



*Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca*  
*Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio*

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO**  
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
SERVIZI COMMERCIALI



*"Marco Gario Apicio"*



Sponsor unico

# **IX EDIZIONE**

## **Coffee Competition**

**"MARTINA FORINO"**

- **PREMIO INTERREGIONALE SEZIONE BAR**
- **PREMIO INTERREGIONALE SEZIONE PASTICCERIA**

## **REGOLAMENTO**

Il concorso è riservato agli allievi delle classi terze, quarte e quinte degli Istituti Professionali Alberghieri della Regione Lazio, Campania, Toscana, Marche, Basilicata e Molise con indirizzo di operatore dei servizi di sala e di cucina.

Per la Regione Campania sarà invitato a partecipare l'Istituto Alberghiero Don Peppino Diana di Morcone (Benevento) in qualità di scuola già affiliata al concorso nelle precedenti due edizioni.

Per la Regione Toscana sarà invitato a partecipare l'Istituto Alberghiero Pellegrino Artusi di Chianciano Terme (Siena) in qualità di scuola già affiliata al concorso nelle precedenti edizioni.

Per la Regione Marche sarà invitato a partecipare l'Istituto Alberghiero Celso Ulpiani di Ascoli Piceno in qualità di scuola già affiliata al concorso nella precedente edizione.

**Per quanto riguarda la Regione Molise, sarà inviato bando di concorso a tutti gli Istituti della Regione. Una Commissione interna all'Istituto di Anzio valuterà la proposta più meritevole e, così come avvenuto per le scuole della Campania, Toscana e Marche, detta scuola sarà invitata a partecipare così come specificato al punto "Partecipazione" di detto bando.**

### **- 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.

Sede Legale: Via Antonio Gramsci, 110 – 00042 ANZIO (RM) ☎ 06 121128125 - Distretto 43°

Sede Amministrativa: Via Nerone, 1 – 00042 ANZIO (RM) ☎ 06 9848208 – 06 98610038 📠 06 9848253

Sede Succursale: Via delle Bougainvillae, 7 – 00040 Lavinio - Anzio (RM) – ☎ 06 121128145

Posta certificata: [rmrh030003@pec.istruzione.it](mailto:rmrh030003@pec.istruzione.it) – C.F.: 90043640581 – Codice meccanografico: RMRH030003

E-mail: [rmrh030003@istruzione.it](mailto:rmrh030003@istruzione.it) --- Sito Web: [www.alberghieroanzio.it](http://www.alberghieroanzio.it)



## - 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.

La partecipazione è gratuita.

Sono ammessi al concorso tutti gli Istituti Alberghieri della Regione Lazio oltre agli Istituti di Campania, Toscana, Marche, Basilicata innanzi menzionati.

E' ammesso, con le seguenti modalità, un Istituto della Regione Molise.

Tutti gli Istituti della Regione Molise riceveranno, tramite il comitato organizzatore dell'Istituto ospitante, "Marco Gavio Apicio" di Anzio, copia del bando di concorso e invito formale da parte dell'Amministratore della **CUBACAFE' s.r.l.** (sponsor unico della manifestazione).

Gli Istituti interessati dovranno inviare richiesta di partecipazione e completare gli allegati previsti dal bando.

Una giuria tecnica, dell'Istituto Marco Gavio Apicio valuterà la migliore ricetta proposta dagli Istituti Alberghieri della Regione Molise e provvederà ad invitare la scuola selezionata.

Il costo (viaggio escluso) per l'ospitalità della scuola new entry della regione Molise, sarà a carico dello sponsor ufficiale del concorso **Cubacafe'**.

Tutti gli Istituti interessati dovranno inviare domanda di adesione

**entro e non oltre il 7 Aprile 2017** all'indirizzo di posta elettronica:

[coffee.competition@gmail.com](mailto:coffee.competition@gmail.com) all'attenzione del Prof. Antonio 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).
- 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 04 Maggio 2017**.

- L'attrezzatura convenzionale verrà fornita dall'Istituto organizzatore.
- Gli ingredienti per la preparazione del drink e del dessert (caffè escluso) sono a carico dell'Istituto partecipante.
- **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 né 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**

◇ Tre 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, tutti gli elementi decorativi devono essere parte del dessert.



### **Per la sezione bar "drink caldo o freddo a base di caffè" e derivati**

◊ Una preparazione (una porzione) a fantasia della bevanda a base di caffè (limitando l'uso di prodotti alcolici), in un bicchiere o meglio in un "contenitore innovativo" a vostra 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 **2 minuti** per illustrarla alla giuria.

L'ordine di inizio e presentazione dei piatti sarà stabilito dall'organizzazione.

Come prova supplementare, a tutti i partecipanti della sezione bar, potrà essere richiesto di preparare e servire, al Presidente della giuria, un espresso.

#### **- La giuria**

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

Ciascun giurato esprimerà la propria 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

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 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 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 circa.

L'organizzazione offrirà ai partecipanti, un light dinner.



## **- Premiazione**

A tutti i partecipanti e concorrenti verrà consegnato un attestato di partecipazione. Saranno premiati i primi tre classificati per ciascuna sezione.

**I primi tre classificati per ciascuna sezione si aggiudicheranno un premio.**

**Per ciascuna sezione è previsto un premio speciale**

**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 legata al mondo del caffè.

## **Segreteria del concorso**

IPS "M.G.APICIO"  
ANZIO  
Sede succursale di Lavinio  
Via delle Bougainvillae 7  
00042 ANZIO – Rm  
tel 06 121128145

## **Numeri utili – Filo diretto**

Prof. Antonio Stigliano Cell. 328 1784191  
Email: [coffee.competition@gmail.com](mailto:coffee.competition@gmail.com)