

ASSOCIAZIONE CUOCHI AVELLINESI

&

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA
RISTORAZIONE "Manlio Rossi-Doria" - Avellino**

Con il patrocinio di: Regione Campania, Provincia di Avellino, Comune di Avellino, Camera di
Commercio di Avellino, Ente Provinciale per il Turismo.

e

il contributo tecnico di: Federazione Italiana Cuochi, Unione Regionale Cuochi della Campania

organizzano

XIII[^] EDIZIONE

Concorso nazionale di cucina

***” Il Cuoco del Futuro “
10° Memorial Orazio Raimo***

3° GRAN PRIX “MANLIO ROSSI-DORIA”

"Gran Prix " Terra d'Irpinia"

Avellino 18 aprile 2012

**Concorso riservato agli allievi che frequentano il terzo anno del corso
di cucina, sala bar e ricevimento degli Istituti Professionali per i Servizi
per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera.**

***IL CONSORSO E' PATROCINATO DAL MINISTERO
DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITA' e DELLA RICERCA***

DIREZIONE GENERALE DELL'UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER LA CAMPANIA

REGOLAMENTO

Art. 1 L'Associazione Cuochi Avellinesi e l'Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera " Manlio Rossi - Doria" di Avellino organizzano, in collaborazione con la Federazione Italiana Cuochi, l'Unione Regionale Cuochi della Campania e l'Associazione Italiana Sommelier delegazione di Avellino, la manifestazione "**Il Cuoco del Futuro**" XIII° concorso nazionale di cucina calda e fredda a tema libero, con relativo abbinamento cibo/ vino, e itinerario turistico enogastronomico sull'Irpinia. La manifestazione gode del sostegno e del patrocinio della Regione Campania, della Provincia di Avellino, del Comune di Avellino e dell'E.P.T. di Avellino.

Sponsor ufficiali della manifestazione sono le aziende di settore.

Motivazioni

La finalità di questa manifestazione, giunta quest'anno alla sua tredicesima edizione, è quella di creare momenti di confronto, di crescita e stimolare la creatività dei giovani cuochi, dei futuri operatori di sala bar e del settore ricevimento. Il premio vuole essere un incentivo e uno sprone per le future leve che si avviano verso queste affascinanti professioni e intende, nel contempo, promuovere e valorizzare il patrimonio enogastronomico e turistico della provincia di Avellino. Il concorso vuole, inoltre, favorire un circuito enogastronomico capace di attrarre nuovi flussi turistici e a tal fine utilizzerà anche il materiale prodotto dai partecipanti stessi.

Art. 2 L'organizzazione della manifestazione è a cura dell'Associazione Cuochi Avellinesi e l'Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera " Manlio Rossi - Doria" di Avellino. La parte tecnica sarà a cura della Federazione Italiana Cuochi, dell'Unione Regionale Cuochi della Campania e dell'A.I.S., delegazione di Avellino. Eventuali modifiche del programma, allegato, della manifestazione saranno comunicate a tutti i partecipanti con la massima tempestività.

Art. 3 Alla manifestazione possono partecipare gli allievi degli Istituti Professionali per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera, che frequentano il terzo anno del corso di cucina, sala bar e ricevimento. A tal fine, si dovrà accludere alla domanda di partecipazione un certificato di frequenza da cui si evince la classe in cui sono iscritti gli allievi partecipanti al concorso. Le singole scuole saranno rappresentate: dal Dirigente Scolastico o delegato; da un Insegnante Tecnico Pratico; dagli allievi di cucina, sala bar e ricevimento partecipanti. Il Dirigente Scolastico ove lo ritenesse, potrà delegare, ovviamente, anche il docente accompagnatore.

Art. 4 L'allievo di cucina dovrà presentare e realizzare un piatto caldo o freddo, a tema libero. L'Istituto partecipante si farà carico di fornire all'allievo l'ingrediente principale della ricetta (esempio: carni di ogni tipo; pesci; crostacei; molluschi ecc.) e per completare la stessa verrà messo a disposizione un paniere generico di prodotti. Il piatto dovrà essere preparato per sei persone. Uno di questi sarà esposto. All'allievo di sala bar, che parteciperà al Gran Prix "Manlio Rossi - Doria", in base alle caratteristiche del piatto preparato dal collega di cucina, gli verrà richiesto l'abbinamento di un vino. I vini da abbinare, messi a disposizione dall'organizzazione, saranno tutti scelti da aziende vitivinicole operanti in provincia di Avellino. Il partecipante dovrà scegliere il vino e illustrare alla commissione i motivi che hanno portato all'abbinamento.

In cucina saranno presenti 4 commissari che vigileranno sulla corretta esecuzione delle ricette e sul rispetto di detto regolamento. E' assolutamente vietato l'ingresso, o anche la pura sosta davanti alle porte delle cucine, degli insegnanti accompagnatori. Così come, al fine di evitare spiacevoli contestazioni il piatto dovrà essere realizzato interamente nella cucina, decorazioni comprese. Il mancato rispetto di queste ultime due norme comporterà per l'allievo partecipante una penalizzazione nel punteggio finale.

