



*Ministero dell' Istruzione, dell' Università e della Ricerca*

*Dipartimento per l' Istruzione*

*Direzione Generale per lo Studente, l' Integrazione, la Partecipazione e la Comunicazione*

**Ufficio III**

## **GRAN TROFEO D'ORO DELLA RISTORAZIONE ITALIANA**

### **SCHEDA TECNICA:**

La competizione prevede il confronto di squadre di allievi rappresentanti gli istituti professionali alberghieri d'Italia e d'Europa, rispetto ad abilità tecnico-pratiche di accoglienza e realizzazione di una proposta gastronomica tipica del territorio di appartenenza

Il Campionato si svolgerà a Montichiari il 27 febbraio - 2 marzo 2010 presso il Centro Fiera del Garda di Montichiari e si strutturerà attraverso le seguenti competizioni:

- Concorso Internazionale di Cucina
- Concorso Internazionale del servizio di Sala
- Concorso Internazionale del servizio del Formaggio
- Concorso Internazionale di Sommellerie

Accompagnato da :

- un corso di formazione/aggiornamento dei docenti delle squadre che saranno selezionate per la partecipazione al campionato,
- da un work- shop dedicato al miglioramento delle competenze in ordine alla cultura dell'accoglienza
- dal salone delle best-practices dedicato alle professioni turistico-alberghiere dove gli studenti delle regioni italiane potranno presentare le loro migliori esperienze oppure potranno essere coinvolti in esperienze lavorative con lo scopo di formulare forti motivazioni e validi stimoli allo svolgimento delle professioni dedicate all'accoglienza.

Al termine del quarto giorno di gara, sarà stilata la classifica finale che decreterà il vincitore assoluto del Gran Trofeo d'Oro della Ristorazione Italiana. Ai vincitori verranno assegnati i premi per le singole prove tecniche.

### **OBIETTIVI:**

Il Gran Trofeo si pone come:

- Progetto umano, sociale e culturale mettendo in relazione gli studenti, le giovani leve che rappresentano il futuro della cultura enogastronomica con i produttori italiani che racchiudono in loro e nelle loro produzioni la tradizione, la cultura e la storia delle nostre comunità rurali;



# *Ministero dell' Istruzione, dell' Università e della Ricerca*

## *Dipartimento per l' Istruzione*

*Direzione Generale per lo Studente, l' Integrazione, la Partecipazione e la Comunicazione*

### Ufficio III

- Percorso dedicato alla cultura dell'accoglienza che contraddistingue l'Italia in Europa e nel mondo dedicato agli insegnanti ed agli studenti, i futuri *ambasciatori* del nostro Territorio e del *Saper fare* italiano;
- Competizione fulcro di un progetto formativo attraverso la valorizzazione e la promozione delle conoscenze delle produzioni tipiche e della cultura enogastronomica del nostro Paese;
- Progetto i cui attori sono gli studenti che vogliono fare dell'abilità culinaria, dell'arte dell'accoglienza e della cultura enogastronomica il punto di partenza per la loro formazione professionale ed il punto di lancio della loro crescita lavorativa;
- Competizione intesa come stage/tirocinio professionalizzante;
- Occasione per favorire lo scambio tra le culture legate all'arte dell'accoglienza e della gastronomia delle Regioni italiane ed europee.

### **DESTINATARI**

Il Campionato prevede la partecipazione di 24 scuole italiane e di 6 scuole europee, selezionate in base alla proposta gastronomica tipica del territorio di appartenenza che dovrà pervenire entro il **14 novembre** alla Segreteria organizzativa - Ufficio Promozione e informazione - Assessorato Agricoltura, Alimentazione e Agriturismo della Provincia di Brescia, Viale Bornata 65, 25123 Brescia Tel. 030.3749064 - 030.3749055 Fax 030.3749016 [grantrofeodoro@provincia.brescia.it](mailto:grantrofeodoro@provincia.brescia.it)

Il Campionato prevede, inoltre, l'utilizzo di 3 lingue ufficiali: italiano, inglese, francese.

