



CONTEST RAGAZZI SPECIALI

REGOLAMENTO E LINEE GUIDA PER IL CONCORSO

Tema: PATATA PUGLIESE, SPEZIE ED INNOVAZIONE

Concorso Culinario dedicato ad alunni degli Istituti Alberghieri con “Programmazione Differenziata”.

L’ACP BAT indice un contest rivolto ad alunni degli Istituti Professionali per i Servizi d’Ospitalità Alberghiera con “Programmazione Differenziata”.

Il concorso si svolgerà il giorno 22 ottobre 2019 presso LO SMERALDO – Canosa di Puglia (BT).

Il concorso è dedicato ad allievi del 3/4/5 anno degli indirizzi enogastronomia - settore CUCINA - con “Programmazione Differenziata”, accompagnati da un loro collega studente.

Il contest prevede infatti la partecipazione di Team di 2 persone (un ragazzo del 3/4/5 anno con programmazione differenziata in coppia con un suo collega di scuola) che presenteranno un elaborato di “Cucina” consistente in uno “STARTER (Antipasto - gr. 180/200) che includa come ingredienti caratterizzanti quelli tipici richiamati nel tema, indicando, con apposita scheda tecnica le origini e le caratteristiche specifiche nella descrizione della ricetta, che sarà completata in tutte le sue parti compresi i cenni storici e la descrizione del piatto per cui è stata pensata.

ATTENZIONE !!! Per PATATA PUGLIESE deve intendersi quella di Zapponeta, San Ferdinando, Polignano, Sieglinde, etc.; per SPEZIE devono intendersi (zenzero, noce moscata, etc.).

ATTENZIONE !!! NON vanno utilizzati prodotti tipo la patata viola o dolce, rosmarino o erbe aromatiche.

Il Team di allievi dovrà essere accompagnato da un insegnante/tutor dell'istituto di provenienza.

L'organizzazione, attraverso il contest, si propone per i ragazzi partecipanti di incoraggiare un'esperienza extra scolastica che possa rappresentare, per un verso, una reale applicazione dell'apprendimento e della didattica tecnica imparata a scuola e, per altro verso, un momento di crescita personale attraverso il confronto e la partecipazione in attività fondamentali per successivi percorsi nel mondo professionale.

L’ACP BAT ritiene infatti che i percorsi personali di integrazione, accompagnando gli specifici itinerari didattici, debbano rappresentare un obiettivo primario dell'intero settore professionale. Per questo motivi il contest è stato pensato all'interno di un contesto altamente qualificato come quello dell’ERACLIO D’ORO assegnando ad esso l'attenzione che merita, sotto la supervisione delle medesime giurie delle altre Categorie del Concorso. Non solo un'esperienza per mettersi alla prova, ma anche un momento per i team di confronto ed un proficuo dialogo con le maestranze professionali di ogni categoria.

NORME GENERALI

Al concorso può iscriversi gratuitamente, attraverso apposita scheda on line su <https://eracliodoro.acpbat.it/modulo-discrizione-online-categoria-ragazzi-speciali/> , **entro e non oltre il 3 ottobre 2019**, un team formato da un **allievo del 3/4/5 anno** con “programmazione differenziata” ed un suo collega di scuola, **iscritti F.I.C. 2019**.

L'insegnante/tutor dell'istituto che accompagnerà i partecipanti potrà sostenere i ragazzi nel coordinamento delle attività, ma, al momento del concorso, non potrà intervenire attivamente nella postazione.

L’iscrizione al concorso è riservata ad un massimo di 5 Team (1 per Istituto).



L'organizzazione mette a disposizione dei partecipanti delle postazioni operative in una cucina provvista di impianti ed attrezzature convenzionali di base (fornelli a gas, forno ed abbattitore di temperatura, microonde, una serie di piatti da esposizione in porcellana, pentolame, mini attrezzature di base. Eventuali altre attrezzature specifiche, ove necessitano, dovranno essere portate dai concorrenti. I laboratori non sono dotati di attrezzature minute e particolari (stampi, cornetti per le glasse, bocche e da pasticceria, grembiuli, canovacci, ecc.) o di porcellane sussidiarie, per le quali ogni concorrente singolo, ove necessari, dovrà provvedere autonomamente.

Le attrezzature dovranno essere riconsegnate al responsabile preposto al termine della dimostrazione. Sarà cura dell'organizzazione fornire a richiesta ulteriori informazioni sui materiali a disposizione dei concorrenti.

