



Campionato internazionale

GRAN TROFEO D'ORO DELLA RISTORAZIONE ITALIANA

La Dieta Mediterranea, Patrimonio dell'umanità

Regolamento Ufficiale edizione 2012

Competizione che prevede il confronto tra squadre di allievi rappresentanti gli istituti di formazione professionale alberghiera ed enogastronomica d'Italia e d'Europa, rispetto ad abilità tecnico-pratiche di accoglienza e realizzazione di una proposta gastronomica tipica, connubio tra territorio bresciano e provincia di appartenenza delle squadre stesse.

La VI edizione del Gran Trofeo è dedicato alla Dieta Mediterranea intesa come etimo greco “*stile di vita*” che rappresenta un insieme di competenze, conoscenze, pratiche e tradizioni che vanno dalla cultura, al paesaggio e alla tavola, includendo le colture, la raccolta, l'allevamento, la pesca, la conservazione, la trasformazione, la preparazione e, in particolare, il consumo di cibo.

Il Campionato è organizzato da:

Provincia di Brescia – Assessorato Agricoltura, Alimentazione e Agriturismo

Cast Alimenti – La Scuola di cucina

Gambero Rosso

Alma – La Scuola internazionale di cucina italiana

Il Campionato si svolgerà dal 25 FEBBRAIO al 28 FEBBRAIO 2012 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
- Concorso internazionale “Ambasciatori del territorio bresciano”
- Concorso “I CORTI DEL GRAN TROFEO – La Dieta Mediterranea, uno stile di vita tutto italiano”;
- Concorso “A Tavola nelle Province italiane”

Al termine delle prove sarà stilata la classifica finale che decreterà il vincitore assoluto del Gran Trofeo d'oro della Ristorazione italiana, i vincitori dei Concorsi e dei premi speciali.

La competizione prevede anche un corso di formazione/aggiornamento dei docenti delle squadre che saranno selezionate per la partecipazione al campionato. Il corso si svolgerà durante la 3a settimana del mese di gennaio 2012.

OBIETTIVI:

Il Gran Trofeo si pone come:

- Progetto dedicato alla cucina italiana, corretta dal punto di vista dell'equilibrio alimentare, della salubrità degli alimenti e della piacevolezza del gusto;
- Progetto dedicato alla diffusione della consapevolezza della Dieta Mediterranea intesa come Patrimonio culturale immateriale dell'umanità e "stile di vita" che rappresenta un insieme di competenze, di culture, di conoscenze, pratiche e tradizioni che vanno dal paesaggio alla tavola, includendo le colture, la raccolta, la pesca, la conservazione, la trasformazione, la preparazione e, in particolare, il consumo di cibo;
- Progetto umano, sociale e culturale, mettendo in relazione gli studenti, le giovani leve che rappresentano il futuro della cultura enogastronomica con i produttori italiani espressione di tradizione, di cultura e di storia;
- 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 26 scuole italiane e di 4 scuole europee.

Le scuole italiane saranno selezionate in base al Dossier di candidatura previsto dal Regolamento. Le scuole italiane dovranno far pervenire il Dossier di candidatura entro **le ore 24,00 di sabato 26 novembre 2011** 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; email: grantrofeodoro@provincia.brescia.it.

Le scuole straniere potranno partecipare su invito della Provincia di Brescia e previa presentazione del Dossier di candidatura come previsto per le scuole straniere, che dovrà pervenire entro **le ore 24,00 di venerdì 31 dicembre 2011** 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; email: grantrofeodoro@provincia.brescia.it.

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

Le Istituzioni Scolastiche partecipanti invieranno entro le ore 24,00 di sabato 26 novembre 2011 il loro dossier di candidatura corredato 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 (due allievi di sala, tre allievi di cucina) che abbiano un'età non superiore ai 19 anni (al compimento del 20° anno non sarà possibile partecipare), accompagnati da 2 insegnanti accompagnatori: un insegnante di cucina e un insegnante di sala che guideranno gli allievi in gara.

