



Ministero della Pubblica Istruzione
ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE
"E. Ruffini - D. Aicardi"
CONVITTO ANNESSO

C.F.: 90051650084 – P.IVA: 00169380086

I.P.S.S.A.R. - Via Lungomare 141 – 18018 TAGGIA (IM)

Tel. 0184/461082 – Tel. 0184/461083 Email: IMIS00400L@istruzione.it – pec: IMIS00400L@pec.istruzione.it

I.P.S.A.A. "D.AICARDI" – Strada Maccagnan, 37 – 18038 SANREMO – Tel. 0184/502326 – Fax 0184/507285

I.P.S.C. – I.T.T. – Corso Cavallotti, 92 - 18038 SANREMO – Tel. e fax 0184/541148

Email Gara: gara.nazionale.alberghieri@gmail.com

Regolamento Gara Nazionale per Istituti Alberghieri
Taggia 7-8-9-10-11 Maggio 2018
Primo Memorial Guido Calvi
Secondo Memorial Fiorella Fachechi Pentole Agnelli

NORME GENERALI

Art. 1

Il concorso è riservato agli allievi che nel corrente anno scolastico 2017/18 frequentano il IV Anno dei Corsi di Studio di Enogastronomia, Sala e vendita, Accoglienza turistica. Ogni Istituto, anche se con più sedi, potrà essere rappresentato da un solo allievo per ciascun indirizzo.

Art. 2

Il concorso si svolgerà presso l'I.I.S "RUFFINI - AICARDI" di Taggia nei giorni 7-8-9-10-11 maggio 2018.

I giorni 7 e 11 Maggio sono riservati all'arrivo e alla partenza dei gruppi. Le spese di viaggio e di soggiorno sono a carico degli Istituti partecipanti come da allegato.

Art. 3

Tutto il necessario per l'espletamento delle prove pratiche di cucina verrà fornito dall'Istituto ospitante, fatta eccezione per la coltelleria e l'utensileria personale.

Art. 4

Tutti i candidati effettueranno la prova progettuale la mattina del giorno 08/05/2018. Le prove pratiche verranno affrontate per gruppi distinti, a partire dal primo pomeriggio del giorno 08 Maggio e si concluderanno presumibilmente nella mattinata del 10 Maggio. Durante le prove pratiche, i candidati dovranno indossare la propria divisa completa, che porteranno al loro seguito, senza loghi o spille della scuola di appartenenza. Tutti i candidati dovranno munirsi di calcolatrice e penna nera. È permesso l'uso della matita e della gomma. E' vietato l'uso del bianchetto/cancellino. È vietato l'uso di qualsiasi tipologia di dizionari e/o manuali cartacei e/o elettronici. Ai candidati verrà, inoltre, fornita tutta la modulistica necessaria. L'accesso ai laboratori e alla aule è consentito ai soli candidati.

I docenti accompagnatori dovranno preventivamente accertare che i partecipanti siano in possesso dei requisiti dettati dal regolamento CE 852/2004 "Pacchetto Igiene" (ex D.L. 155/1997) e coperti da polizza assicurativa per responsabilità civile ed infortuni.

Durante le prove, sia progettuali che pratiche, è vietato l'uso di apparecchi telefonici cellulari e altri dispositivi elettronici, che, pertanto, dovranno essere depositati dai candidati all'entrata nelle aule e/o nei laboratori.

Eventuali foto e riprese verranno realizzate dall'Istituto ospitante.

I docenti accompagnatori cureranno la compilazione delle liberatorie relative alla pubblicazione di immagini e/o filmati dei minorenni e dei maggiorenni, secondo l'allegato che dovrà essere trasmesso unitamente all'adesione.

Art. 5

Le Commissioni esaminatrici saranno composte da un Ispettore Tecnico del settore, indicato dall'Ufficio Scolastico Regionale o dal Ministero dell'Istruzione, dal Dirigente Scolastico dell'Istituto ospitante, da un Docente delle discipline tecniche, da un Docente d'Inglese (per sezione sala e vendita e accoglienza turistica) dell'Istituto ospitante e da rappresentanti esterni del mondo produttivo di ciascun settore.

