



*Ministero dell'Istruzione,
dell'Università e della Ricerca*



Con il Patrocinio di



MILANO 2015
NUTRIRE IL PIANETA
ENERGIA PER LA VITA

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "G. RENDA" – POLISTENA

6^A GARA INTERNAZIONALE DELLA RISTORAZIONE

Competizione inserita nel Programma Nazionale di Valorizzazione delle Eccellenze del Ministero dell'Istruzione, Università e Ricerca (decreto 8 novembre 2011).

PARTECIPAZIONE EXPO 2015 MILANO

Per l'Anno Scolastico 2014/2015, l'I.I.S. "G. Renda" di Polistena organizza il 7° EXPO "SCUOLA-LAVORO" e indice la 6^A GARA INTERNAZIONALE DELLA RISTORAZIONE, concorso rivolto a tutti gli studenti delle 3^e, 4^e e 5^e "Articolazione Enogastronomia" degli Istituti Professionali per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera ITALIANI E STRANIERI, che si confronteranno proponendo piatti elaborati in estemporanea, da sottoporre alla valutazione di una giuria composta da **esperti di FOOD** appartenenti al mondo **enogastronomico**.

FINALITÀ

La 6^A GARA INTERNAZIONALE DELLA RISTORAZIONE è rivolta alla valorizzazione delle eccellenze e alla promozione delle specificità enogastronomiche delle diverse Regioni cui appartengono gli Istituti Scolastici e gli studenti.

La competizione si propone altresì come un'opportunità per la diffusione dei principi di una sana e corretta alimentazione nel rispetto delle diverse culture enogastronomiche territoriali italiane e straniere.

La 6^A GARA INTERNAZIONALE DELLA RISTORAZIONE sarà preceduta da mostre, workshop ed eventi che avranno lo scopo di promuovere momenti di discussione e confronto su argomenti legati agli orientamenti emersi nell'ambito dell'alimentazione e dell'enogastronomia nazionale ed internazionale.

In particolare, il 7° EXPO "SCUOLA-LAVORO" che si svolgerà nei giorni **28 e 29 aprile 2015** ospiterà stand di scuole e aziende partner della manifestazione.

La 6^A GARA INTERNAZIONALE DELLA RISTORAZIONE rappresenta l'unica vetrina delle eccellenze nel campo enogastronomico della Provincia di Reggio Calabria, in cui sono presenti spazi e momenti dedicati a scuole, professionisti e operatori di settore.

SEDE LEGALE – VIA VESCOVO MORABITO – 89024 POLISTENA (RC) Tel. 0966/439144

www.istitutorenda.it e-mail: rcis00300c@istruzione.it Posta Certificata: rcis00300c@pec.istruzione.it



*Ministero dell'Istruzione,
dell'Università e della Ricerca*



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "G. RENDA" – POLISTENA

Con il Patrocinio di



MILANO 2015
NUTRIRE IL PIANETA
ENERGIA PER LA VITA

PARTECIPAZIONE

Al Concorso potranno partecipare due alunni dell'Articolazione Enogastronomia, accompagnati da un solo docente Tecnico Pratico.

La partecipazione al concorso implica la totale accettazione da parte dei concorrenti di tutte le clausole inserite nel Regolamento, sollevando gli organizzatori da eventuale responsabilità civile, penale ed amministrativa per danni a cose o a persone.

La quota di partecipazione prevista è di 30 Euro per ogni partecipante e/o accompagnatore, da versare entro e non oltre la data ultima di presentazione dell'adesione alla gara, tramite bonifico bancario intestato a I.I.S. "G. Renda" Polistena (RC) C/O:

Banca Monte dei Paschi di Siena IBAN IT64 H010 3081 5000 0000 1578 181

Tipo conto: TESORERIA UNICA BANCA D'ITALIA: IT70 I 01000 03245 452300315442

Conto: 315442

Codice sezione: 452

Descrizione sezione: Reggio Calabria

Denominazione conto: Giuseppe Renda – Polistena

Codice ABI 1030

Denominazione ABI: Monte dei Paschi di Siena S.p.A. agenzia di Polistena.

I costi relativi all'alloggio degli alunni e del docente accompagnatore saranno a carico dell'I.I.S. "G. Renda" di Polistena (RC), mentre quelli relativi al viaggio, saranno a carico della scuola partecipante.

PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE E DELLE RICETTE

Le scuole interessate dovranno far pervenire, entro il 20-03-2015 al Dirigente Scolastico dell'I.I.S. "G. Renda" – Via Vescovo Morabito – 89024 Polistena (RC) esclusivamente con lettera o e-mail, la seguente documentazione:

- 1) richiesta di adesione, utilizzando l'apposito modulo scaricabile dal sito dell'I.I.S. "G. Renda" di Polistena (RC);
- 2) la scheda della ricetta contenente:
 - il titolo della ricetta;
 - l'elenco degli ingredienti espressi in grammi e centilitri;
 - la descrizione del procedimento per ogni fase di preparazione;
 - le tecniche di cottura;
 - l'elenco dettagliato degli utensili e delle attrezzature utilizzate;
 - le motivazioni dell'accostamento del vino
- 3) scheda viaggio.

SEDE LEGALE – VIA VESCOVO MORABITO – 89024 POLISTENA (RC) Tel. 0966/439144

www.istitutorenda.it

e-mail: rcis00300c@istruzione.it

Posta Certificata: rcis00300c@pec.istruzione.it



Ministero dell'Istruzione,
dell'Università e della Ricerca



Con il Patrocinio di



MILANO 2015

NUTRIRE IL PIANETA
ENERGIA PER LA VITA

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "G. RENDA" – POLISTENA

L'organizzazione garantisce, fino all'esibizione del concorrente, la riservatezza in merito alle ricette inviate.

Le ricette saranno rese pubbliche dopo la competizione, nei modi e nei tempi che il Comitato Organizzatore riterrà più idonei. L'Organizzazione garantisce che ogni forma di pubblicazione del piatto e/o della ricetta riporterà il nome dell'autore e la scuola di appartenenza.

Non saranno ammesse domande, spedite fuori termine (farà fede il timbro postale di arrivo, la data di trasmissione dell'e-mail o la data di ricezione al protocollo se consegnata brevi manu), né domande incomplete.

Tutto il materiale pervenuto si riterrà a completa disposizione dell'organizzazione del concorso per qualunque uso.

Per informazioni telefonare al numero +39 0966/439144 (Proff. Giuseppe Calì - Vincenzo Malacrino)

Qualunque comunicazione potrà essere inviata presso l'indirizzo e-mail seguente:

garerendapolistena@gmail.com

REGOLAMENTO

Art. 1 – Svolgimento della gara

Il concorso si svolgerà mercoledì 29 aprile 2015, presso l'I.I.S. "G. Renda" – Via Vescovo Morabito – 89024 Polistena (RC) a partire dalle ore 9,30. I candidati dovranno presentarsi alle ore 8,30.

I partecipanti dovranno realizzare e presentare un piatto di "Cucina calda" che rispetti la tradizione e la cultura gastronomica nazionale, oppure esprimere il valore della cucina regionale di provenienza o quella di un territorio specifico, scegliendo tra le seguenti categorie:

- 1) antipasti;
- 2) primi piatti;
- 3) secondi piatti;
- 4) dolci.

Gli ingredienti generici di base (Olio, Sale, Farina 00, Aceto, Pelati, Cipolle, Carote ecc) saranno a carico della scuola ospitante.

Gli ingredienti specifici per la realizzazione delle ricette e i vini da abbinare ai piatti saranno a totale carico delle scuole partecipanti.

Le squadre partecipanti lavoreranno 2 per volta in contemporanea, su due distinte postazioni di cottura, entrando ognuna a distanza di 15 minuti dall'altra e avranno a disposizione 30 minuti per la realizzazione del piatto.

I tempi di realizzazione devono essere rigorosamente rispettati per non incorrere in penalità.

SEDE LEGALE – VIA VESCOVO MORABITO – 89024 POLISTENA (RC) Tel. 0966/439144

www.istitutorenda.it e-mail: rcis00300c@istruzione.it Posta Certificata: rcis00300c@pec.istruzione.it



*Ministero dell'Istruzione,
dell'Università e della Ricerca*



Con il Patrocinio di



MILANO 2015
NUTRIRE IL PIANETA
ENERGIA PER LA VITA

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "G. RENDA" – POLISTENA

La scaletta di gara e la preparazione del piatto seguiranno l'ordine di entrata delle portate, relativamente alla successione delle categorie in gara (antipasti, primi piatti, secondi di pesce ecc.)

Tutte le fasi fondamentali per l'esecuzione delle ricette comprese le cotture, dovranno essere eseguite sul posto. Tuttavia i partecipanti possono portare pronti alcuni passaggi della lavorazione ritenuti complementari per la realizzazione del piatto. Sono accettate solo decorazioni costituite da elementi commestibili.