MODALITÀ DI ISCRIZIONE

Squadre italiane

Il Dossier di Candidatura al campionato si dovrà effettuare attraverso l'invio, entro le ore 24,00 di sabato 26 novembre 2011, di:

1. presentazione di un menù a libera scelta, che sia espressione della **provincia di provenienza e coniughi e equilibrio alimentare, la salubrità degli alimenti e piacevolezza dei sapori**; i candidati dovranno fornire la motivazione della scelta dei piatti, le indicazioni delle singole ricette (ingredienti e preparazione), dovranno fornire l'indicazione degli aspetti dietetici e nutrizionali, la lista spesa e relativa documentazione fotografica;
2. curriculum dei componenti della squadra (docenti compresi) in formato europeo;
3. presentazione della scuola;
4. progetto formativo sviluppato dalla scuola relativamente alla partecipazione al campionato e allo sviluppo della conoscenza in merito alla corretta alimentazione e al corretto stile di vita;
5. progetto di comunicazione e networking relativo alla partecipazione al concorso ed al diffusione della conoscenza della Dieta Mediterranea intesa come "stile di vita". La scuola dovrà presentare un progetto su come intende comunicare la propria partecipazione al concorso, sia nella fase antecedente e successiva alla manifestazione stessa. La comunicazione dovrà interessare sia l'istituto in sé, che altri mezzi di comunicazione a livello locale, regionale e nazionale. Verrà inoltre valutata la capacità della scuola di effettuare scambi culturali o collaborazioni con altri istituti scelti fra quelli presenti a precedenti edizioni del Gran Trofeo oppure scuole selezionate per la nuova edizione. Nella fase di selezione verrà giudicato l'impostazione generale del progetto, la capacità dell'istituto di creare reti di collegamento e scambio di buone prassi legate alla diffusione della corretta alimentazione e al corretto "stile di vita". I progetti verranno successivamente monitorati per comprendere l'effettiva realizzazione delle diverse fasi proposte e saranno oggetto di un premio speciale;
6. obiettivi didattico/professionali e motivazioni quali futuri operatori di settore;
7. presentazione fotografica di una mise en place di un tavolo per 8.
8. presentazione di una tesina che illustri un percorso enogastronomico attraverso i luoghi ed i sapori della provincia di Brescia. I candidati dovranno simulare un itinerario che accompagni un ipotetico visitatore alla scoperta di culture che hanno marcato il territorio bresciano nella sua geografia, nella sua storia, nelle sue tradizioni agricole e gastronomiche. Il visitatore dovrà essere accattivato da un'esperienza ricca di suggestioni dove il gusto e la scoperta di un prodotto o di una preparazione gastronomica sarà impreziosita dalla cornice del paesaggio e la contemplazione di luoghi artistici e storici.

Il Dossier di Candidatura al campionato si dovrà effettuare attraverso l'invio, entro le ore 24,00 di sabato 31 dicembre 2011, di:

1. curriculum dei componenti della squadra (docenti compresi) in formato europeo;
2. presentazione della scuola;
3. presentazione di una tesina che illustri un percorso enogastronomico attraverso i luoghi ed i sapori della provincia di Brescia. I candidati dovranno simulare un itinerario che accompagni un ipotetico visitatore alla scoperta di culture che hanno marcato il territorio bresciano nella sua geografia, nella sua storia, nelle sue tradizioni agricole e gastronomiche. Il visitatore dovrà essere accattivato da un'esperienza ricca di suggestioni dove il gusto e la scoperta di un prodotto o di una preparazione gastronomica sarà impreziosita dalla cornice del paesaggio e la contemplazione di luoghi artistici e storici.

MODALITA' DI SELEZIONE

Squadre italiane

La selezione delle squadre italiane avverrà secondo le seguenti modalità:

- A. Valutazione del Dossier di candidatura su criteri regionali: ogni Regione italiana dovrà avere in gara almeno una squadra in sua rappresentanza;
- B. Valutazione del Dossier di candidatura a livello regionale: il Comitato di valutazione svolgerà le selezioni in collaborazione con le UPI (Unione Province d'Italia) di ogni regione;
- C. La Segreteria organizzativa del Campionato provvederà a comunicare date e luoghi di svolgimento delle selezioni **dopo il 26 novembre 2011**, termine ultimo per la presentazione delle candidature.

COMITATO DI VALUTAZIONE E SELEZIONE

Squadre italiane

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;
- spiegazione del progetto di comunicazione/networking e la sua interazione con il tema di una sana e corretta alimentazione ideato per la propria partecipazione al Gran Trofeo.
- La capacità di sviluppo di un menu contestualizzato al territorio, alla cultura del territorio di provenienza e alla sana e corretta alimentazione;

- precisione e capacità nella costruzione e presentazione del menù, della descrizione delle ricette della redazione di una lista spesa e della presentazione degli aspetti dietetici e nutrizionali;
- capacità di allestimento di un tavolo
- capacità di stesura dei curricula
- la rappresentanza regionale

Il Comitato è composto da: rappresentanti del Ministero dell'Istruzione, rappresentanti della Provincia di Brescia, U.P.I., Gambero Rosso, CAST Alimenti, Alma, ed altri esperti di settore.