- Ogni team partecipante presenterà la ricetta di uno starter (antipasto) con identità o ingredienti della cucina mediterranea, completo di eventuali salse e/o decorazioni.
- Il team di due concorrenti realizzerà della ricetta n° 4 porzioni di cui una gelatinata per l'esposizione da consegnare in fase di registrazione, e n°3 per le degustazioni della giuria.
- La presentazione deve avvenire "al piatto" ed in porzioni singole.
- Ogni coppia concorrente deve consegnare prima della gara, al presidente di Giuria, una copia della ricetta presentata, redatta in cinque copie, corredata ove possibile da eventuale foto.
- **Il concorso avrà una durata complessiva di un'ora (50 minuti) per realizzare e servire le porzioni e 10 minuti per il riordino della postazione.**

I tempi sono stabiliti nei modi seguenti :

- Arrivo ore 8:30 per accreditamento e ritiro numero di entrata nelle postazioni di gara.
- Incontro con la Giuria ed assegnazione degli orari delle prove: ore 09:00 - 9:40.
- Inizio competizione ore 10:00.
- Le preparazioni devono essere effettuate in loco nel laboratorio durante il tempo assegnato.

MATERIE PRIME

Il partecipante al concorso caldo deve provvedere in modo autonomo agli approvvigionamenti degli ingredienti necessari all'esecuzione della ricetta, compresi i prodotti primari (sale, pepe, varie qualità di olio, aceto, burro, spezie, erbe aromatiche, verdure di base, agrumi, ecc.), le decorazioni dell'elaborato o eventuali specifici supporti che non rientrino nelle dotazioni fornite. A riguardo i partecipanti dovranno rispettare le norme HACCP per il loro trasporto delle derrate. Es. Le preparazioni portate all'interno della competizione, dovranno essere confezionate (sottovuoto) ed etichettate per una tracciabilità secondo le normative igienico sanitarie.

Sono ammessi:

- Verdure sbucciate, lavate ma non tagliate o porzionate
- Insalate sfogliate, lavate ma non mixate.
- Carni disossate ma non parate o porzionate



- Le ossa si possono portare già tagliate in piccoli pezzi.
- I pesci eviscera, decapitati ma non sfilettati.
- Crostacei molluschi scottati ma non sgusciati.
- Fondi, brodi pronti ma non ridotti e conditi.
- Puree di frutta non zuccherate, frutta sbucciata ma non tagliata o tornita, frutti secchi sgusciati.
- Le decorazioni: es. cialde, vegetali ecc., devono essere elaborate sul posto.
- Gli impasti pronti di lungo riposo comprovato (es. pasta sfoglia).
- E' altresì ammesso l'uso di prodotti preconfezionati che richiedono lunghi tempi di lavorazione alimenti (es. già marinati o con lunghe cotture)
- È preferibile fare delle preparazioni di cucina espressa.

Non sono ammesse materie prime alimentari nella confezione originale con marchi o loghi.

Per ulteriori informazioni sui da tecnici delle ricette (es. grammature, scelte ingredienti, ecc.) scrivere a: info@eracliodoro.acpbat.it

Come per gli altri concorrenti è prevista la giacca omaggio del CONCORSO ERACLIO D'ORO 2019.

Le misure delle giacche per i concorrenti andranno indicate sulla scheda d'iscrizione pubblicata sul sito eracliodoro.acpbat.it e potrà essere inviata online.

Le informazioni di carattere organizzativo su orari, modalità di partecipazione, accesso in struttura ospitante per i due concorrenti e il loro tutor, convenzioni sugli alloggi, potranno essere richieste alla Segreteria ACP BAT al 349.4284083 (Giacinto Damato) - Email: info@eracliodoro.acpbat.it

CERIMONIE DI PREMIAZIONE

La cerimonia di premiazione avverrà nella medesima giornata a partire dalle ore 19.00 nell'area premiazioni: Tutti partecipanti riceveranno un particolare riconoscimento e il diploma di partecipazione al concorso.

L'attribuzione dei primi tre posti per gli elaborati presentati sarà assegnata dalla giuria esclusivamente agli IPSSAR di provenienza, seguendo i medesimi criteri internazionali adottate nelle competizioni.

- | | |
|------------------------------|----------|
| • Mis en place e pulizia | punti 10 |
| • Preparazione Professionale | punti 25 |
| • Servizio | punti 5 |
| • Aspetto estetico | punti 10 |
| • Gusto | punti 40 |

Non sono ammessi mezzi punti.

Totale punteggio 100