



Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione
“Manlio Rossi Doria” Avellino
via Morelli e Silvati , 83100 Avellino (AV) Presidenza 0825 24675 tel. 0825 783331 fax 0825 28000
www.ipssarav.it e-mail: ipssarav@tin.it

**L'ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA
RISTORAZIONE "MANLIO ROSSI DORIA di Avellino**

e

L'ASSOCIAZIONE CUOCHI AVELLINESI

organizzano la

XII[^] EDIZIONE

del

Concorso nazionale di cucina

” IL CUOCO DEL FUTURO “

9° Memorial Orazio Raimo

2° GRAN PRIX “MANLIO ROSSI DORIA”

Avellino 23 e 24 marzo 2009

Concorso riservato agli allievi che frequentano il terzo anno del corso di cucina e sala bar degli Istituti Professionali di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione.

Programma

23 marzo 2009

Ore 14,00 Arrivo e sistemazione logistica delle delegazioni in albergo;
Ore 15,00 - 20,00 Visita alla città di Avellino e dintorni;
Ore 20,30 Cena in albergo e pernottamento.

24 marzo 2009

Ore 7,30 Colazione in albergo;
Ore 8,30 Trasferimento presso l'I.P.S.S.A.R. di Avellino;
Visita ai locali di cucina e sorteggio entrata;
Ore 9,30 Inizio gara;
ore 12,00 Presentazione del piatto alla Giuria con abbinamento del vino;
Ore 13,30 Pranzo ufficiale delle delegazioni con le autorità e premiazione dei concorrenti;
Ore 16,00 Partenza.



Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione
"Manlio Rossi Doria" Avellino
via Morelli e Silvati , 83100 Avellino (AV) Presidenza 0825 24675 tel. 0825 783331 fax 0825 28000
www.ipssarav.it e-mail:ipssarav@tin.it

REGOLAMENTO DEL CONCORSO "IL CUOCO DEL FUTURO"

Art. 1

L'Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione " Manlio Rossi Doria" di Avellino e l'Associazione Cuochi Avellinesi organizzano, in collaborazione con la Federazione Italiana Cuochi, l'Unione Regionale Cuochi della Campania e l'Associazione Italiana Sommelier delegazione di Avellino , la manifestazione "*Il Cuoco del Futuro*" concorso di cucina calda e fredda a tema libero, con relativo abbinamento cibo/ vino.

La manifestazione gode del sostegno e del patrocinio della Regione Campania, della Provincia, del Comune e dell'E.P.T. di Avellino.

Sponsor ufficiali della manifestazione sono le aziende di settore.

Art. 2

L'organizzazione della manifestazione è a cura dell'Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione "Manlio Rossi Doria" e dell'Associazione Cuochi Avellinesi. La parte tecnica è a cura della Federazione Italiana Cuochi, dell'Unione Regionale Cuochi della Campania e dell'A.I.S., delegazione di Avellino.

Art. 3

Alla manifestazione possono partecipare gli allievi degli Istituti Professionali di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione frequentanti il terzo anno di studi ad indirizzo operatore di cucina e sala bar. Le singole scuole sono rappresentate dal Dirigente Scolastico o un suo delegato, da un Insegnante Tecnico Pratico, dagli allievi di cucina e sala bar partecipanti.

Art. 4

L' allievo di cucina deve presentare e realizzare un piatto caldo o freddo, la ricetta può spaziare dall'antipasto al dolce. L'Istituto partecipante fornisce all'allievo l'ingrediente principale della ricetta (esempio: carni, pesci, crostacei, molluschi, ecc.). L'organizzazione mette a disposizione di ogni partecipante di cucina un paniere di prodotti irpini quali funghi porcini del Partenio, tartufi neri di Bagnoli e castagne di Serino, nonché di ingredienti generici utili a completare la ricetta. Gli allievi di cucina devono preparare sei porzioni. Una di queste è destinata all'esposizione. All'allievo di sala bar che partecipa al Gran Prix "Manlio Rossi Doria", viene richiesto di abbinare un vino al piatto preparato dal compagno di concorso. Il partecipante dovrà scegliere il vino e illustrare alla commissione le motivazioni dell'abbinamento.

I vini da abbinare, messi a disposizione dall'organizzazione, sono prodotti tutti da aziende vitivinicole operanti in provincia di Avellino.

Il tempo di consegna massimo dei piatti è fissato in 2 ore.

L'entrata nelle cucine viene sorteggiata prima dell'inizio del concorso.

L'accesso alle cucine avviene con una frequenza di 5 minuti tra un concorrente e l'altro.

Per motivi prettamente organizzativi, parteciperanno alla manifestazione i primi 10 Istituti che avranno inviato la domanda completa di adesione. A tal fine farà fede il timbro postale. L'assenza di comunicazioni da parte dell'organizzazione deve essere intesa come ammissione alla manifestazione che si svolgerà il 23 e 24 marzo 2009.

La preparazione del piatto dovrà essere realizzata interamente nelle cucine dell'IPSSAR di Avellino. E' assolutamente vietata la sosta sulle porte o l'ingresso nelle cucine da parte degli insegnanti accompagnatori. Il mancato rispetto di queste norme comporterà per l'allievo partecipante una penalizzazione nel punteggio finale.