Le Istituzioni Scolastiche partecipanti invieranno entro il 14 novembre la loro proposta , corredata di:

- lettera di accompagnamento del Dirigente della scuola di appartenenza
- dati anagrafici degli studenti
- nominativo dei docenti di riferimento

Le scuole selezionate potranno partecipare alla competizione con una squadra composta complessivamente da 5 allievi che abbiano un'età non superiore ai 19 anni compiuti accompagnati da 2 insegnanti.

Docenti accompagnatori:

- Un insegnante di cucina e un insegnante di sala che guideranno gli allievi in gara;



*Ministero dell' Istruzione, dell' Università e della Ricerca*

*Dipartimento per l' Istruzione*

*Direzione Generale per lo Studente, l' Integrazione, la Partecipazione e la Comunicazione*

**Ufficio III**

### **MODALITÀ DI ISCRIZIONE**

Il Dossier di Candidatura al concorso si dovrà effettuare attraverso l'invio entro il 15 novembre 2009 di:

- curriculum della squadra;
- presentazione della scuola;
- Progetto formativo sviluppato dalla scuola relativamente alla partecipazione del campionato;
- obiettivi didattico/professionali e motivazioni quali futuri operatori della ristorazione;
- presentazione di un menù a libera scelta con indicazione delle singole ricette (ingredienti e preparazione), indicazione della lista spesa e relativa documentazione fotografica;
- presentazione fotografica di una mise en place di un tavolo per 8.

### **COMITATO DI VALUTAZIONE E SELEZIONE**

Il Comitato di Valutazione e Selezione avrà il compito di valutare:

- puntualità e completezza nell'invio di tutta la documentazione richiesta;
- presentazione della scuola, della squadra e motivazioni fornite in merito alla partecipazione al concorso, spiegazione del progetto didattico costruito intorno al Trofeo ed allievi totali coinvolti presso l'Istituto;
- precisione e capacità nella costruzione e presentazione del menù, della descrizione delle ricette, della redazione di una lista spesa;
- capacità di allestimento di un tavolo,
- capacità di stesura dei curricula.

Il Comitato è composto da: rappresentanti del Ministero dell'Istruzione, rappresentanti dell'Ufficio scolastico della Lombardia, rappresentanti della Provincia di Brescia, Alma, CAST- Alimenti ed esperti di Settore.

Tale valutazione avrà come esito l'ammissione al Campionato di 24 squadre italiane e 6 squadre europee.

### **TIPOLOGIA PROVE PRATICHE E VALUTAZIONE**

Prove di Servizio di Sala:

- Due allievi di sala che devono:

**Effettuare la Mise en place** di una tavola rotonda dal diametro di cm 180 da 8 posti per il servizio di un menù completo con centrotavola. L'organizzazione metterà a



# *Ministero dell' Istruzione, dell' Università e della Ricerca*

## *Dipartimento per l' Istruzione*

*Direzione Generale per lo Studente, l' Integrazione, la Partecipazione e la Comunicazione*

**Ufficio III**

disposizione il tovagliato di base (di colore bianco), oltre a piatti, posate e bicchieri uguali per tutti. I copriedie messi a disposizione saranno di colore bianco o panna.

Non verranno messe a disposizione alcun tipo di decorazioni. E' consentito personalizzare la mise en place portando dalle scuole di provenienza il tovagliato, i cristalli, l'argenteria, l'oggettistica e le decorazioni floreali; I centrotavola dovranno essere composti durante la gara e non saranno ammessi centro tavola precedentemente fabbricati.