Tale valutazione avrà come esito l'ammissione al Campionato di 26 squadre italiane e 4 squadre europee.

Tra le squadre selezionate verranno inoltre individuate le due migliori scuole che avranno saputo proporre :

- Miglior Dossier di Candidatura della Scuola
- Miglior Progetto di Comunicazione/Networking

Alle due scuole verrà assegnato un Premio Speciale in occasione della Cerimonia di Apertura del Gran Trofeo.

COMITATO DI VALUTAZIONE E SELEZIONE

Squadre straniere

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
- La capacità di sviluppo del percorso enogastronomico e la dimostrazione di conoscenza delle produzioni enogastronomiche contestualizzate al territorio ed alla cultura del territorio;

Il Comitato è composto da: rappresentanti del Ministero dell'Istruzione, rappresentanti della Provincia di Brescia, U.P.I., Gambero Rosso, CAST Alimenti, Alma, ed altri esperti di settore. Tale valutazione avrà come esito l'ammissione al Campionato di 4 squadre europee.

TIPOLOGIA DELLE PROVE

1. Prove di Servizio di Sala

Il Concorso prevede la partecipazione di due allievi di sala che dovranno:

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 disposizione il tovagliato di base (di colore bianco), oltre a piatti, posate e bicchieri uguali per tutti. I coprisedie messi a disposizione saranno di colore bianco o panna. Non verranno messe a disposizione alcun tipo di decorazioni. E' consentito personalizzare totalmente la mise en place portando dalle scuole di provenienza il tovagliato, i cristalli, i piatti, la posateria, l'oggettistica e le decorazioni floreali; I centrotavola dovranno essere composti durante la gara e non saranno ammessi centro tavola precedentemente fabbricati. Tempo disponibile 1 ora.

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 giudici esperti, verrà chiesto agli allievi di simulare la “presa di una comanda” che si baserà sulla presentazione di un menu a carattere regionale del territorio di provenienza, predisposto dagli allievi e composto in modo da esprimere e coniugare la cucina tipica con la corretta alimentazione e la salubrità degli alimenti.

Gli studenti dovranno rispondere a domande inerenti

- L'equilibrio nutrizionale, la combinazione dei nutrienti e la conoscenza degli alimenti
- il 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.

Modalità del servizio alla giuria:

- Antipasto, primo piatto e dolce dovranno essere impiattati, portati al tavolo, presentati ai giurati;
- La seconda portata andrà servita su un vassoio da 10 porzioni insieme ai contorni. La preparazione del taglio della pietanza sarà mostrata ai giurati, appoggiata sul gueridon, tranciata e disposta in 5 piatti (destinati al tavolo della giuria, tavolo della presidenza e foto; le restanti 5 porzioni verranno servite ai tavoli del ristorante VIP; sarà possibile utilizzare lo scaldavivande (fornito dall'organizzazione o proprio). Verrà accompagnata con le guarnizioni di stagione e servita ai giurati.

Ogni scuola ha l'obbligo di presentare il proprio menù scritto stampato e personalizzato, ai giurati e ai Presidenti di giuria. Durante il servizio gli allievi dovranno essere in grado di rispondere a domande inerenti la preparazione e la storia dei diversi piatti proposti nel menù;

Il servizio andrà svolto tassativamente entro 60 minuti. Al termine di questo tempo non potranno più essere presentate le portate.

Per tale servizio 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.

Gli allievi di sala impegnati in tale prova verranno convocati 15 minuti prima dell'orario di servizio per avere il necessario tempo a disposizione all'apparecchiatura del tavolo per il servizio.

Tutti i materiali per apparecchiare il tavolo della giuria saranno messi a disposizione dall'organizzazione, compreso il vassoio per il servizio e lo scaldavivande.

Ogni scuola ha comunque la facoltà di portare/utilizzare i propri vassoi (la misura massima 50x40), così come i piatti per gli stuzzichini e il dessert (non per il primo e secondo piatto) e l'occorrente per il servizio al gueridon compreso di scaldavivande.

Prova valida per il Concorso Internazionale del servizio di Sala

VALE 200 PUNTI

Effettuare la presentazione, il taglio e il servizio di un formaggio della Lombardia.

La prova consiste nel saper presentare al meglio i formaggi lombardi, con particolare riferimento ai formaggi di montagna e al contesto territoriale dove sono prodotti. Esaminati da un Maestro del taglio del formaggio e da un nutrizionista, 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 saper rispondere sulle caratteristiche nutrizionali del prodotto e sulle combinazioni alimentari legate ai prodotti lattiero caseari. 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 200 PUNTI

Effettuare il servizio della sommellerie.