Durante lo svolgimento della prova non sono ammesse nella postazione di gara persone estranee, tranne i componenti della giuria e il commissario di gara che vigilerà sul regolare svolgimento della competizione controllando il corretto utilizzo degli ingredienti, delle attrezzature, nonché il rispetto delle norme igienico-sanitarie e registrando eventuali ritardi.

Il commissario di gara in caso di mancato rispetto delle procedure di lavorazione o di ritardo nella presentazione del piatto può assegnare delle penalità operando una decurtazione di voti.

Il commissario potrà essere consultato dalla giuria sul lavoro svolto dal concorrente.

Dopo aver completato la preparazione, la postazione dovrà essere ripulita e lasciata pronta per la squadra successiva.

Art. 2 – Presentazione del piatto

Ogni squadra concorrente dovrà realizzare, nel rispetto della normativa igienico sanitaria vigente, relativa al settore, la ricetta in concorso che **dovrà essere presentata sull'apposito piatto da esposizione fornito, dall' I.I.S. "G. Renda" di Polistena, e n. cinque (5) assaggi per la giuria, abbinando il vino prescelto.**

Al termine della prova ai concorrenti compete la presentazione alla giuria del piatto realizzato con le motivazioni dell'accostamento del vino.

Art. 3 – Giuria

La Giuria è composta da quattro componenti e da un Presidente, nominati dalla scuola organizzatrice del concorso.

La Giuria è l'unico organo competente a giudicare la prova finale. La votazione sarà data da ogni componente la giuria e riportata su apposita scheda.

Il punteggio finale di ciascuna squadra concorrente sarà determinato dalla somma dei voti di tutti i giurati, decurtata da eventuali voti di penalità.



*Ministero dell'Istruzione,
dell'Università e della Ricerca*



Con il Patrocinio di



MILANO 2015
NUTRIRE IL PIANETA
ENERGIA PER LA VITA

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "G. RENDA" – POLISTENA

Durante lo svolgimento della gara la giuria potrà verificare l'esatta rispondenza alle norme del presente regolamento, richiedendo alla squadra partecipante le modalità di esecuzione del piatto.

In caso di ex-aequo sarà il Presidente di Giuria a decidere la classifica, dopo un breve consulto con gli altri giurati.

Le decisioni della giuria sono definitive ed incontestabili; non sono ammessi ricorsi.

La premiazione avrà luogo nella stessa giornata durante la cena di gala.

Art. 4 – Comportamento degli allievi

I candidati devono svolgere la propria preparazione rispettando le attrezzature e non dovranno ostacolare per nessun motivo il lavoro degli altri concorrenti.

Gli allievi dovranno essere in divisa completa per tutta la giornata (anche durante la premiazione);

Gli utensili di cucina saranno consegnati agli allievi nelle rispettive postazioni di lavoro, salvo quelli particolari (per l'esecuzione della ricetta) di cui si dovranno fare carico le scuole partecipanti.

Art. 5 – Criteri di valutazione

Al termine della realizzazione e presentazione del piatto da parte dei concorrenti, ciascun giurato esprimerà la propria valutazione per iscritto secondo i seguenti criteri, riportando sull'apposita scheda la votazione assegnata:

Mise en place, igiene e tecnica d'esecuzione	Punti da 0 a 20
Valenza alimentare	Punti da 0 a 20
Valutazione estetica	Punti da 0 a 20
Esame olfattivo	Punti da 0 a 20
Esame gustativo	Punti da 0 a 20

Art. 6 – Partecipazione EXPO 2015 Milano

La gara internazionale della ristorazione, quest'anno si svolgerà in particolare concomitanza con EXPO 2015, pertanto, rappresenta un'opportunità per la diffusione dei principi di una sana e corretta alimentazione nel rispetto delle diverse culture enogastronomiche territoriali italiane e straniere. La competizione ha lo scopo di promuovere momenti di discussione e confronto su argomenti legati agli orientamenti emersi nell'ambito dell'alimentazione e dell'enogastronomia nazionale ed internazionale

SEDE LEGALE – VIA VESCOVO MORABITO – 89024 POLISTENA (RC) Tel. 0966/439144

www.istitutorenda.it e-mail: rcis00300c@istruzione.it Posta Certificata: rcis00300c@pec.istruzione.it



Ministero dell'Istruzione,
dell'Università e della Ricerca



"G. RENDA" - POLISTENA

Con il Patrocinio di



MILANO 2015
NUTRIRE IL PIANETA
ENERGIA PER LA VITA

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "G. RENDA" – POLISTENA

al fine di relazionare il mondo della scuola con quello del lavoro per offrire nuove opportunità e stimoli propositivi agli studenti.

