

1° Concorso di Cucina per Istituti Professionali di Stato per i Servizi
Alberghieri e della Ristorazione

1° CONCORSO DI CUCINA PER CASALINGHE E CASALINGHI

I FUNGHI MERAVIGLIA GASTRONOMICA

NUXIS 20 NOVEMBRE 2010

Il nostro benessere dipende da ciò che mangiamo.
Difendere la propria salute significa, quindi, districarsi tra le mille offerte di un mercato dominato dal “mangiare un boccone al volo” recuperando la capacità di apprezzare il gusto, gli odori ed i colori dei cibi, sempre più omologati ed appiattiti dai trattamenti industriali.

REGOLAMENTO

Primo concorso Nazionale per allievi delle classi terze degli Istituti Professionali Alberghieri con indirizzo di operatore dei servizi di cucina.

- **Finalità**

Lo scopo della manifestazione è quello di stimolare L'UTILIZZO E LA CONOSCENZA DEI FUNGHI IN CUCINA incentivando l'affermazione professionale degli allievi, e delle casalinghe /i favorendo l'incontro tra alunni e docenti provenienti dalla Regione , e realtà socio culturali diverse, al fine di scambiare conoscenze, esperienze e metodi di lavoro.

Il concorso ha pure lo scopo di valorizzare la creatività tramite confronto professionale promuovendo l'utilizzo dei prodotti tipici della zona sud del Sud Ovest sardo, rilanciare quindi sempre più sul territorio regionale, nazionale ed europeo questi alimenti, che sono sempre più richiesti.

- **Partecipazione**

Il concorso sarà diviso in 2 categorie: 1^ dedicata agli istituti alberghieri e agli alunni 2^ dedicata alle casalinghe e casalinghi.

La partecipazione grazie anche al contributo dell'amministrazione comunale di Nuxis è gratuita.
Gli Istituti, e le persone interessate dovranno presentare domanda di adesione entro il **15 Novembre 2010** alla segreteria del concorso presso il circolo culturale is caravius di nuxis in via san pietro 14, tel e fax 0781957021 3408943598 Tel/Fax e-mail mieleviola@gmail.it all'attenzione di Manuele Fanutza
I candidati, inoltre, dovranno far pervenire alla stessa segreteria entro la stessa data quanto di seguito indicato:

- Denominazione della scuola ed indirizzo completo.
- Generalità degli alunni che parteciperanno al concorso
- Generalità delle persone che parteciperanno al concorso.
- Nome e qualifica del rappresentante della scuola che accompagnerà l'allievo con eventuali recapiti.
- Titolo della ricetta (può essere presentato anche un piatto di pasticceria, una per ogni Istituto partecipante).
- Scheda tecnica della ricetta.
- .

Le schede dovranno essere compilate secondo la seguente modalità:

- Titolo della ricetta.
- Elenco degli ingredienti

Tutti i partecipanti cedono al comitato organizzatore i diritti concernenti le ricette, le relazioni e tutto il materiale inviato, per eventuali pubblicazioni e/o relativi diritti televisivi.

Prova

La prova finale si svolgerà all'interno dei locali del Centro sociale di Nuxis sito in viale indipendenza

- Verranno messi a disposizione dall'organizzazione :
 - 1 forno elettrico ventilato
 - 2 fuochi a gas
- L'organizzazione non mette a disposizione attrezzature minute e particolari, per le quali ogni concorrente dovrà provvedere in modo autonomo.
- Sarà a carico dei singoli provvedere a portare piatti per il servizio, padelle , teglie, etc
- Ogni partecipante dovrà indossare la propria divisa
- Ogni persona o istituto avrà a disposizione un tempo massimo di **due ore** per realizzare la ricetta e presentarla, con il vino in abbinamento proposto, alla giuria con le seguenti modalità:
 - o Una porzione in un piatto di presentazione
 - o Cinque piccole porzioni in piatti singoli per la degustazione da parte della giuria

L'ordine di inizio e presentazione dei piatti sarà stabilito dall'organizzazione.

La giuria

I piatti realizzati dai partecipanti saranno sottoposti alla valutazione di una giuria composta da esperti e personalità politiche e culturali

Ciascun giurato esprimerà la propria valutazione secondo i seguenti parametri

Scheda di presentazione del piatto

punti 0 – 40

- Difficoltà di preparazione e pulizia punti 0 – 20

Aspetto estetico punti 0 – 20

- Degustazione (profumo, gusto, consistenza, equilibrio) punti 0 – 60

- originalità 0 – 20

- Valutazione del Servizio di Sala (tavolo e G.Q.) punti 0 - 40

 **- TOTALE punti 200**

La valutazione complessiva risulterà dalla media aritmetica di tutti i voti espressi.

Il giudizio della giuria è insindacabile.

Durante lo svolgimento del concorso non sono ammessi in cucina persone estranee alla gara se non iscritte preventivamente

Premiazione

A tutti i concorrenti verrà consegnato un attestato di partecipazione.

Saranno premiati i primi tre classificati di ciascuna categoria con cesti di prodotti tipici, attrezzature di cucina e abbigliamento professionale