Prima delle prove, verranno ricordate le modalità e i criteri di valutazione.

Verranno formulate graduatorie finali per ciascuna qualifica e, a parità di punteggio, prederà l'allievo più giovane.

Il giudizio della Commissione è insindacabile.

Art. 6

Premi per i vincitori: ai primi tre classificati per ciascuna qualifica verrà rilasciato dal Ministero un attestato di merito.

L'Istituto ospitante consegnerà un premio ai primi tre classificati di ciascun indirizzo.

Art. 7

L'inosservanza di una o più norme inserite nel presente Regolamento verrà sanzionata dalla Commissione esaminatrice nei modi e nelle misure che verranno ritenute più valide.

Le sanzioni saranno da ritenersi inappellabili.

Art. 8

"Memorial Guido Calvi": il premio verrà destinato allo studente che avrà realizzato il miglior punteggio nella prova di enologia

"Secondo Memorial Fiorella Fachechi - Pentole Agnelli"

Il premio verrà assegnato allo studente che avrà realizzato il miglior punteggio nella prova pratica di cucina e avrà utilizzato al meglio il materiale di cottura (pentole Agnelli) in relazione alla tecnica di cottura e alla materia prima.

Art. 9

L'organizzazione si riserva di apportare eventuali modifiche alle modalità di svolgimento delle gare, in caso di gravi imprevisti o sopraggiunti problemi tecnici. Eventuali variazioni saranno comunicate tempestivamente.

MODALITA' DELLE PROVE DEL SETTORE CUCINA

Secondo Memorial Fiorella Fachechi pentole Agnelli

“IL BACCALÀ FRA TRADIZIONE ED INNOVAZIONE”

La gara del settore CUCINA si articolerà nelle seguenti due prove:

Mattina del 08 maggio 2018 presso l'Istituto Alberghiero Eleonora Ruffini di Taggia

PROVA PROGETTUALE

- 1- Stesura di un menù, articolato in tre portate, per un soggetto con specifiche esigenze nutrizionali:
 - nelle diverse fasce di età e condizioni fisiologiche o con specifici stili alimentari
 - in stati patologici (malattie cardiovascolari, diabete, obesità, tumori, allergie ed intolleranze alimentari).
- 2- Motivazione della scelta dei piatti che devono rispondere alle corrette indicazioni nutrizionali facendo riferimento ai LARN per i diversi principi nutritivi ed alle esigenze dei soggetti in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- 3- Realizzazione della scheda tecnica di un piatto scelto dal menù proposto dal partecipante.
- 4- Di un piatto proposto dalla commissione calcolare:
 - Apporto calorico e nutrizionale (compilazione della Tabella di composizione degli alimenti)
 - Calcolare il costo pasto e proporre un prezzo di vendita, da calcolarsi con il metodo del mark-up (tutti i dati necessari saranno forniti dalla commissione)

Punteggio prova: **50 punti** - Tempo a disposizione: 120 min.

PROVA PRATICA

- **Realizzazione di un antipasto, primo piatto o secondo , utilizzando il baccalà** tenendo conto delle particolari proprietà nutrizionali delle materie prime impiegate. E' possibile utilizzare, oltre agli alimenti del paniere, **due ingredienti della zona di provenienza**, a scelta del partecipante (**non forniti dall'Istituto ospitante**).
- La presentazione dovrà prevedere la produzione di n° 5 porzioni per l'assaggio da parte della Commissione esaminatrice più una per la presentazione (n° 6 in totale).
L'allievo descriverà, brevemente, alla commissione le caratteristiche del piatto realizzato.
- **Gli istituti partecipanti dovranno comunicare via e-mail entro e non oltre il 15 marzo 2018 la scheda ricetta redatta su apposito modulo allegato per agevolare la preparazione dei panieri.**

Punteggio prova: **50 punti** - Tempo a disposizione: 60 min.

