



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle
Risorse Umane, Finanziarie e Strumentali
Direzione Generale per interventi in materia di Edilizia
Scolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per
l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE)



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio

Istituto di Istruzione Superiore
"Apicio – Colonna Gatti"

Sede Legale via Gramsci, 110

Sede Amministrativa: Via Nerone, 1 – 00042 Anzio (RM)

TEL. **0698610038** – e-mail: rmis12200t@istruzione.it - e-mail PEC: rmis12200t@pec.istruzione.it

Sito web: www.iis-apicio-colonnagatti.edu.it

C.M.: **RMIS12200T** - C.F.: **96419030588**

con sezioni associate di:

IPSSEOA "Apicio" Anzio Via Nerone 1 - 00042 Anzio (RM) Tel. 0698610038 - Via delle Bouganvillae, 7 - 00042 Lavinio (RM) - Tel. 06121128145 - C.M.: [RMRH122012](http://www.rmrc122012.it)

IP "Colonna Gatti" Anzio Via Filibeck, 2 - 00042 Anzio (RM) - Tel. 06121128485

Corso ordinario: C.M.: [RMRC12201R](http://www.rmrc12201R.it) - Corso serale: C.M.: [RMRC122516](http://www.rmrc122516.it)

Via Orsenigo, 1 - 00048 Nettuno (RM) -Ttel 06121128505 - C.M.: [RMRC12202T](http://www.rmrc12202T.it)

XI EDIZIONE COFFEE COMPETITION

"MARTINA FORINO"

12 dicembre 2019



PREMIO INTERREGIONALE ESPRESSO
PREMIO INTERREGIONALE LATTE ART
PREMIO INTERREGIONALE SEZIONE BAR
PREMIO INTERREGIONALE SEZIONE PASTICCERIA

REGOLAMENTO

Il concorso, rivolto agli alunni degli Istituti Alberghieri, è riservato agli allievi delle classi prime, seconde (Sezione Junior) Espresso, terze, quarte e quinte per le sezioni: Bar e Pasticceria, qualsiasi anno di corso sezione Latte Art. Per questa edizione saranno chiamati a partecipare i concorrenti degli Istituti Professionali Alberghieri della Regione Lazio, Campania, Toscana, Marche, Basilicata Molise ed Abruzzo.

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 della nostra regione e delle Regioni selezionate 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 primo e secondo anno (Sezione Junior) e gli alunni del terzo, quarto e quinto anno con indirizzo di sala e di cucina.

L'istituto certificherà la classe frequentata dagli alunni concorrenti nell'anno scolastico in corso.

Al concorso potranno partecipare quattro alunni per Istituto: due in rappresentanza del biennio solo per la sessione caffetteria e due in rappresentanza triennio qualifica di sala-bar e cucina.

La partecipazione è gratuita.

Sono ammessi al concorso gli Istituti Alberghieri della Regione Lazio, Campania, Toscana, Marche, Basilicata, Molise ed Abruzzo.

Tutti gli Istituti interessati dovranno inviare domanda di adesione **entro e non oltre il 15 novembre 2019** all'indirizzo di posta elettronica:

coffeecompetition19@gmail.com

PROVE

La competizione si svolgerà c/o I.P.S. "MARCO GAVIO APICIO" – Via delle Bouganville, 7 – 00042 Anzio (Rma) nella giornata di **giovedì 12 dicembre 2019**.

Per quanto attiene gli alunni del **biennio**, dovranno:

Sezione Espresso:

- Preparare un espresso e di servirlo alla giuria.
- Sarà inoltre richiesto di parlare 2 minuti sul tema del caffè in lingua inglese o altra lingua straniera che dovrà, comunque, essere indicata sulla scheda di adesione.

