
- ✓ NEGRONI
- ✓ DAIQUIRI
- ✓ MARGARITA
- ✓ DRY MARTINI

Durante la prova dovranno presentare alla Commissione il cocktail ed illustrarne gli aspetti storici e merceologici.

Punteggio prima prova: 1-5 punti - Tempo a disposizione: 5 min.

4. PROVA PRATICA: L'ARTE DEL FLAMBE'

I candidati ,nel rispetto delle corrette prassi igieniche sanitarie dovranno preparare un piatto alla lampada ,precedentemente comunicato in fase di iscrizione al concorso

Punteggio prima prova: 1-25 punti - Tempo a disposizione: 15 min.

Le prove pratiche prevedono l'utilizzo delle attrezzature ,macchinari e laboratori dell'Istituto Florens di San Giovanni in Fiore , sara' consentito l'utilizzo di attrezzature, macchinari o altro provenienti da un luogo diverso da quello sopra indicato solo dopo richiesta specifica di ogni singolo istituto.

Per la prova della cucina di sala ogni coppia di candidati dovra' portare in autonomia tutti gli ingredienti della propria ricetta per 3 piatti e su richiesta le attrezzature per effettuare la lavorazione in oggetto.

Ogni candidato/a dovrà indossare la divisa dell'Istituto di appartenenza nel rispetto delle norme di sicurezza previste.

Per maggiori informazioni si puo' contattare il responsabile del progetto, il prof. Antonio Gerace all'indirizzo email antoniogerace@iisdavincisangiiovanniinfiore@edu.it o al numero di cell. 3408308559

CRITERI DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA:

PROVA PRATICA:

Prova sala (Mise en place)

Pulizia e correttezza delle lavorazioni Puntii da 1 a 5

Ordine corretto della mise en place

Prova bar

Spiegazione delle caratteristiche generali del drink Puntii da 1 a 5

Tecnica, pulizia, estetica e cromia della presentazione

Esposizione della storia del cocktail

Prova sala(piatto alla lampada)

Correttezza, tecnica, professionalità e pulizia nell'esecuzione Puntii da 1 a 15

Prova sommellerie

Presentazione, stappatura e servizio bottiglia vino Puntii da 1 a 5

Analisi sensoriale del vino

Totale punteggio 30

Tempo a disposizione per la prima prova: 35 minuti

Scheda di iscrizione al Primo Concorso Interprovinciale "L'arte di Sala
dalla mise en place al Flambe'" A.S 2022 -23 –
Scuola Alberghiera Florens
Istituto Professionale Statale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione
IIS Leonardo Da Vinci - San Giovanni in Fiore CS

Istituto di appartenenza

Nome e Cognome

Residenza in

Luogo e data di nascita

C.A.P.

prov.

stato

indirizzo

n.

mail

pec

tel.

social

Con la presente chiede di essere ammesso/a al Concorso Interprovincialeche si terrà
il..... 2023 presso la Scuola Alberghiera Florens dell'Istituto Professionale Statale per i Servizi
Alberghieri e della Ristorazione, IIS Leonardo Da Vinci di San Giovanni in Fiore e di condividere e accettare
tutte le norme contenute nel regolamento della manifestazione.

Data

Firma

INFORMATIVA SULLA PRIVACY Ai sensi del Regolamento UE 2016/679, i dati personali che la riguardano non saranno comunicati a terzi. I dati potranno essere utilizzati per nostre informative in
relazione ai dati conferiti Lei potrà esercitare i diritti di cui all'art. 7 del D.Lgs. 196/2003: conferma dell'esistenza dei dati, origine, finalità, aggiornamento, cancellazione, diritto di opposizione. Per
esercitare tali diritti dovrà rivolgersi al Responsabile del trattamento dei Dati personali.

IL SOTTOSCRITTO/LA SOTTOSCRITTA,ricevuta l'informativa, sopra riportata e ai sensi e per gli effetti degli artt. 7, 12, 13 del Regolamento UE 2016/679 dichiara di:
PRESTARE il proprio consenso al fine di ricevere comunicazioni tramite email, messaggi, e altri sistemi da lei comunicati su questa scheda relativi ad iniziative informative e/o per ricevere
segnalazioni sulle manifestazioni e altro relativo all'attività dell'Accademia della Pitta' mpigliata

Firmato digitalmente da Pasquale Succurro



Firma per presa visione dell'informativa e per ricevere comunicazioni _____ (nome e cognome prima in stampatello e poi firma in corsivo leggibile)

Scheda piatto flambe'

Istituto di appartenenza: _____

Alunni _____ Classe _____

Ingredienti pax n 6	U M	Quantità	Varie ed eventuali
			Attrezzature utili

Si ricorda che specifiche attrezzature saranno a carico dei candidati