



REGOLAMENTO PER IL SETTORE CUCINA

TITOLO: ANDIAMO A "MANGIARE UN CAFFÈ"

La gara prevede:

Il concorso consiste nella presentazione di un Primo piatto che contenga come ingrediente **"IL CAFFÈ IULIANO"**

Il primo piatto a base di Pasta del Pastificio **"ANTICA MACCHERONERIA"**, dovrà avere un peso complessivo di circa 100/130 g.

Per la partecipazione è necessario:

Inviare il progetto del piatto da realizzare nella prova pratica, indicando la scheda ricetta per 4 persone con la descrizione di ingredienti, procedimento e attrezzature occorrenti.

L'allievo di cucina deve:

- ✓ Presentare il piatto
- ✓ Realizzare il piatto e presentarlo in 4 porzioni singole (3 di assaggio giuria e 1 di presentazione) entro il termine massimo di 50 minuti, compresi di mise en place e riordino della postazione
- ✓ Presentare il piatto alla giuria spiegando come ha valorizzato il caffè

La reperibilità di tutti gli ingredienti è a spese dell'alunno tranne la pasta e il caffè.

Le attrezzature saranno fornite dall'organizzazione ad eccezione di eventuali attrezzature particolari utili per la realizzazione del piatto.

Durante lo svolgimento del Contest non sono ammesse in cucina persone estranee; l'assistenza agli allievi verrà assicurata esclusivamente dal personale dell'"IISS L. VANVITELLI" di Lioni (AV).

Tutte le preparazioni devono essere effettuate nei laboratori.

Sono ammesse esclusivamente le seguenti eccezioni:

- Verdure sbucciate, sfogliate, lavate ma non tagliate, mischiate, tornite o porzionate.
- Carni disossate ma non parate o porzionate. Le ossa si possono portare già tagliate in piccoli pezzi.
- Pesci eviscerati, decapitati ma non sfilettati, crostacei e molluschi scottati ma non sgusciati.
- Fondi, brodi pronti ma non ridotti, sapidi e conditi.

Non sono ammesse guarnizioni realizzate in materiale non commestibile.

I bordi dei piatti non devono essere ingombri da cibo per evitare il senso di disordine e la scarsa considerazione di igiene che ne deriverebbe.

La divisa del concorrente dovrà essere completa e dovrà comprendere: giacca bianca e cappello bianco, pantaloni neri o sale e pepe, grembiule bianco e scarpe antinfortunistiche.

Istituto d'Istruzione Secondaria Superiore "L. Vanvitelli"



ISTITUTO TECNICO
ECONOMICO - TECNOLOGICO
IDA ISTRUZIONE ADULTI
MECCANICA E MECCATRONICA



ISTITUTO PROFESSIONALE
SERVIZI PER LA SANITA' E L'ASSISTENZA SOCIALE
MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA
ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
IDA ISTRUZIONE ADULTI
ENOGASTRONOMIA



Unione Europea



QR CODE
SITO WEB

AVIS01200L@ISTRUZIONE.IT

Via Ronca, 47 83047 Lioni (Av)
CF :82002610648 - COD MIN:AVIS01200L



0827/1949208

AVIS01200L@PEC.ISTRUZIONE.IT

DIRIGENTE SCOLASTICO: ATTILIO LIETO

WWW.IISSVANVITELLI.EDU.IT

La Giuria, composta da chef della Federazione Italiana Cuochi e da esperti di enogastronomia, a proprio insindacabile giudizio, valuterà la prova in base ai parametri ed ai punteggi di seguito specificati:

- Mise en place e pulizia (max 10 punti)
- Preparazione professionale e valorizzazione del caffè (max 25 punti)
- Servizio (max 5 punti)
- Aspetto estetico (max 10 punti)
- Gusto (max 50 punti)

I feedback della gara verranno comunicati, dal presidente di giuria, ai soli concorrenti che ne faranno espressa richiesta, prima della premiazione e solo relativi ai propri piatti.

