



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI
ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE
" G. PASTORE "

ENTE ACCREDITATO PRESSO REGIONE PIEMONTE

13019 VARALLO (VC) - Via D'Adda n.33
Tel. 0163/51753 - Fax 0163/51070
CERT. N. 855/001

13045 GATTINARA (VC) - C.so Valsesia n.111
Tel. 0163/826552 - Fax 0163/827450
CERT. N. 855/002

1° concorso nazionale "I SOR...RISI DEL ROSA"

L'Ippsar "Pastore" di Varallo-Gattinara, in linea e secondo quanto da sempre promosso e valorizzato per la diffusione e la conoscenza del territorio e dei suoi prodotti, della cucina d'eccellenza italiana e locale, dell'arte del servire e di accogliere è orgoglioso di poter bandire presso le sue sedi, il 1° concorso nazionale per istituti alberghieri sul tema riso, vino e territorio.

L'intendimento del concorso, oltre al fine tecnico di saggiare le abilità e le competenze specifiche degli allievi secondo il tema proposto, è quello più vocatamente alberghiero di favorire il confronto, lo scambio e la condivisione tra gli Istituti partecipanti, di diversi percorsi, spazi, tempi, idee ed esperienze, per un bagaglio professionale più completo e formativo.

Il concorso avrà luogo c/o l'Ippsar "Pastore" nelle sedi di Varallo Sesia e Gattinara (VC) nei giorni 13-16 aprile 2016 con le specifiche previste da ogni singolo regolamento.

Gli istituti che intendono partecipare al concorso devono inviare, entro il 26 febbraio 2016 la propria candidatura, utilizzando la modulistica allegata, al seguente indirizzo di posta elettronica:

info@ipssar-gpastore.gov.it

Verranno selezionate, per la parte finale del concorso, 6 scuole di altrettante province. La selezione avverrà in base alla data di ricezione della domanda e alla completezza delle informazioni inviate e indicate nell'apposito regolamento.

Sono ammessi al concorso gli alunni frequentanti il quarto anno degli indirizzi Enogastronomia, Sala e Vendita e Accoglienza turistica. L'Istituto partecipante certificherà la classe frequentata dagli alunni concorrenti nell'a.s. in corso.

Al concorso, potranno partecipare 4 alunni per ciascun Istituto (uno per il settore enogastronomia, uno per il settore accoglienza turistica, due per il settore sala e vendita) accompagnati dai docenti di indirizzo (uno per) e dal dirigente scolastico.

L'Ippsar "Pastore" non parteciperà al concorso.

Le spese di soggiorno (pernottamento, pasti, trasferimento dalla sede di Varallo a quella di Gattinara, visite alle aziende del territorio) sono a carico dell'istituto ospitante mentre rimangono a carico delle singole scuole partecipanti tutte le altre spese.

La graduatoria dei partecipanti, secondo le tabelle allegate, decisa a parere insindacabile da una giuria tecnica, esprimerà una valutazione definendo l'Istituto vincitore, che sarà motivata da un giudizio articolato sulla decisione del voto espresso.

L'istituto vincitore, quindi, (non l'alunno) sarà individuato in base al totale dei voti espressi per i singoli settori, premiando così l'impegno, la collaborazione fattiva e la capacità di presentare il servizio alberghiero nel suo complesso.

Dati da inviare via pec per l'adesione al concorso al seguente indirizzo:
vrh040008@pec.istruzione.it

- nominativo degli allievi partecipanti, del D.S. e dei docenti accompagnatori.
- scheda piatto con ingredienti, valori nutrizionali e procedimento per 10 persone
- foto e descrizione del centrotavola
- scheda del vino scelto in abbinamento al piatto
- elaborato relativo a un percorso turistico nel territorio vercellese e valsesiano

Norme generali

La manifestazione prevede una categoria unica di concorso suddivisa in una prova di enogastronomia, una di sala e vendita e una di accoglienza turistica

- ai primi 3 istituti classificati verrà assegnato un premio consistente rispettivamente in € 800,00 – 400,00 e 200,00
- un premio particolare offerto dal Sig. Emanuele GOIO di € 200,00 sarà assegnato al piatto giudicato migliore.
- a tutti gli allievi partecipanti verrà rilasciato un attestato di partecipazione e un ricordo della manifestazione.

Fase di selezione

Le domande di partecipazione e la relativa documentazione pervenute entro la data di scadenza verranno sottoposte alla valutazione di una giuria composta da 2 docenti dell'Ipssar "G. Pastore" per ogni specializzazione e presieduta dal dirigente scolastico.