Prova valida per il Concorso Internazionale del servizio di Sala

**VALE 100 PUNTI**

**Effettuare la “presa di una comanda” e il riconoscimento di un errore.** Esaminati da

un giudice esperto, verrà chiesto agli allievi di simulare la “presa di una comanda”, rispondere a domande inerenti al servizio e riconoscere eventuali errori a colpo d'occhio nella mise en place di un tavolo o nello svolgimento di un servizio.

Prova valida per il Concorso Internazionale del servizio di Sala

**VALE 100 PUNTI**

**Servire il menu** preparato dai loro colleghi di cucina al tavolo della giuria.

**N B:** il servizio andrà svolto tassativamente entro 60 minuti. Al termine di questo tempo non potranno più essere presentate le portate. Si parte da un tavolo con tovaglia bianca che va apparecchiato con la mise en place per l'antipasto e cambiato per le portate successive. Tutti i materiali per apparecchiare il tavolo della giuria saranno messi a disposizione dall'organizzazione. Alle scuole è comunque consentito portare l'occorrente per il servizio al gueridon compreso di scaldavivande.

Prova valida per il Concorso Internazionale del servizio di Sala

**VALE 300 PUNTI**

**Effettuare il taglio e il servizio di un formaggio della Lombardia.** Esaminati da un Maestro del taglio del formaggio, i concorrenti dovranno descrivere nel miglior modo possibile un formaggio estratto a sorte, scegliere il coltello adeguato, tagliarne 3 porzioni e adagiarle su un piatto di servizio. Dovranno inoltre indicare quale vino, tra la rosa dei vini bresciani, può essere accompagnato a tale tipologia di prodotto caseario;

Prova unica del Concorso Internazionale del servizio del Formaggio

**VALE 250 PUNTI**

**Effettuare il servizio della sommelierie.** Esaminati da un esperto sommelier, gli allievi dovranno presentare una bottiglia di vino bresciano, aprirla, servirla nel bicchiere più adatto tra quelli messi a disposizione e motivarne la scelta. Ogni allievo partecipante dovrà

essere dotato di strumenti da sommelier;



# *Ministero dell' Istruzione, dell' Università e della Ricerca*

## *Dipartimento per l' Istruzione*

*Direzione Generale per lo Studente, l' Integrazione, la Partecipazione e la Comunicazione*

**Ufficio III**

Prova unica del Concorso Internazionale di Sommellerie

**VALE 250 PUNTI**

**NB:una delle prove sopraindicate, a scelta dell'allievo: presa della comanda o servizio sommellerie o servizio del formaggio, dovrà essere svolta in una delle lingue ufficiali del concorso, non madrelingua (es.: se di madrelingua italiana si potrà scegliere fra inglese e francese). A questa prova sarà attribuito un Premio Speciale.**

### **Prova di servizio di Cucina:**

- tre allievi cuochi devono preparare un menu composto da:
  - un antipasto** di libera ispirazione contenente 3 stuzzichini, da mangiare con due dita, a base dei seguenti prodotti lombardi, olio extravergine d'oliva Bresciano o Lombardo, farina di mais Quarantino, un formaggio lombardo a scelta (come da elenco su [www.grantrofeodoro@provincia.brescia.it](mailto:www.grantrofeodoro@provincia.brescia.it));
  - un primo piatto** a base di pasta fresca o secca di libera ispirazione che valorizzi il Grana Padano e che **rappresenti il legame con il territorio di provenienza della scuola in gara;**
  - un secondo piatto** che consiste nell'esecuzione della ricetta di un taglio di suino, come da ricetta allegata al Bando di Concorso, presentato al vassoio e servito al trancio in accompagnamento a 2 **guarnizioni di vegetali di stagione;** **"Vedi Allegato"**.
  - un dolce** che consisterà nell'esecuzione della ricetta del **Dolce al caffè**, come da allegato al Bando di Concorso
  - un prodotto di panetteria** a libera scelta, legato al proprio territorio di provenienza;

Ogni scuola avrà l'obbligo di completare un servizio per dieci porzioni per ciascuna portata: 4 porzioni servite al tavolo della giuria (2 porzioni ai giurati e 2 ai presidenti di giuria), 5 porzioni servite ai tavoli del ristorante Vip; la decima portata dovrà servire per la documentazione fotografica. I lavori presentati saranno contrassegnati da un numero fino al momento del risultato finale espresso dalla giuria.

