



REGOLAMENTO

Il concorso è riservato agli allievi delle classi terze degli Istituti Professionali Alberghieri della Regione Lazio con indirizzo di operatore dei servizi di sala e di cucina.

- **Finalità**

Lo scopo della manifestazione è quello di stimolare gli studi nel campo specifico dell'utilizzo del caffè in tutti i settori dell'HORECA, incentivando l'affermazione professionale degli allievi, favorendo l'incontro tra alunni e docenti provenienti da diversi istituti del territorio al fine di scambiare conoscenze, esperienze e metodi di lavoro.

Il concorso ha anche lo scopo di valorizzare la creatività degli alunni degli Istituti Alberghieri tramite confronto professionale promuovendo l'utilizzo di questa preziosa bevanda molto consumata in tutto il mondo che verrà presentata in abbinamento con un dolce a base della stessa.

- **Partecipazione**

Sono ammessi al concorso alunni frequentanti il terzo anno di sala e di cucina degli Istituti Alberghieri. L'istituto certificherà la classe frequentata dagli alunni concorrenti nell'anno scolastico in corso.

Al concorso potranno partecipare due alunni per Istituto in rappresentanza della qualifica di sala-bar e di cucina.

L'I.P.S. MARCO GAVIO APICIO DI ANZIO, in quanto ospitante e organizzatore, parteciperà fuori concorso.

La partecipazione è gratuita.

Sono ammessi al concorso tutti gli istituti alberghieri della regione Lazio.

Gli Istituti interessati dovranno inviare domanda di adesione entro e non oltre il **12 marzo 2012 esclusivamente** all'indirizzo di posta elettronica coffecompetition@alberghierodiano.it all'attenzione del Prof. Stigliano.

I partecipanti dovranno far pervenire alla stessa segreteria entro la stessa data quanto di seguito indicato:

- Denominazione della scuola ed indirizzo completo.
- Generalità dell'allievo che parteciperà al concorso.
- Nome e qualifica del rappresentante della scuola che accompagnerà l'allievo con eventuali recapiti.
- Titolo della ricetta (pasticceria e bar , una per ogni Istituto partecipante).
- Scheda tecnica della ricetta .

Le schede dovranno essere compilate secondo la seguente modalità:

- Titolo della ricetta.
- Descrizione dettagliata dell'esecuzione e della presentazione.

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 per le pubblicazioni sui giornali.

- **Prova**

La prova finale si svolgerà all'interno dei locali dell'I.P.S. Marco Gavio Apicio" di Anzio –sede succursale di Lavinio in via delle Bougainvillae, 7 nella giornata di giovedì **29 Marzo 2012**.

- L'attrezzatura convenzionale verrà fornita dall'Istituto organizzatore.
- Gli ingredienti per la preparazione del dessert sono a carico dell'Istituto partecipante mentre quelli per la preparazione della bevanda sono a carico dell'istituto organizzatore.
- **L'organizzazione non mette a disposizione attrezzature minute e particolari, per le quali ogni concorrente dovrà provvedere in modo autonomo.**
- L'utilizzo, da parte del partecipante di ingredienti diversi da quelli riportati nella ricetta ne comporterà l'eliminazione.
- Ogni partecipante dovrà indossare la propria divisa completa con i segni dell'Istituto di appartenenza.

Per la sezione pasticceria “dessert al piatto a base di caffè” e derivati

- o sei porzioni in piatti singoli con relativa decorazione, per la degustazione da parte della giuria (se in piatti particolari,provvedere in modo autonomo).

Per la sezione pasticceria il dolce in gara deve essere precedentemente realizzato presso la sede di ciascun istituto partecipante, mentre la rifinitura al piatto sarà fatta presso i nostri laboratori durante il concorso.

Per la sezione bar “drink caldo o freddo a base di caffè”e derivati

- o Una preparazione (una porzione) a fantasia della bevanda a base di caffè in un bicchiere a vostra scelta (se particolari provvedere in modo autonomo).

