



Sponsor unico

## V EDIZIONE COFFEE COMPETITION

“MARTINA FORINO”

- PREMIO INTERREGIONALE SEZIONE BAR
- PREMIO INTERREGIONALE SEZIONE PASTICCERIA

### REGOLAMENTO

**Il concorso è riservato agli allievi delle classi terze degli Istituti Professionali Alberghieri della Regione Lazio , Campania e Toscana 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 e la professionalità degli allievi degli Istituti Alberghieri tramite un confronto professionale che promuove il consumo di questa particolare bevanda presente 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,quarto e quinto 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 Istituto ospitante e organizzatore, parteciperà fuori concorso.

La partecipazione è gratuita.

Sono ammessi al concorso tutti gli istituti alberghieri della regione Lazio e un Istituto per ciascuna delle due regioni limitrofe CAMPANIA e TOSCANA con la migliore ricetta che sarà selezionata dal Comitato organizzatore costituito dal DS dell'Istituto e dal rappresentante della CUBACAFE'.

I due Istituti della regione CAMPANIA e TOSCANA ammessi a partecipare al concorso saranno contattati dal Comitato organizzatore entro il 5 Marzo 2013.

Gli Istituti interessati dovranno inviare domanda di adesione entro e non oltre il 28 **Febbraio 2013** esclusivamente all' indirizzo di posta elettronica [coffecompetition@alberghierodianzio.it](mailto:coffecompetition@alberghierodianzio.it) .

Per gli Istituti della Regione LAZIO il termine ultimo per inviare le **schede delle ricette, entro il 10 Marzo 2013.**

Per gli Istituti delle Regioni CAMPANIA e TOSCANA il termine ultimo per inviare le **schede delle ricette, entro il 28 Febbraio 2013.**

I partecipanti dovranno far pervenire alla stessa segreteria 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 gli Istituti 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 21 Marzo **2013**.

- 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 Due preparazioni (due porzioni) a fantasia della bevanda a base di caffè e con un limitato uso di ingredienti alcolici o superalcolici in un bicchiere o meglio in un "contenitore innovativo" a vostra scelta (provvedere in modo autonomo)

L'ordine di inizio e presentazione dei piatti e delle bevande sarà stabilito dall'organizzazione e non potrà subire alcuna variazione in fase di gara.

## - **La giuria**

I piatti realizzati dai partecipanti saranno sottoposti alla valutazione di una giuria composta anche da esperti e tecnici del settore.

La giuria sarà composta da:

- **Prof.ssa Antonella Mosca Dirigente Scolastico IPS M.G. APICIO di Anzio;**
- **Dott. LUIGI MINGIACCHI titolare e amministratore della CUBACAFE' srl;**
- **SIMONE PECORA Campione Italiano Cup Taster di caffè;**
- **MASSIMO AZZURRO Bar Manager Hotel Excelsior di Roma;**
- **da uno chef Pasticcere.**

Ciascun giurato esprimerà la propria valutazione secondo i seguenti parametri:

- Originalità e innovazione della ricetta: Punti da 0 a 10
- Presentazione del dessert al piatto o della bevanda: Punti da 0 a 10
- Tecnica e professionalità nell'esecuzione e tempo di realizzazione: Punti da 0 a 10
- Degustazione: Punti da 0 a 10
- Spiegazione della ricetta: Punti da 0 a 10
- Sintetico elaborato scritto: Applicazione commerciale della ricetta sul mercato, analisi costi, target di riferimento, proposta di prezzo sul mercato: Punti 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 E GLI ASSISTENTI TECNICI ACCOMPAGNATORI NON POTRANNO ASSOLUTAMENTE ACCEDERE NEI LABORATORI DURANTE LA PREPARAZIONE DELLA RICETTA IN GARA NE TANTOMENO NELL'AREA BAR DURANTE LA PERFORMANCE DELLO STUDENTE.**

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 delle scuole della Regione Lazio raggiungeranno la sede del concorso con mezzi propri entro le ore 9.30 per accreditarsi.

I partecipanti della regione Campania e Toscana raggiungeranno il giorno prima la sede del concorso con mezzi propri e saranno ospiti dello sponsor CubaCafè che comunicherà tempestivamente l'indirizzo della location individuata per l'alloggio.

Il concorso avrà inizio alle 10.30.

La premiazione è prevista per le ore 13.30 circa.

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**

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

#### **Numeri utili – Filo diretto**

Prof. Stigliano Cell. 3281784191  
e-mail : [coffeecompetition@alberghierodanzio.it](mailto:coffeecompetition@alberghierodanzio.it)  
[stigliano.da@alberghierodanzio.it](mailto:stigliano.da@alberghierodanzio.it)