Esaminati da esperti e da sommelier e da un nutrizionista, gli allievi dovranno presentare una bottiglia di vino bresciano (come da elenco prodotti allegato o consultabile su www.grantrofeodoro.it) estratto a sorte, aprirla, servirla nel bicchiere più adatto tra quelli messi a disposizione e motivarne la scelta. I concorrenti dovranno saper rispondere sulle caratteristiche nutrizionali del prodotto. Ogni allievo partecipante dovrà essere dotato di strumenti da sommelier;

Prova unica del Concorso Internazionale di Sommellerie

VALE 200 PUNTI

NOTA BENE: Durante tutte le prove di sala i due studenti preposti devono essere presenti contemporaneamente; tuttavia le singole prove possono essere sostenute da uno dei due a scelta, secondo la specializzazione prescelta. 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.

2. Prova di servizio di Cucina:

Essa prevede la partecipazione di tre allievi cuochi che dovranno preparare un menu che dovrà corrispondere ai cononi suggeriti dalla Dieta Mediterranea e corrispondente ad una sana e corretta alimentazione. I concorrenti dovranno saper commentare adeguatamente il menu, l'equilibrio alimentare, la combinazione dei nutrienti e la salubrità degli alimenti proposti. Il menu dovrà essere composto da:

- un'uscita di libera ispirazione contenente 4 stuzzichini, a base dei seguenti prodotti: olio extravergine d'oliva Bresciano o Lombardo, kiwi, Bagòss; Pasta di Franciacorta. Con il termine "stuzzichino" si intende una preparazione di modeste quantità. Pertanto può essere inteso sia come "finger food" che come bocconcino servito in cucchiaini, mini-bicchierini, con stuzzicadenti, ecc.
- un piatto di "*pastasciutta*" secondo la tradizione italiana proposto con l'utilizzo del Grana Padano; (fare riferimento ai formati della Pasta di Franciacorta e alle stagionalità dei formaggi Grana Padano). Per "pastasciutta" si intende una preparazione di pasta cotta in acqua bollente salata, scolata e variamente condita. E' previsto l'utilizzo di pasta secca di semola di grano duro.
- un secondo piatto che consiste nell'esecuzione della "Tagliata di manzo agli ortaggi di stagione" come da ricetta su www.grantrofeodoro.it, presentata intera al vassoio e servita al trancio in accompagnamento a 3 guarnizioni di vegetali di stagione.
- un dolce che consisterà nell'esecuzione del "Gelato alla crema con salsa di marroni", (ricetta su www.grantrofeodoro.it);

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.

Gli allievi, al termine del servizio, avranno la possibilità di un colloquio con i giurati abbinati al loro box per discutere e valutare assieme il menù servito.

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 nelle 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.

Prova unica del Concorso Internazionale di Cucina

VALE 1000 PUNTI

3. Prova "Ambasciatori del territorio bresciano"

Ai concorrenti di cucina sarà chiesto di effettuare questa prova interloquendo con i giurati suggerendo un'ipotesi di percorso enogastronomico/turistico-culturale attraverso la provincia di Brescia traendo spunto dalla tesina proposta nel dossier di candidatura; al contempo i giurati stessi potranno chiedere un suggerimento su cosa visitare, cosa acquistare, che prodotti e quali proposte enogastronomiche degustare. Tali allievi, essendo anche contemporaneamente

impegnati nella Prova “A tavola nelle Province italiane” potranno assentarsi al momento della prova “Ambasciatori” per il tempo necessario.

Prova unica del Concorso Internazionale “Ambasciatori del territorio bresciano”

VALE 200 PUNTI

CONCORSI INDIPENDENTI (sole squadre italiane)

- **“I CORTI DEL GRAN TROFEO – La Dieta Mediterranea, uno stile di vita tutto italiano”**

Le squadre dovranno presentare una ricerca relativa alla Dieta Mediterranea ed al loro territorio, focalizzando l’attenzione sul concetto di Dieta Mediterranea intesa come

- insieme di competenze, conoscenze, pratiche e tradizioni che vanno dal paesaggio alla tavola, includendo le colture, la raccolta, la pesca, la conservazione, la trasformazione, la preparazione e, in particolare, il consumo di cibo;
- interazione sociale, poiché il pasto in comune è alla base dei costumi sociali del vivere quotidiano e delle festività, dando luogo a un notevole insieme di conoscenze, canzoni, massime, racconti e leggende;
- rispetto per il territorio e la biodiversità, a garanzia della conservazione e dello sviluppo delle attività tradizionali e dei mestieri collegati alla pesca e all’agricoltura.