Verranno valutati:

Enogastronomia:

rispetto dei tempi di consegna	punti 10
rispondenza ai criteri stabiliti	punti 20
completezza scheda ricetta	punti 50
originalità ricetta	punti 20

Sala e vendita:

rispetto dei tempi di consegna	punti 20
originalità centro tavola	punti 50
abbinamento vino cibo	punti 30

Accoglienza turistica:

rispetto delle consegne	punti 30
correttezza delle informazioni	punti 30
originalità dell'itinerario	punti 20
coerenza dell'itinerario con ricetta e vino	punti 20

La somma del punteggio attribuito agli elaborati delle tre specializzazioni permetterà di individuare le 6 scuole finaliste.

Organizzazione e logistica

L'organizzazione mette a disposizione dei partecipanti:

- uno spazio di preparazione per la mise-en-place di sala e per l'allestimento del centrotavola;
- i laboratori di cucina completi di fuochi, fry top, bollitore, forni termoventilati, microonde, abbattitore e macchine per sottovuoto.
- il laboratorio di Ricevimento per la prova di Accoglienza turistica
- **non saranno fornite attrezzature particolari per la preparazione dei piatti (sifone, pietra ollare...) che dovranno essere portate dai concorrenti, previo contatto con la scuola.**
- i laboratori dovranno essere riconsegnati, al termine del proprio turno di lavoro, in un consono stato di manutenzione e pulizia.
- Le prove di ogni Istituto prevedono una cadenza oraria di 3 ½ h. +/- per cui l'inizio della gara di ogni scuola avverrà nel rispetto degli stessi tempi e in una sequenza di 1 h. l'una dall'altra.

Programma

Mercoledì 13 aprile 2016

Arrivo partecipanti nel pomeriggio

Ore 20.00 cena di benvenuto presso la sede Ipssar Pastore di Gattinara

Ore 23.00 trasferimento a Varallo Sesia per il pernottamento

Giovedì 14 aprile 2016

ore 08.30 visita laboratori di Varallo

ore 09.00 compilazione questionario

ore 09.30 inizio prova di cucina 1° istituto

ore 10.30 inizio prova di cucina 2° istituto

ore 11.30 inizio prova di cucina 3° istituto

ore 12.00 uscita piatti 1° Istituto e servizio di sala – presentazione lavoro di accoglienza

ore 13.00 uscita piatti 2° Istituto e servizio di sala – presentazione lavoro di accoglienza

ore 14.00 uscita piatti 3° Istituto e servizio di sala – presentazione lavoro di accoglienza

ore 15.30 trasferimento in albergo

ore 20:00 cena c/o Ipssar di Varallo

ore 23.00 trasferimento alla Casa del Pellegrino per pernottamento

Venerdì 15 aprile 2016

ore 08.30 visita laboratori di Gattinara

ore 09.00 compilazione questionario

ore 09.30 inizio prova di cucina 4° istituto

ore 10.30 inizio prova di cucina 5° istituto

ore 11.30 inizio prova di cucina 6° istituto

ore 12.00 uscita piatti 4° Istituto e servizio di sala – presentazione lavoro di accoglienza

ore 13.00 uscita piatti 5° Istituto e servizio di sala – presentazione lavoro di accoglienza

ore 14.00 uscita piatti 6° Istituto e servizio di sala – presentazione lavoro di accoglienza