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 anche da esperti e tecnici del settore.

Quest'anno entrano a far parte della giuria tre illustri professionisti “stellati” , STEPHANE BETMON Chef Pâtissier del Caffè Propaganda di Roma , SIMONE PECORA Campione Italiano Cup Taster di caffè , MASSIMO AZZURRO Bar Manager Hotel Excelsior di Roma.

Ciascun giurato esprimerà la propria valutazione secondo i seguenti parametri:

- Originalità della ricetta: Puntì da 0 a 10
- Presentazione del dessert al piatto o della bevanda: Puntì da 0 a 10
- Tecnica e professionalità nell'esecuzione: Puntì da 0 a 10
- Degustazione: Puntì da 0 a 10
- Spiegazione della ricetta : Puntì da 0 a 10
- Applicazione commerciale della ricetta sul mercato : Puntì da 0 a 10

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 nei laboratori persone estranee; l'assistenza agli allievi verrà assicurata esclusivamente dal personale dell'I.P.S. “MARCO GAVIO APICIO” di Anzio e da alcuni allievi dello stesso Istituto.

I DOCENTI ACCOMPAGNATORI NON POTRANNO ASSOLUTAMENTE ACCEDERE NEI LABORATORI DURANTE LA PREPARAZIONE DELLA RICETTA IN GARA.

L'organizzazione declina ogni qualsivoglia responsabilità derivante da qualsiasi causa che possa provocare a terzi e che possa verificarsi durante l'intero arco della manifestazione.

- **Ospitalità**

I partecipanti raggiungeranno la sede del concorso con mezzi propri entro le ore 9.30 per accreditarsi.
Il concorso avrà inizio alle 10.30.
La premiazione è prevista per le ore 13.30
L'organizzazione a fine premiazione metterà a disposizione dei partecipanti un buffet.

- **Premiazione**

A tutti i partecipanti e concorrenti verrà consegnato un attestato di partecipazione e una t-shirt personalizzata offerta dallo sponsor unico del concorso CUBA CAFE'.

Saranno premiati i primi tre classificati per ciascuna sezione.

- **I primi classificati per ciascuna sezione si aggiudicheranno una coppa e premio personale.**
- **Ai secondi classificati per ciascuna sezione premio personale.**
- **Ai terzi classificati per ciascuna sezione premio personale.**

Sarà premiato anche il docente dell'allievo primo classificato per ciascuna sezione.

Ad ogni Scuola partecipante verrà consegnata una targa dallo sponsor unico del concorso CUBACAFE'.

Nel corso della premiazione saranno presenti rappresentanti delle istituzioni e della imprenditoria locale.

Segreteria del concorso

IPSSAR "M.G.APICIO"
ANZIO
Sede succursale di Lavinio
Via delle Bougainvillae 7
00042 ANZIO – Rm
tel 06 98129002
fax 06 9822742

Numeri utili – Filo diretto

Prof. Stigliano Cell. 328 1784191

e-mail : coffeecompetition@alberghierodanzio.it

Con il Patrocinio di



PROVINCIA
DI ROMA



Sponsor unico

IV EDIZIONE COFFEE COMPETITION

"MARTINA FORINO"

- PREMIO REGIONALE SEZIONE BAR
- PREMIO REGIONALE SEZIONE PASTICCERIA

Giovedì 29 Marzo 2012

SCHEMA DI ADESIONE AL CONCORSO

Istituto.....

Località..... Provincia.....

Via..... n°..... CAP.....

Tel..... Fax..... e.mail.....

Dirigente Scolastico.....

Accompagnatori.....

Nomi allievi in gara:

1. sezione bar..... Classe..... Età.....

2. sezione pasticceria..... Classe..... Età.....

Si dichiara l'ammissione degli alunni al Concorso secondo le norme del regolamento.

Il Dirigente Scolastico può delegare anche il docente accompagnatore.

TITOLO RICETTA BAR

.....

TITOLO RICETTA PASTICCERIA

.....