La presenza in cucina di 4 commissari garantirà sulla corretta esecuzione delle ricette e sul rispetto del regolamento.

Art. 5

La domanda di iscrizione, redatta sul modulo allegato, compilata in ogni sua parte dovrà pervenire entro e non oltre il 05 marzo 2009 al seguente indirizzo: *Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione "Manlio Rossi Doria" via Morelli e Silvati 83100 Avellino* congiuntamente al certificato di frequenza dell'allievo, unitamente alla ricetta scritta accompagnata da una fotografia del piatto in concorso e illustrando succintamente la composizione in tutte le sue parti. La manifestazione si svolgerà nella mattinata del 24 marzo 2009.

Art. 6

Utensili particolari e attrezzature specifiche, compresi i piatti senza logo o marchio, devono essere portati dagli allievi partecipanti. Completata l'esecuzione, la postazione di lavoro utilizzata deve essere ripulita.

Art. 7

Gli oneri connessi alle spese di alloggio saranno a totale carico dell'organizzazione. A tal fine gli istituti che ne vorranno usufruire dovranno far pervenire all'organizzazione in tempo utile una richiesta in tal senso.

Art. 8

La giuria, composta da cinque componenti su indicazione della Federazione Italiana Cuochi e dell'A.I.S. esprimerà la valutazione in base ai parametri dichiarati ed indicati dagli stessi organismi. Il giudizio della giuria è insindacabile.

I criteri di valutazione sono i seguenti :

Difficoltà di preparazione e pulizia: punti 0 - 30

(corretta preparazione degli ingredienti e del materiale; pulizia durante la realizzazione del piatto; rispetto delle norme igieniche e delle basi della dietetica).

Presentazione ed esposizione dell'elaborato:

punti 0 - 10

(corretta porzionatura, disposizione e pulizia del piatto; assenza di guarnizioni artificiali, estetica).

Sapore dei piatti:

punti 0 - 60

il cibo deve mantenere il suo caratteristico sapore, i condimenti devono esaltare il gusto della pietanza.

Il punteggio massimo è 100 punti. Il punteggio conseguito da ogni allievo corrisponde alla somma dei voti totali espressi da ogni giurato, diviso per il numero degli stessi.

Il primo parametro viene valutato d'intesa con i commissari di cucina ai quali, inoltre, è demandato il compito di assegnare il Memorial "Orazio Raimo" all'allievo di cucina che si sarà maggiormente distinto per impegno professionale, educazione e volontà.

Per quanto concerne il "Gran Prix Manlio Rossi Doria", la giuria valuta attenendosi ai seguenti criteri:

Tecnica di servizio:

punti 0 - 30

Relazione orale etnografica sui vini irpini

punti 0 - 20

Colloquio con la giuria: motivazioni delle scelte e caratteristiche del vino prescelto

punti 0 - 50

Il punteggio massimo è 100 punti. Il punteggio conseguito da ogni allievo corrisponde alla somma dei voti totali espressi da ogni giurato, diviso per il numero degli stessi.

Art.9

I partecipanti alla manifestazione cedono all'Associazione Cuochi Avellinesi e all'I.P.S.S.A.R. "Manlio Rossi Doria" tutti i diritti concernenti ricette e fotografie, anche per eventuali pubblicazioni, a condizione che se ne citi l'autore. I partecipanti cedono congiuntamente anche i diritti televisivi.

Art.10

Il presente regolamento dovrà essere rispettato dagli allievi in tutte le sue norme. La domanda di iscrizione a tal fine è intesa come accettazione del presente regolamento. Gli allievi che non osserveranno le indicazioni in esso contenute potranno essere sanzionati nel punteggio finale emesso dalla giuria.

L'organizzazione declina ogni responsabilità per eventuali danni a cose o persone.

Premi

- Ogni allievo partecipante riceverà un attestato di partecipazione ed una medaglia. All'Istituto sarà consegnato un diploma ricordo.
 - All'allievo di cucina che si sarà maggiormente distinto per impegno professionale, educazione e volontà verrà consegnato il premio speciale intitolato alla memoria "Orazio Raimo". La valutazione di merito sarà concordata tra i commissari di cucina e la giuria.
 - All'allievo terzo classificato, sia di cucina che di sala bar, sarà assegnato un attestato di partecipazione e il relativo trofeo artistico.
 - All'allievo secondo classificato, sia di cucina che di sala bar, sarà assegnato un attestato di partecipazione e il relativo trofeo artistico.
 - All'allievo di sala bar primo classificato sarà assegnato un attestato di partecipazione, il "Gran Prix Manlio Rossi Doria" e un premio in danaro di 250 euro offerto dalle aziende sponsor.
 - All'allievo di cucina primo classificato sarà assegnato un attestato di partecipazione, l'artistico trofeo "Il Cuoco del Futuro" e un premio in danaro di 250 euro offerto dalle aziende sponsor.
- Agli Istituti degli allievi classificati ai primi tre posti saranno assegnati trofei artistici.