Per quanto attiene gli alunni del **triennio**:

Sezione Bar "cocktail a base di caffè" e derivati

- Gli ingredienti per la preparazione del drink (caffè escluso) sono a carico dell'Istituto partecipante così come le attrezzature convenzionali per preparare lo stesso.
- L'utilizzo, da parte del partecipante di ingredienti diversi da quelli riportati nella ricetta né comporterà l'eliminazione.
- Ogni partecipante dovrà indossare la propria divisa completa con i segni dell'Istituto di appartenenza.
- L'alunno dovrà preparare un drink (una porzione) a fantasia della bevanda a base di caffè (limitando l'uso di prodotti alcolici, sono vivamente sconsigliati i superalcolici), in un bicchiere o meglio in un "contenitore innovativo" a propria scelta (provvedere in modo autonomo) più una porzione per il tavolo di presentazione per il pubblico e per la stampa. Ogni concorrente avrà a disposizione **5 minuti** per la realizzazione della ricetta e **4 minuti** per illustrarla alla giuria.

Sezione Pasticceria "dessert al piatto a base di caffè" e derivati

- Gli ingredienti per la preparazione del dessert (caffè escluso) sono a carico dell'Istituto partecipante così come le attrezzature convenzionali per preparare lo stesso.
- L'utilizzo, da parte del partecipante di ingredienti diversi da quelli riportati nella ricetta né comporterà l'eliminazione.
- Ogni partecipante dovrà indossare la propria divisa completa con i segni dell'Istituto di appartenenza.
- L'alunno dovrà preparare tre porzioni di dessert in piatti singoli con relativa decorazione, per la degustazione da parte della giuria (se in piatti particolari, provvedere in modo autonomo).
- Il dolce in gara dovrà essere precedentemente realizzato presso la sede di ciascun istituto partecipante, mentre la rifinitura al piatto sarà fatta presso la cucina della scuola durante il concorso, tutti gli elementi decorativi devono essere parte del dessert.

Sezione Latte Art:

Il comitato organizzatore ha ritenuto di lasciare aperta la partecipazione a questa sezione sia agli alunni del biennio che del triennio, né consegue che ogni istituto sarà libero di indicare, se riterrà di far partecipare a questa sezione, sia studenti del biennio che del triennio.

- Sarà richiesto di preparare n. 2 cappuccini identici con l'ausilio della Latte art
- L'alunno dovrà mostrare di saper montare e manipolare la crema di latte per la creazione delle decorazioni
- E' ammesso l'uso del topping e l'ausilio del pennino per la pratica etching

L'ordine di inizio e presentazione dei cappuccini decorati, dei drink e dei dessert sarà stabilito in base all'arrivo presso la sede della gara.

Le schede dovranno essere compilate secondo la seguente modalità.

Tutti i partecipanti dovranno far pervenire all'indirizzo di posta elettronica dedicata, entro il 15 novembre 2019, quanto di seguito indicato:

- Denominazione della scuola ed indirizzo completo.
- Generalità dell'allievo/i che parteciperanno al concorso.
- Nome e qualifica del rappresentante della scuola che accompagnerà l'allievo con eventuali recapiti.
- Titolo della ricetta (pasticceria e bar) per gli alunni del triennio
- Descrizione dettagliata dell'esecuzione e della presentazione
- Scheda tecnica della ricetta
- Copia del cappuccino decorato che si vorrà realizzare
- Indicazione della lingua straniera nella quale l'alunno del biennio intende parlare

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.

L'organizzazione non mette a disposizione attrezzature, per le quali ogni concorrente dovrà provvedere in modo autonomo.

LA GIURIA

Gli alunni del biennio, a quali viene richiesto di preparare un **espresso**, gareggeranno in una sala a parte.

I giurati, esperti del settore, esprimeranno la loro valutazione secondo i seguenti parametri:

- Tecnica e pulizia nella realizzazione (tempo max 5 min.): punti da 0 a 10
- Servizio al tavolo (abilità, portamento, abbigliamento e caratteristiche della preparazione): punti da 0 a 10
- Breve esposizione (max 2 min.) sulla bevanda in lingua straniera: punti da 0 a 10

Gli alunni della sezione "Latte Art", a quali viene richiesto di preparare un **cappuccino**, utilizzando la tecnica della latte art.