COMMISSIONE ESAMINATRICE

La Commissione esaminatrice seguirà lo svolgimento delle prove. **Una copia della ricetta, SENZA ALCUN RIFERIMENTO ALLA SCUOLA, dovrà essere consegnata alla Commissione durante il briefing del giorno 07/05/2018** per meglio favorire la mise en place delle derrate in cucina.

La somma dei punti acquisiti in ciascuna prova concorrerà a formare il punteggio finale.

Ciascun concorrente verrà valutato secondo i seguenti criteri:

PROVA PROGETTUALE

Coerenza con il tema proposto e equilibrio nutrizionale del menu	Punti da 1 a 20
Correttezza formale e tecnica della scheda del piatto scelto	Punti da 1 a 10
Esattezza calcolo apporto calorico	Punti da 1 a 10
Esattezza calcolo costo pasto	Punti da 1 a 10

PROVA PRATICA Il baccala tra tradizione ed innovazione

Giuria tecnica

Atteggiamento professionale ordine e pulizia	Punti da 1 a 10
Tecnica d'esecuzione, corretto utilizzo e rispetto normative.	Punti da 1 a 10
Organizzazione del lavoro e rispetto dei tempi di servizio	Punti da 1 a 10

Giuria di degustazione

Originalità, creatività, estetica e cromia della presentazione	Punti da 1 a 10
Degustazione (aroma, gusto, consistenza)	Punti da 1 a 10

PRODOTTI ALIMENTARI E ATTREZZATURA

Il partecipante avrà a sua disposizione gli ingredienti del Paniere comune di generi alimentari.

L'allievo potrà aggiungere **max due** prodotti tipici della propria zona di provenienza (non forniti dall'Istituto ospitante)

È consentito l'utilizzo dei seguenti generi semilavorati (a Vs. carico):

- Fondi e brodi pronti
- Verdure lavate, sbucciate, ma non tagliate, né tornite o porzionate
- Gli impasti pronti, di lungo riposo comprovati
- Frutta secca sgusciata

Ogni decorazione o guarnizione devono essere elaborate sul posto.

È preferibile, comunque, fare delle preparazioni di cucina espressa.

Il prodotto di vostra fornitura e i generi semilavorati dovranno essere evidenziati nell'apposita scheda ricetta.

Il candidato avrà facoltà di presentare un vino in abbinamento al piatto. Il vino in abbinamento al piatto non sarà fornito dall'Istituto ospitante e non verrà valutato in alcun modo dalla giuria di degustazione.

Tutti i generi alimentari, il materiale e l'attrezzatura necessari alla realizzazione del piatto saranno forniti dall'Istituto ospitante

L'allievo avrà a disposizione piatti piani, piatti bowl o a barchetta per il servizio, uguali per tutti i concorrenti; l'eventuale coltelleria e/o piccola utensileria dovrà essere dotazione dei singoli partecipanti.

Paniere degli ingredienti comuni

Prodotti ortofrutticoli

Zucchine trombette, asparago violetto d'Albenga, aglio di Vessalico, peperoni rossi e gialli, melanzane, pomodori rossi, pomodori ciliegino, zucchine comuni, fiori di zucca, rucola, radicchio, champignon, carote, cipolle bianche e rosse, porro, fave fresche, sedano, scalogno, patate, limoni, arance, mele golden, lattuga, cetrioli, songino, fagiolini freschi, Fagioli di Badalucco già ammollati, lenticchie, ceci (già ammollati), spinaci freschi, bietoline fresche, piselli freschi, castagne secche, rape rosse precotte, patate viola

Erbe aromatiche e spezie

Basilico, prezzemolo, rosmarino, erba cipollina, timo, alloro, aglio, maggiorana fresca, prezzemolo riccio, menta fresca, salvia, zafferano in polvere e pistilli, pepe bianco e nero, peperoncino, noce moscata, maggiorana, curry, paprika, pepe verde in salamoia, germogli di piselli, vene cress, oyster leaves, fiori eduli misti, sale Maldon

Farine e farinacei e cereali

Semola di grano duro, farina integrale, farina tipo 0, farina tipo 00, polenta bramata, farina di riso, farina di grano saraceno, fecola, maizena, riso Carnaroli, riso Venere, orzo perlato.