All'allievo di ricevimento sarà richiesto di illustrare un itinerario turistico enogastronomico sull'Irpinia. Lo stesso dovrà essere realizzato su cd-rom o dvd e presentato anche in forma cartacea in n° 5 copie con allegata una scheda esplicativa.

La richiesta di partecipazione dovrà essere inviata entro e non oltre il 30 marzo 2012, congiuntamente al certificato di frequenza degli allievi.

Le prove dei tre settori saranno svolte nell'Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera " Manlio Rossi - Doria" di Avellino.

Art. 5 La manifestazione si svolgerà il giorno 18 aprile 2012:

Il prodotto alimentare di base (principale) dovrà essere portato dagli Istituti partecipanti.

L'organizzazione fornirà, invece, il paniere generico, in cui saranno presenti prodotti irpini come funghi porcini del Partenio, tartufi neri di Bagnoli e Castagne di Serino, nonché il vino da abbinare.

Dirigenti Scolastici e i docenti accompagnatori nella giornata del 18 aprile saranno accompagnati in visita ai più importanti siti storici ed artistici dell'Irpinia.

Art. 6 I partecipanti alla manifestazione cedono all'Associazione Cuochi Avellinesi tutti i diritti concernenti le ricette, le fotografie e il materiale multimediale (cd- dvd ecc), anche per eventuali pubblicazioni, con l'impegno a citarne l'autore. I partecipanti cedono congiuntamente anche i diritti televisivi.

Art. 7 La domanda di iscrizione, redatta sul modulo allegato, compilata a macchina in ogni sua parte dovrà pervenire **entro e non oltre il 30 Marzo 2012** al seguente indirizzo:

Associazione Cuochi Avellinesi, Via Fiore n°13 - 83025 Montoro Inferiore - Avellino.

Art. 8 Le spese di alloggio saranno a totale carico dell'organizzazione. A tal fine gli istituti che ne vorranno usufruire dovranno far pervenire all'organizzazione in tempo utile una richiesta in tal senso, specificando anche la suddivisione delle camere. Le spese di viaggio sono a carico degli Istituti partecipanti.

Art. 9 La giuria per i settori di cucina e sala bar, sarà composta su indicazione della Federazione Italiana Cuochi e dell'A.I.S., da cinque componenti. La stessa esprimerà la valutazione in base ai principi dichiarati ed indicati dagli stessi organismi.

La giuria per il settore ricevimento sarà composta da cinque esponenti del settore alberghiero, dell'ETP, della Provincia di Avellino, degli altri Enti organizzatori e patrocinatori, nonché da giornalisti del settore.

Il giudizio della giuria sarà insindacabile.

Per “Il cuoco del Futuro”, riversato agli allievi di cucina, la giuria valuterà i piatti partecipanti attenendosi ai seguenti criteri:

Difficoltà di preparazione e pulizia:

punti 0 - 30

(corretta preparazione degli ingredienti, del materiale; pulizia durante la realizzazione del piatto; rispetto delle norme igieniche e quelle della dietetica).

Presentazione del piatto:

punti 0 - 20

(esatta porzionatura, disposizione e pulizia del piatto; assenza di guarnizioni artificiali e estetica dello stesso).

Sapore dei piatti:

punti 0 - 50

(il cibo deve mantenere il suo caratteristico sapore, i condimenti devono esaltare il gusto della pietanza).

Ovviamente, il massimo punteggio raggiungibile sarà di 100 punti. Il punteggio conseguito da ogni allievo corrisponderà alla somma dei voti totali espressi da ogni giurato, diviso per il numero degli stessi. Il primo parametro sarà valutato d'intesa con i commissari di cucina ai quali, inoltre, è demandato il compito di assegnare il Memorial “Orazio Raimo”.

Per quanto concerne il "Gran Prix Manlio Rossi - Doria", riversato agli allievi di Sala-bar, la giuria valuterà attenendosi ai seguenti criteri:

Tecnica di servizio:

punti 0 - 30

Relazione orale etnografica sui vini irpini

punti 0 - 20

Colloquio con la giuria: motivazioni e caratteristiche del vino scelto in base al piatto preparato

punti 0 - 50

Il massimo punteggio raggiungibile sarà di 100 punti. Il punteggio conseguito da ogni allievo corrisponderà alla somma dei voti totali espressi da ogni giurato, diviso per il numero degli stessi.

Per quanto concerne il concorso Gran Prix " Terra d'Irpinia", riservato agli allievi del settore ricevimento, la giuria valuterà attenendosi ai seguenti criteri:

Presentazione del supporto multimediale:

punti 0 - 30

Motivazioni e caratteristiche dell'itinerario scelto:

punti 0 - 20

Creatività e grado di valorizzazione del patrimonio enogastronomico dell'Irpinia

punti 0 - 50

Il massimo punteggio raggiungibile sarà di 100 punti. Il punteggio conseguito da ogni allievo

corrisponderà alla somma dei voti totali espressi da ogni giurato, diviso per il numero degli stessi.