I giurati, esperti del settore, esprimeranno la loro valutazione secondo i seguenti parametri

- Tempo di preparazione della postazione e settaggio delle attrezzature (max 5 minuti): punti da 0 a 10
- Tempo di gara (max 6 min.): punti da 0 a 10
- Preparazione di n. 2 cappuccini identici: punti da 0 a 10

Il concorrente dovrà presentare ai giudici la foto dei disegni che andrà a preparare nei 6 minuti a sua disposizione.

N.B. la superficie del cappuccino può essere decorato, mentre non è consentito aggiungere ingredienti nella bevanda stessa (ad esempio un colorante nella lattiera). E' consentito aggiungere polvere di cacao sulla crema dell'espresso prima di versare il latte

La valutazione complessiva risulterà dalla media aritmetica di tutti i voti espressi. Al termine della gara, e prima di decretare i vincitori, i giurati avranno a disposizione uno spazio per confrontarsi.

Il giudizio della giuria è insindacabile.

Il Presidente della Giuria decreterà il vincitore la cui designazione sarà accompagnata dalla

motivazione della scelta.

Durante lo svolgimento del concorso non sono ammessi accanto ai concorrenti persone estranee; l'assistenza agli allievi sarà assicurata esclusivamente dal personale dedicato.

Gli alunni del triennio, indirizzo sala bar e cucina, saranno sottoposti alla valutazione di una giuria composta, come ogni anno, da esperti del settore.

I giurati esprimeranno la loro valutazione secondo i seguenti parametri:

- Originalità e innovazione 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 e tempo di realizzazione: Puntì da 0 a 10
- Degustazione: Puntì da 0 a 10
- Spiegazione della ricetta: Puntì da 0 a 10
- Utilizzo di ingredienti e prodotti a Km. 0: Puntì da 0 a 10
- Rispetto delle norme sull'alcolicità della bevanda: Puntì da 0 a 10

La valutazione complessiva risulterà dalla media aritmetica di tutti i voti espressi.

Al termine della gara, e prima di decretare i vincitori, i giurati avranno a disposizione uno spazio per confrontarsi.

Il giudizio della giuria è insindacabile.

Il Presidente della Giuria decreterà il vincitore la cui designazione sarà accompagnata dalla motivazione della scelta.

Durante lo svolgimento del concorso non sono ammessi nei laboratori persone estranee; l'assistenza agli allievi verrà assicurata esclusivamente dal personale dedicato

I DOCENTI E GLI ASSISTENTI TECNICI ACCOMPAGNATORI NON POTRANNO ASSOLUTAMENTE ACCEDERE NELLE POSTAZIONI DI GARA DURANTE LA PREPARAZIONE DELLA RICETTA, NE' ALL'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.

PREMIAZIONE

Tutte le scuole partecipanti riceveranno una targa di partecipazione.

Tutti i concorrenti riceveranno attestato di partecipazione.

Per il biennio saranno premiati i primi 3 classificati sezione Espresso

Per il triennio saranno premiati i primi 3 classificati sezione Latte Art

Per il triennio saranno premiati i primi 3 classificati sezione Bar "cocktail a base di caffè" e derivati

Per il triennio saranno premiati i primi 3 classificati sezione Pasticceria "dessert al piatto a base di caffè" e derivati

I docenti degli allievi "primo classificato" riceveranno un premio.

Gli Istituti degli allievi che risulteranno "primo classificato" riceveranno un premio per la propria scuola

Alla premiazione saranno presenti rappresentanti delle Istituzioni e della imprenditoria legata al mondo del caffè.

SEGRETERIA DEL CONCORSO

Indirizzo email: coffeecompetition19@gmail.com

Numeri utili – Filo diretto

Prof. Antonio Stigliano Cell. 328 1784191

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof.ssa Maria Rosaria Villani