La ricerca dovrà essere presentata tramite un video della durata di 5 minuti nelle seguenti tipologie:

- cortometraggio in formato digitale
- sequenza di fotografie/animazioni di immagini e musica in formato Power Point (.ppt) o formato Flash Video (.flv)
- riprese da telefono cellulare

Il video verrà proiettato durante le giornate del concorso presso un’apposita sala-proiezione.

Le scuole potranno avvalersi anche di personaggi, testimonial per la presentazione del progetto.

PROVA UNICA PER IL CONCORSO INDIPENDENTE “I CORTI DEL GRAN TROFEO”

Al miglior “CORTO” verrà assegnato il Premio Speciale Unione delle Province d’Italia.

“A TAVOLA NELLE PROVINCE D’ITALIA”

Alle scuole è richiesto di allestire un “tavolo del territorio”, durante il giorno di pausa dalle prove. Il tavolo dovrà essere una presentazione di prodotti tipici che raccontino la ricchezza del proprio territorio di provenienza ponendo l’accento sulla Dieta Mediterranea.

PROVA UNICA PER IL CONCORSO INDIPENDENTE “A TAVOLA NELLE PROVINCE ITALIANE”

Al miglior tavolo verrà assegnato il Premio Speciale Unione delle Province d’Italia.

Gli stessi tavoli verranno allestiti anche per il buffet per la Festa finale del Concorso.

IL RUOLO DEI DOCENTI

I docenti che accompagnano i loro allievi durante la competizione hanno il ruolo degli “allenatori a bordo ring”. **Non possono avvicinarsi o entrare nel box cucina per nessun motivo**, pena la squalifica, e non possono assolutamente **comunicare durante il servizio**.

Potranno dare propri consigli e suggerimenti agli allievi in apposito spazio aperto, che sarà separato dai box di lavoro, dove è previsto il controllo di un commissario 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.

MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE

Rispetto alle prove valide per il Campionato si fa riferimento ai seguenti giudizi: una Giuria di sala, una Giuria di degustazione, una Giuria "Ambasciatori del territorio bresciano" ed una Commissione di cucina. Inoltre le prove dei Concorsi indipendenti (solo squadre italiane) verranno giudicate da altre due apposite giurie.

1. La Giuria di sala, composta da membri con specifiche competenze, che valuterà le prove relative alla parte del concorso di sala, mise en place dei tavoli, equilibrio dietetico-alimentare del menu proposto, presa comanda/riconoscimento errore, prova di taglio e servizio del formaggio e servizio del vino, caratteristiche nutrizionali e combinazioni alimentari dei prodotti presentati;
2. La Giuria di Degustazione composta, da membri con specifiche competenze tecniche, che giudicherà gli aspetti relativi all'"esperienza ristorativa" proposta dalla scuola (servizio del menù, equilibrio alimentare e rispondenze alla Dieta mediterranea, degustazione piatti);
1. La Giuria "Ambasciatori del territorio bresciano", composta da membri con specifiche competenze tecniche, che giudicherà la conoscenza del territorio e dei prodotti enogastronomici dei concorrenti;
2. La Commissione di cucina, composta da membri con specifiche competenze tecniche, che valuterà i comportamenti e le abilità professionali all'interno dei box di lavoro.

Il massimo punteggio raggiungibile per il Gran Trofeo d'Oro è di 2000 punti così composti:

Prove del servizio di Sala

400 punti così composti:

(valide anche come prove per Concorso Internazionale del servizio di Sala)

200 punti per le prove di sala

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

Aspetti valutati

- rispetto dei tempi e stile nell'esecuzione
- corretta posizione degli elementi sul tavolo
- stile di personalizzazione
- capacità di commentare la scelta della mise en place e la selezione degli elementi
- capacità di riconoscimento dell'errore nella mise en place
- capacità espositiva e di comunicazione del menù soprattutto in relazione al carattere territoriale e all'equilibrio nutrizionale del menù
- stile di presa della comanda
- presentazione personale (cura e immagine della persona)

200 punti per il servizio del menù

Aspetti valutati

- la capacità di apparecchiare il tavolo
- descrizione delle portate, cultura generale, spiegazione dell'equilibrio nutrizionale del menu nel suo complesso, della combinazione dei nutrienti
- professionalità, immagine personale e cura dell'ospite
- la capacità nella prova del trancio.