**VALE 1000 PUNTI**

### **Modalità del servizio alla giuria**

- Antipasto, primo piatto e dolce dovranno essere impiattati, portati al tavolo, presentati ai giurati; gli allievi dovranno essere in grado di rispondere a domande inerenti alla preparazione e alla storia del piatto;
- Il pane o prodotto panario, di libera scelta, verrà preparato in 10 porzioni (monoporzioni o pezzo da tranciare a fette) e presentato al tavolo nel momento ritenuto più opportuno dall'allievo, evidenziando le caratteristiche del prodotto,



# *Ministero dell' Istruzione, dell' Università e della Ricerca*

## *Dipartimento per l' Istruzione*

*Direzione Generale per lo Studente, l' Integrazione, la Partecipazione e la Comunicazione*

**Ufficio III**

motivandone l'abbinamento al menù, l'organizzazione provvede al cestino ai piattini di servizio.

- La seconda portata andrà servita su due vassoi da 5 porzioni insieme ai contorni. La preparazione del taglio di suino sarà mostrata ai giurati, appoggiata sul gueridon, tranciata e disposta in 5 piatti (destinati al tavolo della giuria, tavolo dei presidenti e foto; e un vassoio per tavoli dei Vip); sarà possibile utilizzare lo scaldavivande (non fornito dall'organizzazione). Verrà accompagnata con le guarnizioni di stagione e servita ai giurati.

L'organizzazione metterà a disposizione i vassoi per il servizio (n. 2 per ogni squadra).

Ogni scuola ha comunque la facoltà di portare/utilizzare i propri vassoi (**la misura massima 50x40**).

- Ogni scuola ha l'obbligo di presentare il proprio menù scritto stampato e personalizzato, ai giurati e ai Presidenti di giuria.

**N.B.** Entro 1 ora dal termine delle prove i concorrenti dovranno pulire il box cucina e ciascuna attrezzatura utilizzata, avendo cura di lasciare gli spazi in ordine e le attrezzature nei medesimi posti e condizioni di partenza.

Il servizio al tavolo VIP verrà svolto da allievi di una scuola alberghiera bresciana secondo le tempistiche di servizio definite per i giurati.

### **Il “ruolo” dei docenti**

I docenti che accompagnano i loro allievi durante questa competizione hanno il ruolo degli “allenatori a bordo ring”. Non possono entrare nel box cucina per nessun motivo, pena la squalifica, e non possono assolutamente operare durante il servizio. Potranno dare propri consigli e suggerimenti agli allievi in appositi spazi aperti, dove è previsto il controllo dei commissari di gara.

E' comunque vietato per i professori rifornire gli allievi in gara di qualsiasi materiale o strumento.

Eventuali scontri verbali tra professori di scuole avversarie comporteranno immediatamente l'espulsione delle due scuole dal concorso.

Qualsiasi eventuale contestazione dovrà essere presentata in forma scritta unicamente presso l'Ufficio di Segreteria del Campionato.

### **Modalità e criteri di valutazione**

Sono previste due giurie:

La Giuria di sala, composta da membri con specifiche competenze tecniche, valuterà le prove relative alla parte del concorso di sala, mise en place dei tavoli, presa comanda/riconoscimento errore, prova di taglio e servizio del formaggio e servizio del vino.