ore 15.30 trasferimento in albergo a Varallo

ore 20.30 Cena di Gala premiazione presso la sede Ipssar di Varallo Sesia

ore 23.00 trasferimento alla Casa del Pellegrino per pernottamento

Sabato 16 aprile 2016

Rientro per località di provenienza

REGOLAMENTO

Settore enogastronomia

- il candidato partecipante dovrà inviare una relazione di presentazione del piatto e la ricetta scritta entro e non oltre il giorno 26/02/2016, compilandola in tutte le sue parti (secondo la scheda piatto allegata). Le ricette pervenute si riterranno a completa disposizione degli organizzatori per qualsiasi uso.
- il concorrente di cucina dovrà realizzare una ricetta innovativa a base di **riso Goio 1929 DOP** e almeno 2 ingredienti a piacere scelti in un paniere (vedi sotto) messo a disposizione dall'organizzazione, rispondere ad un questionario sul riso e produrre per questa una breve descrizione dei criteri della creazione realizzata.
- ogni concorrente dovrà preparare il piatto per 8 porzioni (7+1 da esposizione) che presenterà per 5 pax (al piatto) in porzioni singole su 5 piatti fondi o piani del ø di cm. 24 e 28 forniti dall'Istituto "Pastore" e per le restanti 3 pax "al guéridon" in una pirofila o vassoio per il servizio alla russa da parte dei suoi "colleghi" di sala.
Nessun altro piatto, è ammesso, oltre quelli su indicati.
- i piatti per l'assaggio devono essere approntati nei laboratori predisposti secondo i tempi descritti di seguito. **Non è ammesso l'uso di materie prime già cotte o preconfezionate.** A garanzia dell'imparzialità della competizione, il commissario di cucina verificherà che i materiali siano conformi al bando di concorso (tipicità) e non già completamente elaborati. **Ha facoltà di impedire l'utilizzo del materiale non idoneo da parte dei concorrenti.**
- tutti gli altri ingredienti specifici alla realizzazione della ricetta presentata dovranno essere reperiti dai concorrenti..
- l'allievo utilizzerà la propria divisa di servizio e il docente tecnico – pratico di riferimento, non avrà accesso ai laboratori durante la preparazione dei piatti in concorso.
- il tempo a disposizione degli allievi, è di 3 h. (2 ½ h. per la prova pratica e 30 minuti per il questionario).
I rappresentanti della Giuria garantiranno il corretto svolgimento della prova.
- l'assistenza agli allievi verrà assicurata esclusivamente dal personale tecnico dall'Ipssar "G. Pastore".
- la Giuria Tecnica, unica per tutte le prove, sarà composta da 1 presidente, da 2 esperti del settore di cucina, 1 di sommellerie, 1 di Sala, 1 direttore d'albergo e da 1 esperto in lingua inglese.
I giudizi fissati ed espressi sono insindacabili; i risultati del concorso saranno comunicati nel corso della cena di gala venerdì 15/04.
- la prova di cucina verrà valutata in base ai parametri e ai punteggi di seguito specificati:

Parametri di valutazione

PRESENTAZIONE RICETTA - QUESTIONARIO SCRITTO	punti da	0 a	10
MISE EN PLACE – PULIZIA	punti da	0 a	20
GUSTO – SAPORE E PRESENTAZIONE PIATTO	punti da	0 a	20
CREATIVITÀ - FANTASIA - ORIGINALITÀ	punti da	0 a	20
PREPARAZIONE PROFESSIONALE	punti da	0 a	30

Paniere ingredienti

- burro	- olio oliva ed evo	- panna Elena	- latte intero
- aceto balsamico Ponti	- uova	- asparagi	- fragole
- maizena	- patate rosse	- nocciole Piemonte Igp	- miele d'acacia
- agnello	- faraona	- gamberi di fiume	- trote iridee
- Toma valsesia	- cioccolato fondente	- salame della duja	- grappa Francoli

Settore sala e vendita

- i candidati dovranno far pervenire entro il 26/02/2016 una scheda dettagliata della decorazione per il centrotavola, con immagine allegata, che verrà valutata, come sopra indicato, per la preselezione degli Istituti partecipanti
- i concorrenti prescelti dovranno occuparsi della preparazione di un centrotavola per la decorazione di un tavolo rotondo (ø cm.150) per 7 coperti, presentare e servire il vino scelto in abbinamento ai piatti elaborati dall'allievo di cucina e della mise en place per i piatti realizzati, dei servizi degli stessi (n.4) "al piatto" e (n.3) "al guéridon" con presentazione ed esame organolettico del vino prescelto tra le tipologie proposte, motivandone l'abbinamento secondo i criteri AIS.
- ogni concorrente avrà a disposizione il tovagliato per la copertura del tavolo, ma è a libera scelta la facoltà di poter meglio predisporre quanto preferito per la decorazione completa e il centro tavola.
I bicchieri, per i differenti tipi di vino, come le posate sono forniti per le forme disponibili dall'Istituto ospitante.
- il centrotavola dovrà essere completamente allestito in loco e in toto a cura dei partecipanti nei tempi richiesti (20 min.) utilizzando esclusivamente materiale proprio.
- I vini da abbinare e scegliere per il servizio sono:
 - Colline Novaresi Bianco Az. Agr. Rovellotti - Ghemme (bianco)
 - Erbaluce di Caluso DOCG 2014 Az. Agr.vit. Le Campore (bianco)
 - Caluso spumante DOCG 2013 Az. Agr.vit. Le Campore (bianco)
 - Nebbiolo Rosato IL MIMO - Antichi Vigneti di Cantalupo – Ghemme (rosato)
 - Colline Novaresi "PRIMIGENIA" Antichi Vigneti di Cantalupo – Ghemme (rosso)
 - Coste della Sesia Rosso "ORBELLO" Az. Agr. Sella – Lessona (rosso)
 - Coste della Sesia Nebbiolo "TERRE DEL M.TE ROSA" Az.vitivinicola Nervi - Gattinara (rosso)
 - Gattinara Pietro DOCG 2011 Az. Vitivinicola Iaretti – Gattinara (rosso)
 - Caluso Passito di Erbaluce DOCG 2011 Az. Agr.vit. Le Campore (dolce)
 - Moscato d'Asti Saracco DOCG 2015 (dolce)
- Il vino, prescelto, sarà fornito dall'organizzazione sulla base delle indicazioni fornite dai candidati.
- L'allievo utilizzerà la divisa di servizio in uso presso il proprio Istituto.
Alla prova, è possibile assistere senza però poter in alcun modo aiutare gli allievi in gara.