Prova del servizio del Formaggio

200 punti

(valida anche come prova unica del Concorso Internazionale del servizio del Formaggio)

Aspetti valutati

- cultura generale del prodotto e del territorio di produzione
- capacità di descrizione del formaggio, degli aspetti nutrizionali e delle combinazioni alimentari legate ai prodotti caseari
- scelta e utilizzo del coltello
- stile del servizio e porzionatura
- capacità di abbinamento al vino

Prova di Sommellerie

200 punti

(valida anche come prova unica del Concorso Internazionale di Sommellerie)

Aspetti valutati:

- cultura generale del prodotto
- capacità di descrizione del vino e delle sue componenti nutrizionali
- conoscenza della tecnica dell'abbinamento
- scelta del bicchiere e motivazione
- stile del servizio e conoscenza delle attrezzature

Prova “Ambasciatori del territorio bresciano”

200 punti

I concorrenti di cucina e di ricevimento dovranno interloquire con i giurati suggerendo un'ipotesi di percorso enogastronomico/turistico-culturale attraverso la provincia di Brescia traendo spunto dalla tesina proposta nel dossier di candidatura; Tuttavia i giurati stessi potranno chiedere un suggerimento su cosa visitare, cosa acquistare, che prodotti e quali proposte enogastronomiche degustare.

Aspetti valutati:

- cultura generale sulle offerte turistico/culturali della provincia di Brescia
- conoscenza dei prodotti tipici e gastronomici della provincia di Brescia

Prova di Cucina

1000 punti

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

La giuria di degustazione opererà su tre giorni e sarà composta giornalisti del settore, professionisti rappresentanti il mondo della ristorazione, nutrizionisti.

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:

DOMENICA		
	ORE 14.00-15.00	ORE 15.30-16.30
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
LUNEDI'		
	ORE 14.00-15.00	ORE 15.30-16.30
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
MARTEDI''		
	ORE 13.00-14.00	ORE 14.30-15.30
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

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

ANTIPASTO

- la pulizia del piatto e la presentazione della portata
- l'equilibrio dei sapori
- capacità di valorizzare i prodotti del territorio

VALE 200 PUNTI

PRIMO PIATTO

- temperatura del piatto e del cibo
- la pulizia del piatto e la presentazione della portata
- l'equilibrio dei sapori
- capacità di valorizzare il Grana padano
- capacità di valorizzare la regione di provenienza

VALE 200 PUNTI

SECONDO PIATTO

- temperatura del piatto e del cibo
- la pulizia del piatto e la presentazione della portata
- l'equilibrio dei sapori
- rispetto nell'esecuzione della ricetta obbligatoria

VALE 200 PUNTI

DESSERT

- la pulizia del piatto e la presentazione della portata
- l'equilibrio dei sapori
- rispetto nell'esecuzione della ricetta obbligatoria

VALE 200 PUNTI

EQUILIBRIO ALIMENTARE

Un'apposita Giuria di esperti nutrizionisti, durante la prova di cucina, si recherà presso i box e valuterà gli allievi cuochi in merito all'equilibrio nutrizionale dei menu, alla combinazione dei nutrienti, alla conoscenza degli alimenti.

VALE 200 PUNTI

Alla fine del servizio la squadra sarà chiamata dai giurati di competenza per interloquire rispetto alle preparazioni e al servizio proposti cogliendo gli elementi di positività e valutando eventuali criticità del menu, dei piatti proposti e del servizio.

La Giuria di degustazione premierà anche, nel complesso dei Menù proposti:

La migliore proposta gastronomica in rapporto ai canoni per una sana e corretta alimentazione suggeriti dalla Dieta Mediterranea;

La 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)

Miglior valorizzazione del prodotto bresciano

Miglior rispetto della stagionalità

Miglior concezione del menu

Miglior utilizzo dell'olio extra vergine d'oliva

Miglior stuzzichino

Miglior preparazione della pastasciutta

Miglior preparazione del secondo piatto

Miglior gelato

Migliore valorizzazione del Grana Padano

Miglior servizio al trancio

A queste prove saranno attribuiti Premi Speciali.

Altri Premi Speciali saranno attribuiti per:

Miglior Dossier di Candidatura della Scuola

Miglior Progetto di Comunicazione/Networking

Miglior allestimento del tavolo

Migliore prova eseguita in lingua straniera

Commissione di cucina

I Commissari di cucina valuteranno:

- pulizia, haccp durante e successiva alla prova
- programmazione lavoro/metodi di lavorazione e cottura
- irregolarità nell'utilizzo prodotti o altro
- lavoro di squadra

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.

La Commissione di cucina avrà il compito di vigilare sul buon andamento delle prove.

I Commissari dovranno vigilare affinché gli insegnanti non si avvicinino ai box di lavoro, segnalando immediatamente qualsiasi irregolarità.

Un Commissario di cucina dovrà costantemente gestire lo Spazio Consigli, autorizzando e sorvegliando l'accesso.