Pertanto l'organizzazione della Gara Internazionale di Ristorazione offrirà ai primi tre classificati la possibilità di vivere l'EXPO 2015 di Milano dal vivo attraverso l'omaggio dei biglietti di ingresso.

Si fa presente che è in corso di definizione il programma di partecipazione a Expo 2015 e verrà data comunicazione ai partecipanti quanto prima.

Art. 7. Premi

Ai vincitori ed alle Scuole di appartenenza, verranno assegnati i seguenti premi:

1° Scuola classificata – Targa scultura in argento e diploma di “Campione Internazionale della Ristorazione”; PARTECIPAZIONE EXPO 2015 MILANO – BIGLIETTO INGRESSO

2° Scuola classificata - Targa scultura “Campione Internazionale della Ristorazione”;
PARTECIPAZIONE EXPO 2015 MILANO – BIGLIETTO INGRESSO

3° Scuola classificata - Targa scultura “Campione Internazionale della Ristorazione”.
PARTECIPAZIONE EXPO 2015 MILANO – BIGLIETTO INGRESSO

L' I.I.S. “G. Renda” di Polistena si riserva la facoltà di consegnare ai vincitori eventuali doni offerti da aziende sponsor della manifestazione.

A tutti i partecipanti verrà rilasciato un attestato di partecipazione.



IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Dott.ssa Pasqualina Maria Zaccheria



Ministero dell'Istruzione,
dell'Università e della Ricerca



Con il Patrocinio di



MILANO 2015
NUTRIRE IL PIANETA
ENERGIA PER LA VITA

**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"G. RENDA" – POLISTENA**

**6^a Gara Internazionale della Ristorazione
indetta dall' I.I.S. "G. Renda" di Polistena (RC)**

Al Dirigente dell'IIS "G. RENDA"
Via Vescovo Morabito
Polistena (RC)

RICHIESTA DI PARTECIPAZIONE

Denominazione e indirizzo scuola partecipante

Via _____ n° _____
CAP _____ Città _____
Tel. centralino _____ tel. Presidenza _____ e-mail _____
Cellulare Docente Accompagnatore _____

(*) La/Lo studentessa/studente _____ C.F. _____
nata/o a _____ il _____
frequentante la classe _____ sezione _____ dell'Istituto _____
recapiti (tel./ e-mail) _____

ch i e d e

di partecipare alla **6^a Gara Internazionale della Ristorazione** che si terrà a Polistena (RC) mercoledì 29
aprile 2015 con il piatto _____ categoria _____

d i c h i a r a

- di essere in possesso dei requisiti richiesti dal bando di concorso;
- di autorizzare, ai sensi della legge n° 196/2003, il trattamento dei propri dati personali per tutte le attività inerenti la manifestazione.

(firma del genitore - per studente minorenni)

(firma studente/studentessa)

....., li

Visto: Il Dirigente Scolastico

.....
(timbro e firma)

Docente accompagnatore
(nome, cognome, data di nascita, disciplina insegnata) (firma)

(*) la presente scheda deve essere compilata da ogni studente partecipante



*Ministero dell'Istruzione,
dell'Università e della Ricerca*



Con il Patrocinio di



MILANO 2015
NUTRIRE IL PIANETA
ENERGIA PER LA VITA

**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"G. RENDA" – POLISTENA**

SCHEDA DI VIAGGIO

destinazione: _____

Mezzo di trasporto utilizzato:

	ANDATA	RITORNO
TRENO:	Luogo e ora di partenza _____	Luogo e ora di partenza _____
	Luogo e ora di arrivo _____	Luogo e ora di arrivo _____

	ANDATA	RITORNO
AEREO:	Luogo e ora di partenza _____	Luogo e ora di partenza _____
	Luogo e ora di arrivo _____	Luogo e ora di arrivo _____

	ANDATA	RITORNO
MEZZO PROPRIO:	Luogo e ora di partenza _____	Luogo e ora di partenza _____
	Luogo e ora di arrivo _____	Luogo e ora di arrivo _____



*Ministero dell'Istruzione,
dell'Università e della Ricerca*



Con il Patrocinio di



MILANO 2015
NUTRIRE IL PIANETA
ENERGIA PER LA VITA

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "G. RENDA" – POLISTENA

Si comunica che nei luoghi di arrivo (aeroporto e/o stazione ferroviaria) sarà presente il personale di codesto Istituto di Istruzione Superiore per l'accoglienza e l'accompagnamento dei partecipanti fino alla sede della gara.