Parametri di valutazione

PREPARAZIONE PROFESSIONALE	punti da	0 a	30
ABBINAMENTO CIBO – VINO	punti da	0 a	30
CREATIVITÀ - FANTASIA - ORIGINALITÀ CENTRO TAVOLA	punti da	0 a	20
PRESENTAZIONE E STILE	punti da	0 a	10
MISE EN PLACE – PULIZIA	punti da	0 a	10

Settore accoglienza

La prova del concorrente di Accoglienza turistica si articola in tre diversi momenti:

Prima fase

- il candidato dovrà inviare alla scuola un elaborato relativo a un percorso turistico nel territorio vercellese e valsesiano, in formato pdf, composto da un numero massimo di 2000 battute corredate da cartine e riferimenti bibliografici.
Copia dell'elaborato dovrà essere prodotto anche in lingua inglese.
- la valutazione del lavoro presentato terrà conto del rispetto della traccia, della presenza nell'itinerario di attrattive culturali, religiose, sportive, enogastronomiche, della correttezza formale sia in lingua italiana che in quella inglese, dell'originalità nella scelta delle località da inserire nel percorso turistico e il suo senso logico.

Seconda fase concorso

- produzione, nei laboratori dell'Istituto, di una brochure di presentazione dell'itinerario turistico-enogastronomico in formato Word (tre colonne e due facciate) con riferimento al territorio vercellese e valsesiano coerente con l'elaborato inviato nella fase preliminare.
- la ricerca del materiale (immagini e testi) dovrà avvenire esclusivamente nella sede della prova utilizzando le informazioni raccolte dal web. Tempo a disposizione 1,30 h. (90 min.)
- la valutazione, in coerenza con l'elaborato precedentemente presentato, sarà data dall'uso adeguato di Word, dall'originalità nella scelta delle immagini, dalla descrizione professionale dell'itinerario costruito con senso logico rispetto alla durata dello stesso, e dalle indicazioni su strutture dove poter pernottare e degustare i prodotti del territorio.

Presentazione dell'elaborato alla giuria.

- Al termine del servizio degli alunni di cucina e di sala del proprio Istituto, il candidato dovrà presentare il proprio elaborato con l'ausilio di un video o di una presentazione in Power Point. Una parte della presentazione dovrà essere in lingua inglese. La durata massima della presentazione non può eccedere i 20 minuti.
Alcune domande, a discrezione della giuria, potranno essere poste a conclusione della prova.
La valutazione, sarà basata sulla presenza e lo stile del candidato, sulla capacità espositiva, sull'originalità della presentazione, sul contenuto, e sull'abilità nell'uso degli strumenti digitali.

Parametri di valutazione

Presentazione e stile del candidato	punti da 0 a 10
Capacità espositiva	punti da 0 a 20
Esposizione in Lingua inglese	punti da 0 a 20
Originalità della presentazione	punti da 0 a 20
Contenuto	punti da 0 a 20
Abilità nell'uso degli strumenti digitali	punti da 0 a 10

All'organizzazione vanno tutti i diritti derivanti dall'uso delle ricette, delle foto e dei filmati realizzati in occasione del concorso. L'organizzazione declina ogni responsabilità per eventuali danni o smarrimenti di attrezzature o vasellame e di ogni altro oggetto utilizzato nel concorso.

Per comunicazioni e/o chiarimenti telefonare ai numeri 0163 826552 oppure:
prof.ssa Delconte Tamara (accoglienza turistica) cell. 347 9835148,
prof. Zannetti Gabriele (cucina/enogastronomia) cell. 349 1314134
prof. Di Garbo Vincenzo (sala e vendita) cell. 347 4691847

Ringraziando per l'attenzione si porgono i più distinti saluti.

Il referente
Gabriele Zannetti

Il dirigente scolastico
Ing. Silvano Gardinale