Qualsiasi critica o irregolarità andrà segnalata per iscritto alla Commissione di cucina. 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.

Presidente e coordinatore di giuria

La segreteria designa 1 presidente di giuria affiancato da 2 esperti 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.

La somma dei punteggi delle giurie e della commissione di cucina decreterà la squadra vincitrice del Campionato "Gran Trofeo d'oro della Ristorazione Italiana".

Note tecniche:

Gli studenti non devono indossare divise o distintivi riportanti immagini di sponsor commerciali. Ogni partecipante (**Studenti e Docenti**), **avrà l'obbligo di essere sempre vestito** con la divisa completa da Cuoco o da Cameriere durante tutta la manifestazione e di averne con sé una di scorta pulita e ben stirata per le prove di cucina e per le foto ufficiali della premiazione. L'organizzazione metterà a disposizione i cappelli per gli allievi e i docenti di cucina che dovranno essere sempre indossati durante tutta la manifestazione.

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.

Per il servizio del 1° e del 2° piatto dovranno essere utilizzati piatti di diametro cm 28, forniti dall'organizzazione ed uguali per tutti. Mentre per gli stuzzichini e i dessert le scuole hanno facoltà di utilizzare i propri piatti.

I vassoi saranno forniti dall'organizzazione ma ad ogni squadra è data facoltà di utilizzare il proprio. Inoltre sarà possibile utilizzare lo scaldavivande proprio o quello che sarà fornito dall'organizzazione.

I concorrenti, in seguito al superamento della Selezione, riceveranno l'elenco dei 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 quanto non presente in elenco di prodotti e materiali messi a disposizione, dovrà essere fornito dalla squadra partecipante.**

FASI DI SVOLGIMENTO DEL CONCORSO

Sabato 25 febbraio 2012:

Accoglienza

Dalle ore 14:00 sarà possibile scaricare presso il Centro fiera – padiglione Concorso i materiali portati da tutte le squadre in gara. Si potrà prendere visione delle attrezzature e dei luoghi a disposizione.

Alle ore 18:00 tutti gli allievi e i professori delle scuole partecipanti devono presentarsi **in divisa** presso Teatro Bonoris a Montichiari (un servizio navetta sarà organizzato dagli alberghi e dal centro Fiera)

Qui saranno consegnati i premi per il Miglior Dossier di candidatura e il Miglior Progetto di Networking; sarà letto il regolamento e saranno presentate le varie fasi del concorso.

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 tre gruppi: gruppo 1 (squadre 1-10) – gruppo 2 (squadre 11-20) – gruppo 3 (squadre 21-30). **Ogni gruppo sarà diviso in Gruppo pari e Gruppo dispari.**

Domenica 26 – lunedì 27 – martedì 28 febbraio 2012:

Le prove:

Ogni scuola sarà impegnata per due giorni della competizione nelle prove di cucina e di sala, mentre il terzo giorno dovrà partecipare ai concorsi “Ambasciatori del territorio bresciano” e “A tavola nelle province d’Italia”.

**SCHEMA
ORARI E GIORNATE DI GARA**

CONCORSI INTERNAZIONALI

		<i>domenica</i>	<i>lunedì</i>	<i>martedì</i>
Concorso internazionale di Cucina	Prove di cucina	RITROVO: ORE 8,00 INIZIO: ORE 9,00 GRUPPO 1 CUCINA DISPARI	RITROVO: ORE 8,00 INIZIO: ORE 9,00 GRUPPO 2 CUCINA DISPARI	RITROVO: ORE 7,00 INIZIO: ORE 8,00 GRUPPO 3 CUCINA DISPARI
		RITROVO: ORE 9,30 INIZIO: ORE 10,30 GRUPPO 1 CUCINA PARI	RITROVO: ORE 9,30 INIZIO: ORE 10,30 GRUPPO 2 CUCINA PARI	RITROVO: ORE 8,30 INIZIO: ORE 9,30 GRUPPO 3 CUCINA PARI
Concorso internazionale del Servizio di Sala	Mise en place + presa comanda e riconoscimento errore	INIZIO ORE 10,00: GRUPPO 1 SALA	INIZIO ORE 10,00: GRUPPO 2 SALA	INIZIO ORE 9,00: GRUPPO 3 SALA
	Servizio del Menù	ORE 14,00 -15,00 GRUPPO 1 SALA DISPARI	ORE 14,00 -15,00 GRUPPO 2 SALA DISPARI	ORE 13,00 -14,00 GRUPPO 3 SALA DISPARI
		ORE 15,30 -16,30 GRUPPO 1 SALA PARI	ORE 15,30 -16,30 GRUPPO 2 SALA PARI	ORE 14,30 -15,30 GRUPPO 3 SALA PARI
Concorso internazionale di Sommellerie	Servizio Vino	INIZIO ORE: 11,00 GRUPPO 2 SALA	INIZIO ORE: 11,00 GRUPPO 3 SALA	INIZIO ORE: 10,00 GRUPPO 1 SALA
Concorso internazionale del Servizio del Formaggio	Servizio Formaggio	INIZIO ORE: 11,00 GRUPPO 2 SALA	INIZIO ORE: 11,00 GRUPPO 3 SALA	INIZIO ORE: 10,00 GRUPPO 1 SALA
Concorso Internazionale "Ambasciatori del territorio bresciano"	Presentazione tesina	INIZIO ORE: 11,00 GRUPPO 3	INIZIO ORE: 11,00 GRUPPO 1	INIZIO ORE: 10,00 GRUPPO 2