# *Ministero dell' Istruzione, dell' Università e della Ricerca*

## *Dipartimento per l' Istruzione*

*Direzione Generale per lo Studente, l' Integrazione, la Partecipazione e la Comunicazione*

**Ufficio III**

La Giuria di Degustazione che giudicherà gli aspetti relativi all' "esperienza ristorativa" proposta dalla scuola (servizio del menù e degustazione piatti)

Il massimo punteggio raggiungibile è di **2000 punti** così composti:

### **Concorso Internazionale del servizio di Sala 500 punti così composti:**

#### **200 punti** per le prove di sala

- effettuare la Mise en Place del tavolo,
- presa comanda e riconoscimento errore.

#### Aspetti valutati

- Corretta posizione degli elementi sul tavolo
- Capacità e stile di personalizzazione
- Capacità di riconoscimento di un errore nella mise en place o nello svolgimento del servizio
- Capacità espositiva e di comunicazione del menù
- Stile di presa della comanda

#### **300 punti** per il servizio del menù

#### Aspetti valutati

- la capacità di apparecchiare il tavolo
- la professionalità e la cura dell'ospite
- l'accoglienza e la comunicazione da parte dei futuri maitres
- la capacità nella prova del trancio.

### **Concorso Internazionale del servizio del Formaggio 250 punti**

#### Aspetti valutati

- Capacità di descrizione del formaggio
- Scelta e utilizzo del coltello
- Stile nel servizio
- Capacità di abbinamento al vino

### **Concorso Internazionale di Sommellerie**

**250 punti**

#### Aspetti valutati:

- Capacità di descrizione del vino
- Stile nel servizio del vino
- Scelta del bicchiere



*Ministero dell' Istruzione, dell' Università e della Ricerca*

*Dipartimento per l' Istruzione*

*Direzione Generale per lo Studente, l' Integrazione, la Partecipazione e la Comunicazione*

**Ufficio III**

<b>domenica 28 febbraio</b>		
	<b>ore 13:00 – 14.00</b>	<b>ore 14:30 – 15:30</b>
tavolo A	menu 1	menu 2
tavolo B	menu 3	menu 4
tavolo C	menu 5	menu 6
tavolo D	menu 7	menu 8
tavolo E	menu 9	menu 10
<b>lunedì 1 marzo</b>		
	<b>ore 13:00 – 14.00</b>	<b>ore 14:30 – 15:30</b>
tavolo A	menu 11	menu 12
tavolo B	menu 13	menu 14
tavolo C	menu 15	menu 16
tavolo D	menu 17	menu 18
tavolo E	menu 19	menu 20
<b>Martedì 2 marzo</b>		
	<b>ore 13:00 – 14.00</b>	<b>ore 14:30 – 15:30</b>
tavolo A	menu 21	menu 22
tavolo B	menu 23	menu 24
tavolo C	menu 25	menu 26
tavolo D	menu 27	menu 28
tavolo E	menu 29	menu 30

**Concorso Internazionale di Cucina**

**1000 punti**

Per le prove di cucina i punti sono assegnati dalla Giuria di degustazione

La giuria di degustazione opererà su due giorni e sarà composta da dieci persone (giornalisti del settore e professionisti rappresentanti il mondo della ristorazione).

Oltre al tavolo dei presidenti di giuria, i 10 giurati sono divisi in 5 tavoli. I tavoli saranno contrassegnati da una lettera da A – E. Ogni tavolo da 2 persone valuta 2 scuole/menu/squadre come da seguente schema:

La giuria di degustazione, esprimendosi attraverso un voto unico da **1 a 1000** valuterà:

**ANTIPASTO**

- la temperatura del piatto e del cibo,
- la cromaticità del piatto,
- la pulizia del piatto e del lavoro di ogni singola portata,
- la bontà,
- l'equilibrio dei sapori.