Art.10 Eventuali utensili particolari e attrezzature specifiche dovranno essere portati dagli Istituti partecipanti. Completata l'esecuzione, la postazione di lavoro utilizzata dovrà essere ripulita. Per la gara di cucina e sala bar, non sono ammessi piatti e divise con logo o marchio dell'Istituto partecipante al concorso al fine di mantenere l'anonimato totale fino al verdetto finale della giuria.

Art.11 Per il concorso di cucina: il tempo di consegna massimo dei piatti è fissato in 2 ore. Il momento di entrata verrà sorteggiato prima dell'inizio del concorso.

L'accesso alle cucine avverrà con una frequenza di 5 minuti tra un concorrente e l'altro.

Gli allievi del settore sala bar avranno 20 minuti per svolgere la propria prova.

Gli allievi del settore ricevimento avranno 20 minuti per illustrare il proprio itinerario.

Il presente regolamento dovrà essere rispettato dagli allievi in tutte le sue norme. La domanda di iscrizione a tal fine è intesa come accettazione del presente regolamento. Gli allievi che non osserveranno le indicazioni in esso contenute potranno essere sanzionati nel punteggio finale emesso dalla giuria.

L'organizzazione declina ogni responsabilità per eventuali danni a cose o persone e non risponde di perdite o rotture di eventuale materiale portato dagli Istituti partecipanti..

Premi

- Ogni allievo partecipante riceverà un attestato di partecipazione ed una medaglia. All'Istituto corrispondente sarà consegnato un diploma ricordo.

- All'allievo di cucina che si sarà maggiormente distinto per impegno professionale, educazione e volontà verrà consegnato il premio speciale intitolato alla memoria di " Orazio Raimo ". La valutazione di merito sarà concordata tra i commissari di cucina e la giuria.

- All'allievo terzo classificato, di cucina, di sala bar e di ricevimento, sarà assegnato un attestato di partecipazione, il relativo trofeo artistico e un premio offerto dalle aziende sponsor.

- All'allievo secondo classificato, di cucina, di sala bar e di ricevimento, sarà assegnato un attestato di partecipazione e il relativo trofeo artistico e un premio offerto dalle aziende sponsor.

. - All'allievo di sala bar primo classificato sarà assegnato un attestato di partecipazione, il "Gran Prix " Manlio Rossi - Doria", e un premio in danaro di **200** euro offerto dalle aziende sponsor.

- All'allievo di cucina primo classificato sarà assegnato un attestato di partecipazione, l'artistico trofeo "Il Cuoco del Futuro", e un premio in danaro di **200** euro offerto dalle aziende sponsor.

- All'allievo di ricevimento primo classificato sarà assegnato un attestato di partecipazione, il Gran Prix " Terra d'Irpinia", e un premio in danaro di **200** euro offerto dalle aziende sponsor.

Agli Istituti degli allievi classificati nei primi tre posti saranno assegnati altrettanti trofei artistici corrispondenti al risultato.

La cerimonia di consegna dei premi avverrà, in presenza delle massime autorità della provincia di Avellino.

MODULO DI ISCRIZIONE AL CONCORSO

XIII° CONCORSO INTERNAZIONALE

Avellino 18 aprile 2012

Modulo di iscrizione.

(Da inviare con i relativi allegati entro e non oltre il 30 marzo 2012.)

Istituto

Indirizzo: via _____ n° _____ Cap _____
Località _____ Prov. _____
Telefono _____ Fax _____
mail _____

Partecipanti:

Dirigente Scolastico o suo delegato:

Cognome _____ Nome _____

Insegnante Tecnico Pratico:

Cognome _____ Nome _____

Indirizzo _____

Telefono _____

Allievo di cucina partecipante:

Cognome _____ Nome _____

Indirizzo _____

Telefono _____

Allievo di sala bar partecipante:

Cognome _____ Nome _____

Indirizzo _____

Telefono _____

Allievo di ricevimento partecipante:

Cognome _____ Nome _____

Indirizzo _____

Telefono _____

Il Dirigente Scolastico potrà delegare, ovviamente, anche il docente accompagnatore.

Si allegano alla presente:

- Certificato dell'allievo partecipante al concorso, da cui si evince la classe frequentata.

Luogo e data _____

Firma per accettazione

PROGRAMMA

18 aprile 2012:

Ore 8,30 ritrovo presso I.P.,S.S.A.R. di Avellino.

Ore 9,00 sorteggio entrata e inizio gara allievi di cucina;

Ore 9,10 Inizio gara di cucina;

Ore 10,00 sorteggio e inizio gara allievi di ricevimento;

Ore 11,10 Inizio gara di sala bar.

Per i Dirigenti Scolastici e i docenti accompagnatori: visita ai più importanti siti storici ed artistici della Provincia di Avellino.

Ore 14,00 Pranzo ufficiale delle delegazioni con le autorità, a base di prodotti tipici Irpini.

Ore 15, 30 Cerimonia di premiazione.

Rientro alle rispettive sedi.