CONCORSI INDIPENDENTI (SOLO SQUADRE ITALIANE)

		domenica	lunedì	martedì
Concorso "I CORTI DEL GRAN TROFEO"	Proiezione video	I video verranno proiettati durante tutta la giornata di gara. Non è richiesta la presenza della squadra durante la proiezione	I video verranno proiettati durante tutta la giornata di gara. Non è richiesta la presenza della squadra durante la proiezione	I video verranno proiettati durante tutta la giornata di gara. Non è richiesta la presenza della squadra durante la proiezione
Concorso A TAVOLA NELLE PROVINCE ITALIANE"	Presentazione dei tavoli	(ore 10.00-17.00) GRUPPO 3 (gli allievi di cucina potranno assentarsi nel momento della presentazione della tesina per il concorso "Ambasciatori del territorio bresciano)	(ore 10.00-17.00) GRUPPO 1 (gli allievi di cucina potranno assentarsi nel momento della presentazione della tesina per il concorso "Ambasciatori del territorio bresciano)	(ore 9.00-16.00) GRUPPO 2 (gli allievi di cucina potranno assentarsi nel momento della presentazione della tesina per il concorso "Ambasciatori del territorio bresciano)

legenda:

GRUPPO 1	SQUADRE 1-10
GRUPPO 2	SQUADRE 11-20
GRUPPO 3	SQUADRE 21-30

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 martedì 28 febbraio 2012 alle ore 16.30.

PREMI DEL CAMPIONATO 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 delle Scuole di cucina partner del Gran Trofeo.

2° scuola classificata:

Assegno di € 3.000,00 alla Scuola
Trofeo Scuola 2°Classificata
Targhe per concorrenti e accompagnatori
Borse di studio per la partecipazione a percorsi formativi di eccellenza da parte delle Scuole di cucina partner del Gran Trofeo.

3° scuola classificata

Assegno di € 1.000,00 alla Scuola
Trofeo Scuola 3°Classificata
Targhe per concorrenti e accompagnatori
Borse di studio per la partecipazione a percorsi formativi di eccellenza da parte delle Scuole di cucina partner del Gran Trofeo.

PREMI AI VINCITORI DEI CONCORSI

Premio per il Vincitore del Concorso Internazionale di Cucina
Premio per il Vincitore del Concorso Internazionale del Servizio di Sala
Premio per il Vincitore del Concorso Internazionale di Sommellerie
Premio per il Vincitore del Concorso Internazionale del servizio del Formaggio
Premio per il Vincitore del Concorso Internazionale “Ambasciatore del territorio bresciano”
Premio per il Vincitore del Concorso Indipendente “I Corti del Gran Trofeo – La Dieta Mediterranea, uno stile di vita tutto italiano”
Premio per il Vincitore del Concorso Indipendente “A tavola nelle Province italiane”

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:

- La migliore proposta gastronomica in rapporto ai canoni per una sana e corretta alimentazione suggeriti dalla Dieta Mediterranea;
- La 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)
- Miglior valorizzazione del prodotto bresciano
- Miglior rispetto della stagionalità
- Miglior utilizzo dell'olio extra vergine d'oliva
- Miglior stuzzichino
- Miglior preparazione della pastasciutta
- Miglior preparazione del secondo piatto
- Miglior gelato
- Migliore valorizzazione del Grana Padano
- Miglior servizio al trancio

La partecipazione al Campionato 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.

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 dell'organizzazione. Per la pubblicazione di foto o ricette su testate non previste, è obbligatorio richiedere l'autorizzazione all'Ufficio Promozione e divulgazione del Settore Agricoltura della Provincia di Brescia.

E' a disposizione un sito internet 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.