**VALE 200 PUNTI**





# *Ministero dell' Istruzione, dell' Università e della Ricerca*

## *Dipartimento per l' Istruzione*

*Direzione Generale per lo Studente, l' Integrazione, la Partecipazione e la Comunicazione*

**Ufficio III**

### **PRIMO PIATTO**

- la temperatura del piatto e del cibo,
- a cromaticità del piatto,
- la pulizia del piatto e del lavoro di ogni singola portata,
- la bontà,
- l'equilibrio dei sapori,
- *capacità di valorizzazione del Grana Padano,*
- *capacità di valorizzare il legume con la regione di provenienza*

**VALE 200 PUNTI**

### **SECONDO PIATTO**

- la temperatura del piatto e del cibo,
- la cromaticità del piatto,
- la pulizia del piatto e del lavoro di ogni singola portata,
- la bontà,
- l'equilibrio dei sapori,
- *rispetto dell'esecuzione della ricetta.*

**VALE 200 PUNTI**

### **DESSERT**

- la cromaticità del piatto,
- la pulizia del piatto e del lavoro di ogni singola portata,
- la bontà,
- l'equilibrio dei sapori,
- *rispetto dell'esecuzione della ricetta.*

**VALE 200 PUNTI**

### **PANE**

- la qualità e la tipicità del pane,
- la temperatura.

**VALE 200 PUNTI**

**NB: La Giuria di degustazione valuterà anche, nel complesso del Menù proposto i seguenti parametri:**

- Migliore concezione del Menù (secondo i seguenti parametri : l'originalità e la correttezza nella presentazione del menu e nella sequenza delle portate, la capacità espositiva e relazionale dei camerieri , equilibrio nutrizionale della proposta gastronomica)
- Miglior valorizzazione del prodotto bresciano



## *Ministero dell' Istruzione, dell' Università e della Ricerca*

### *Dipartimento per l' Istruzione*

*Direzione Generale per lo Studente, l' Integrazione, la Partecipazione e la Comunicazione*

**Ufficio III**

- Miglior rispetto della stagionalità
- Miglior utilizzo dell'olio extra vergine d'oliva
- Migliore Ambasciatore del proprio Territorio
- Migliore valorizzazione de Grana Padano
- Miglior servizio al trancio

**A queste prove saranno attribuiti Premi Speciali.**

#### **Commissione tecnica di cucina (commissari di cucina)**

I Commissari di cucina valuteranno l'organizzazione, l'igiene, la pulizia, l'ordine e il rispetto delle norme HACCP. I Commissari valuteranno inoltre eventuali scorrettezze da parte dei professori delle scuole alberghiere. La Commissione potrà assegnare eventuali penalità da 1 a 200 punti, pari al 10% del peso complessivo del punteggio.

#### **Commissione di gara**

La Commissione di gara avrà il compito di vigilare sul buon andamento delle prove. Qualsiasi critica o irregolarità andrà segnalata per iscritto alla Commissione di gara. Eventuali atteggiamenti che esulino dalla professionalità della competizione o dalle modalità di svolgimento indicate nel presente regolamento causeranno penalità, annullamento della prova o eliminazione dalla gara, con giudizio insindacabile a discrezione della Giuria.

**La somma dei punteggi delle due giurie e della commissione tecnica di cucina decreterà la squadra vincitrice del Campionato.**

#### **Penalità**

Oltre ad irregolarità segnalate dai Commissari di Cucina sono previste penalità per il non rispetto dei tempi di servizio ( - 50 punti per chi non completa il servizio).

L'uso del telefonino è inoltre severamente proibito (pena squalifica del partecipante).

L'uso di semilavorati o prodotti preconfezionati è vietato ( es.: salse e creme dolci e salate,

preparazioni vegetali anche per la guarnizione, basi da forno).

E' altresì consentito portare preparazioni che richiedono tempi lunghi di lavorazione (es.:fondi di cucina).

Anche per la preparazione della tavola non è possibile portare elementi preconfezionati.

#### **Note tecniche:**

Gli studenti non devono indossare divise o distintivi riportanti immagini di sponsor commerciali.



