



**ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI ALBERGIERI E DELLA RISTORAZIONE
MARCO GAVIO APICIO
ANZIO**

Al Dirigente Scolastico
IPSSAR
.....

II EDIZIONE COFFEE COMPETITION

“MARTINA FORINO”

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

Con la presente ho il piacere di invitare codesto Istituto alla **II Edizione della COFFEE COMPETITION “Martina Forino”**, concorso riservato agli Istituti Professionali di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione di Roma e provincia che si terrà presso questa Istituzione scolastica nel giorno giovedì 22 Aprile 2010

Scopo della manifestazione è quello di valorizzare la creatività degli alunni degli Istituti Alberghieri, cimentandosi sul tema del CAFFÈ' abbinato alla pasticceria.

L'invito a partecipare è relativo al Dirigente Scolastico, due docenti accompagnatori e cinque allievi di cui due alunni concorrenti, uno per la sezione bar, l'altro per la sezione pasticceria.

Gli ingredienti per la preparazione del dolce al piatto in gara, saranno a carico della scuola partecipante, mentre saranno a carico dell'organizzazione tutti gli ingredienti per la preparazione della bevanda a base di caffè.

Allegato alla presente si inviano:

- Scheda di presentazione
- Regolamento del concorso
- Scheda di adesione
- Programma della giornata

Termine ultimo per comunicare l'adesione, anche tramite fax, **entro Lunedì 22 Marzo 2010.**

Sperando di avervi fra i graditi ospiti/concorrenti, porgo i più cordiali saluti.

Il Dirigente Scolastico

REGOLAMENTO

Il concorso è riservato agli allievi delle classi terze degli Istituti Professionali Alberghieri di Roma e provincia 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 e di cucina.

L'I.P.S.S.A.R. MARCO GAVIO APICIO DI ANZIO, in quanto ospitante e organizzatore, parteciperà fuori concorso, ovvero ogni concorrente sia della sezione "Bevanda a base di caffè" che della sezione "Pasticceria" parteciperà alla gara della sezione interna.

La partecipazione è gratuita.

Sono ammessi al concorso gli istituti alberghieri di Roma e Provincia.

Gli Istituti interessati dovranno presentare domanda di adesione entro e non oltre Lunedì 22 **marzo 2010** alla segreteria del concorso presso l'I.P.S.S.A.R Marco Gavio Apicio o tramite fax 06 9822742 oppure all'indirizzo postale IPSSAR M.G.APICIO ANZIO sede succursale di Lavinio via delle Bougainvillae 7 00042 ANZIO – Roma 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 .
- Dichiarazione firmata di accettazione di tutte le norme del concorso.

La scuola ospite fornirà al nostro istituto anche le generalità dei ragazzi che interverranno alla giornata oltre che di quelli che parteciperanno come concorrenti.

Le schede dovranno essere compilate secondo la seguente modalità:

- Titolo della ricetta.
- Descrizione dettagliata dell'esecuzione e della presentazione.
- Valori calorici e nutrizionali.
- Breve relazione sul tema del concorso.

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 finale

La prova finale si svolgerà all'interno dei locali dell'I.P.S.S.A.R. Marco Gavio Apicio" di Anzio –sede succursale di Lavinio in via delle Bougainvillae 7 nella giornata di giovedì 22 Aprile **2010**.

- 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 1 torta di presentazione da esporre sul buffet di rappresentanza
- o sei porzioni in piatti singoli con relativa decorazione, per la degustazione da parte della giuria

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 1 preparazione a fantasia della bevanda a base di caffè

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.

Ciascun giurato esprimerà la propria valutazione secondo i seguenti parametri:

- Originalità 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: Punti da 0 a 10
- Degustazione: Punti da 0 a 10
- Spiegazione della ricetta : Punti da 0 a 10
- Conoscenza teorica dell'argomento Caffè : 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.A.R.R "MARCO GAVIO APICIO" di Anzio e da alcuni allievi dello stesso Istituto.

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.
L'organizzazione, dalle ore 12.30 alle ore 13.30 circa metterà a disposizione dei partecipanti un buffet per un break prima del concorso pratico.

Premiazione

A tutti i partecipanti e concorrenti verrà consegnato un attestato di partecipazione.

Sarà premiato il primo classificato per ciascuna sezione, sia interna che esterna.

Ad ogni vincitore verrà consegnato un trofeo mentre ad ogni scuola partecipante verrà consegnata una targa dallo sponsor unico del concorso CUBACAFE' .

La premiazione avverrà nel pomeriggio di giovedì 22 **Aprile 2010**. 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 9812902
fax 06 9822742

Numeri utili – Filo diretto

Prof. Stigliano Cell. 328 1784191

e-mail : katant2003@hotmail.com



**II EDIZIONE
COFFEE COMPETITION
"MARTINA FORINO"**

per Istituti Professionali di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione
di Roma e provincia

Giovedì 22 Aprile 2010

SCHEDA 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**.....

Nominativi dei tre allievi non in gara

.....
.....
.....

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

.....

La relazione da allegare riporterà le
caratteristiche salienti della ricetta
Le schede dovranno essere compilate in
stampatello.



**II EDIZIONE
COFFEE COMPETITION
"MARTINA FORINO"**

per Istituti Professionali di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione
di Roma e provincia

Giovedì 22 Aprile 2010

SCHEDA ALLEGATA N° 2 sezione pasticceria

SCHEDA

NOME DELLA RICETTA

.....
.....

Proporzioni per 6 persone - dessert al piatto

	Quantità	Descrizione degli ingredienti