Condimenti e prodotti vari

Latte intero UHT, panna da cucina UHT, burro, latte alta qualità e panna freschi, olio e. v. oliva taggiasca "Roi", grana padano, ricotta vaccina e di pecora, aceto di vino bianco e rosso, aceto balsamico commerciale, guanciale, pancetta affumicata, sale fino e grosso, zucchero, uova fresche, pomodori pelati, concentrato di pomodoro, filetti di alici sott'olio, capperi, olive taggiasche in salamoia, olive taggiasche denocciolate sottolio, piselli surgelati, funghi porcini surgelati, pasta sfoglia gelo, pasta fillo gelo, pangrattato, pinoli, uva passa, vino bianco e rosso da cucina, brandy, gomma xantana, agar-agar, lecitina di soia in polvere, stampini monoporzione in alluminio.

REFERENTE DI SETTORE:

Prof. GAIAUDI Valter

Prof. EANDI Pier Carlo

Prof. GUASCO Bruno

MODALITÀ DELLE PROVE: SETTORE ACCOGLIENZA TURISTICA

La gara del settore **accoglienza turistica** si articolerà nelle seguenti due prove.

PROVA PROGETTUALE

Il candidato dovrà progettare, utilizzando gli strumenti informatici del laboratorio d'Istituto, un **pacchetto alberghiero** (per un week end) comprendente sia i servizi alberghieri (principali e complementari) sia attività aggiuntive legate al territorio anche eventualmente organizzate in occasione di eventi particolari:

- rivolto a coppie
- rivolto a famiglie.

PROVA PRATICA

Il candidato

- effettuerà una prova di role playing al front office in lingua inglese riguardante le operazioni relative al ciclo cliente: booking, check-in, live-in, check-out
- illustrerà un itinerario riguardante una delle seguenti mete del Ponente ligure:

1) La Riviera dei Fiori

2) L'hinterland imperiese (valli e borghi dell'entroterra)

L'itinerario dovrà:

- essere inserito in un **contesto ecosostenibile**, evidenziando le eccellenze del territorio, le principali attrattive turistiche ed enogastronomiche, eventi e folclore, sport e natura
- essere presentato con uno slogan promozionale.

La progettualità realizzata dovrà essere consegnata alla commissione in forma cartacea o multimediale (a scelta del candidato) durante il briefing della sera di arrivo.

Si ricorda che il materiale consegnato non verrà restituito ma rimarrà agli atti.

VALUTAZIONE ED ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO

La Commissione esaminatrice seguirà lo svolgimento delle prove.

La somma dei punti acquisiti in ciascuna prova concorrerà a formare il punteggio finale.

CRITERI DI VALUTAZIONE

LA PROVA PROGETTUALE

terrà conto di:

coerenza e correttezza	punti fino a 10 max
completezza	punti fino a 10 max
originalità e creatività	punti fino a 20 max

TOTALE 40 PUNTI MAX Tempo a disposizione: 180 minuti

LA PROVA PRATICA

terrà conto di:

Role playing in lingua inglese

professionalità	punti fino a max 10
padronanza linguistica	punti fino a max 10
interpretazione e risoluzione del problema	punti fino a max 10

TOTALE 30 PUNTI MAX Tempo 5 minuti

Itinerario realizzazione da consegnare alla commissione al briefing

completezza contenuti	punti fino a max 5
originalità	punti fino a max 5
presentazione grafica	punti fino a max 5

TOTALE 15 PUNTI MAX

Itinerario esposizione orale in italiano

completezza espositiva	punti fino a max 10
padronanza linguistica	punti fino a max 5

TOTALE 15 PUNTI MAX Tempo 5 minuti

MODALITÀ DELLE PROVE DEL SETTORE “SERVIZI DI SALA E VENDITA”

La Gara del settore “Servizi di sala e di vendita” si articolerà nelle seguenti tre prove:

PROVA PROGETTUALE

Al candidato verrà richiesta la progettazione di un evento; pertanto, dovrà:

- redigere un menù con cucina tipica ligure (anche rivisitata) con un massimo di 4 portate;
 - predisporre il servizio idoneo;
 - formulare l’abbinamento dei vini liguri ai piatti;
 - predisporre il servizio degli aperitivi e dei digestivi;
 - individuare i prodotti che compongono un cocktail mondiale codificato I.B.A. tra quelli compresi nell’elenco della prova pratica di bar (origine del cocktail, ingredienti e dosi della ricetta espressa in centilitri, attrezzatura occorrente per realizzare il cocktail);
 - del cocktail considerato calcolare la **quantità di alcol espressa in ml e grammi**, le **unità alcoliche**, il **titolo alcolometrico volumico finale** e il **valore energetico**.
 - calcolare il tempo necessario a smaltire due o più cocktail da un soggetto (uomo, donna) in base al suo peso corporeo tenendo presente come parametri di metabolismo per la donna 0,06 g/kg/ora e per l’uomo 0,12 g/kg/ora.
 - calcolare il drink cost del cocktail (il costo delle bottiglie sarà stabilito dalla Commissione);
- emettere i documenti relativi all’evento

Punteggio prova: **50 punti** - Tempo a disposizione: 120 min.

PROVA PRATICA DI BAR E DI LINGUA INGLESE

La prova pratica (metodo A.I.B.E.S.) consisterà nella realizzazione di un cocktail internazionale sorteggiato tra quelli sotto indicati:

- 01) Americano
- 02) Daiquiri
- 03) Margarita
- 04) Tequila Sunrise
- 05) Cosmopolitan

- 06) Gin Fizz
- 07) Manhattan
- 08) Martini Cocktail
- 09) Black Russian
- 10) Spritz veneziano

- Il candidato preparerà un cocktail illustrando gli aspetti storici e merceologici.
- Il candidato presenterà in lingua inglese la ricetta del drink sorteggiato, le principali caratteristiche e gli ingredienti utilizzati;
- L’attrezzatura per la preparazione del cocktail verrà messa a disposizione dell’Istituto ospitante.

Punteggio prova: **20 punti** – Tempo a disposizione: 15 min.

PROVA PRATICA DI SALA E DI ENOLOGIA

La prova consiste:

Nella realizzazione della mise en place di un coperto su un menù proposto dalla Commissione, spiegandone gli aspetti tecnici;

Nell'apertura della bottiglia e nell'analisi organolettica di un vino tra quelli compresi nell'elenco:

- Rossese di Dolceacqua Doc
- Rossese di Dolceacqua superiore Doc
- Ormeasco di Pornassio Doc
- Ormeasco di Pornassio Superiore Doc
- Ormeasco di Pornassio Sciac-Trà Doc (rosato)
- Riviera Ligure di Ponente Pigato Doc
- Riviera Ligure di Ponente Vermentino Doc
- Cinque Terre Sciac-Trà Doc

Attrezzatura di servizio (cavatappi e tovagliolo di servizio) a cura del candidato.

Punteggio prova: **30 punti** - Tempo a disposizione: 20 min.

COMMISSIONE ESAMINATRICE

La Commissione esaminatrice seguirà lo svolgimento delle prove.

La somma dei punti acquisiti in ciascuna prova concorrerà a formare il punteggio finale.

Ciascun concorrente verrà valutato secondo i seguenti criteri:

PROVA PROGETTUALE

Coerenza con il tema proposto e correttezza dell'abbinamento	Punti da 1 a 25
Correttezza tecnica della scheda cocktail ed esattezza del drink cost e della redazione del documento	Punti da 1 a 15
Esattezza calcolo apporto calorico	Punti da 1 a 10

PROVA PRATICA DI BAR E LINGUA INGLESE

Tecnica, pulizia, creatività, estetica e cromia della presentazione	Punti da 1 a 10
Esposizione in inglese	Punti da 1 a 10

PROVA PRATICA DI SALA ED ENOLOGIA

Correttezza, tecnica, professionalità e pulizia nell'esecuzione	Punti da 1 a 15
Apertura della bottiglia e degustazione del vino	Punti da 1 a 15

Referente di settore

Prof. Alfredo Sola
Roberto Rastello
Stefano Sancassani