## *Ministero dell' Istruzione, dell' Università e della Ricerca*

### *Dipartimento per l' Istruzione*

*Direzione Generale per lo Studente, l' Integrazione, la Partecipazione e la Comunicazione*

**Ufficio III**

Ogni partecipante ( **Studenti e Docenti** ), **avrà l'obbligo** di essere vestito con la divisa completa da Cuoco o da Cameriere e di averne con sé una di scorta pulita e ben stirata per le foto ufficiali del 1° giorno e della premiazione.

Per il servizio verranno forniti dall'organizzazione piatti, uguali per tutti, di diametro cm 28.

I concorrenti, in seguito al superamento della Selezione, riceveranno l'elenco dei prodotti, materie prime, macchinari e utensili messi a disposizione dall'Organizzazione e delle quali ciascuna squadra ha facoltà di utilizzo. La scuola, a sua discrezione, potrà portare anche attrezzature o prodotti già resi disponibili dall'organizzazione, a patto che si rispettino le indicazioni sulle modalità di svolgimento del concorso. **Tutto ciò che non sarà presente in elenco di prodotti e materiali messi a disposizione dovrà essere fornito dalla squadra partecipante.**

#### **Presidente e coordinatore di giuria**

La segreteria designa 2 presidenti di giuria senza diritto di voto che avranno il compito di

coordinare i lavori di valutazione dei diversi membri e di dirimere eventuali controversie, accogliere possibili reclami e proclamare i risultati finali.

#### **Coordinatori di giuria**

Avranno il compito di chiarire le fasi di svolgimento del concorso, tenere i tempi e assistere i giurati sotto l'aspetto tecnico, predisporre il riepilogo dei punteggi complessivi.

### **FASI DI SVOLGIMENTO DEL CONCORSO**

#### **Sabato 27 febbraio 2010:**

##### **Accoglienza**

Dalle ore 16:00 sarà possibile scaricare presso la fiera – padiglione Concorso i materiali portati da tutte le squadre in gara.

Alle ore 18:00 tutti gli allievi e i professori delle scuole partecipanti devono presentarsi **in divisa** presso il padiglione nello spazio di gara.

Qui sarà letto il regolamento e saranno presentate le varie fasi del concorso, saranno fatte le foto ufficiali.

Si prenderà visione delle attrezzature e dei luoghi a disposizione.

Verranno estratti a sorte i concorrenti di ciascuna giornata di gara, tenuto conto che ogni giorno competeranno 10 scuole. Ogni squadra sarà contrassegnata da un numero da 1 a 30, e saranno divise in due gruppi: gruppo pari e gruppo dispari.



# *Ministero dell' Istruzione, dell' Università e della Ricerca*

## *Dipartimento per l' Istruzione*

*Direzione Generale per lo Studente, l' Integrazione, la Partecipazione e la Comunicazione*

**Ufficio III**

**Domenica 28 febbraio, Lunedì 1 e martedì 2 marzo 2010:**

### **Le prove di sala:**

Inizieranno ogni giorno alle ore 9,00 per tutte le 10 scuole in gara nella giornata.

La prova di apparecchiatura del tavolo parte in contemporanea e, a seguire, ogni scuola verrà convocata per le restanti prove tecniche di sala.

### **Le prove di cucina:**

Per ogni giorno di gara, le squadre del gruppo dispari dovranno riunirsi alle ore 7,30 e inizieranno la prova alle ore 8:00 e dovranno svolgere il servizio al tavolo entro 60 minuti a partire dalle ore 13:00.

Le squadre del gruppo pari dovranno riunirsi alle ore 9.00 e inizieranno la prova alle ore 9:30 e dovranno svolgere il servizio al tavolo entro 60 minuti a partire dalle ore 14:30.

Le squadre troveranno le materie prime all'interno dei box cucina assegnati; per ogni reclamo o richiesta dovranno rivolgersi ai commissari di gara;

La gara si svolgerà secondo le tempistiche riportate nella tabella sopraindicata.

Gli orari potranno subire variazioni per cause non imputabili agli organizzatori.

Le squadre non in competizione potranno accedere alle tribune dall'orario di apertura della fiera e non potranno accedere allo spazio di gara.

### **PREMIAZIONE**

La cerimonia di premiazione è prevista per lunedì 1 marzo alle ore 16.30.

### **PREMI DEL CONCORSO INTERNAZIONALE**

I premi consisteranno in:

#### **1° scuola classificata:**

Medaglia Presidente Repubblica

Assegno di € 5.000,00 alla Scuola

Trofeo Scuola 1°Classificata

Targhe per concorrenti e accompagnatori

Borse di studio per la partecipazione a percorsi formativi di eccellenza da parte di ALMA e CAST Alimenti.

#### **2° scuola classificata:**

Assegno di € 3.000,00 alla Scuola

Trofeo Scuola 2°Classificata – **Medaglia Ministero**

Targhe per concorrenti e accompagnatori

Borse di studio per la partecipazione a percorsi formativi di eccellenza da parte di ALMA e CAST Alimenti.



*Ministero dell' Istruzione, dell' Università e della Ricerca*

*Dipartimento per l' Istruzione*

*Direzione Generale per lo Studente, l' Integrazione, la Partecipazione e la Comunicazione*

**Ufficio III**

### **3° scuola classificata**

Assegno di € 1.000,00 alla Scuola

Targhe per concorrenti e accompagnatori- **Medaglia Ministero – Medaglia Regione**

Borse di studio per la partecipazione a percorsi formativi di eccellenza da parte di ALMA e CAST Alimenti.

### **Concorsi**

Targa/Premio per il Vincitore del Concorso Internazionale di Cucina

Targa/Premio per il Vincitore del Concorso Internazionale del Servizio di Sala

Targa/Premio per il Vincitore del Concorso Internazionale di Sommellerie

Targa/Premio per il Vincitore del Concorso Internazionale del servizio del Formaggio

### **Altri riconoscimenti**

Per tutte le Scuole: Attestato di Partecipazione al Gran Trofeo d'oro della ristorazione italiana

Premi Speciali:

Fra tutte le scuole in gara verranno individuati i vincitori dei seguenti premi:

Miglior valorizzazione del prodotto bresciano

Miglior rispetto della stagionalità

Miglior antipasto

Migliore preparazione del primo piatto

Migliore preparazione del secondo piatto

Miglior prodotto di panificazione regionale

Miglior dolce

Miglior servizio al trancio

Miglior allestimento del tavolo

Migliore prova eseguita in lingua straniera

Miglior utilizzo dell'olio extra vergine d'oliva

Migliore concezione del Menù

Migliore Ambasciatore del proprio Territorio

Migliore valorizzazione de Grana Padano

La partecipazione al Concorso implica automaticamente l'accettazione del presente regolamento in ogni sua parte.

Gli organizzatori non sono responsabili della perdita o della rottura del materiale portato dal concorrente.



*Ministero dell' Istruzione, dell' Università e della Ricerca*

*Dipartimento per l' Istruzione*

*Direzione Generale per lo Studente, l' Integrazione, la Partecipazione e la Comunicazione*

**Ufficio III**

Tutti gli allievi partecipanti, contribuiranno con le loro ricette a formare un libro d'immagine. La riproduzione delle foto degli elaborati sono di esclusiva proprietà della organizzazione. Per la pubblicazione di foto o ricette su testate non previste, è obbligatorio richiedere l'autorizzazione all'Ufficio Stampa della Provincia di Brescia.

E' a disposizione un sito internet [www.grantrofeodoro.it](http://www.grantrofeodoro.it) , dove accedere per ricevere informazioni e chiedere chiarimenti relative al concorso, da inoltrare esclusivamente tramite posta elettronica. Per ulteriori informazioni rivolgersi alla segreteria organizzativa, ai recapiti indicati nel presente bando .