



Repubblica Italiana
Istituto Professionale Servizi
per l'Enogastronomia e l'Ospitalità **Alberghiera**
"Angelo Berti"
Via Aeroporto Berardi, 51 - 37139 Verona (VR)
-----Tel. 045 569443 Fax 045 8100739-----
Sito: www.bertivr.it – e-mail: VRRH02000X@istruzione.it
Posta certificata: VRRH02000X@pec.istruzione.it
Cod. Fis. 93040040235

Regolamento Gara Nazionale per i Corsi di Qualifica degli Istituti Alberghieri

Verona, 12-13-14-15-16 Maggio 2014

Art. 1 : NORME GENERALI

Il concorso è riservato agli allievi che hanno conseguito la promozione al 4° anno di Corso nell'a.s. 2012/2013 nelle articolazioni di Accoglienza Turistica, Enogastronomia, Sala e Vendita.

Ogni Istituto, anche se con più sedi, potrà essere rappresentato da un solo allievo per ciascuna qualifica.

Art. 2

Il concorso si svolgerà presso l'IPSEOA "Angelo Berti" di Verona nei giorni 12-13-14-15-16 Maggio 2014.

I giorni 12 e 16 Maggio sono riservati all'arrivo e alla partenza dei gruppi. Le spese di viaggio e di soggiorno sono a cura degli Istituti partecipanti come da allegato.

Art. 3

Tutto il necessario per l'espletamento delle prove verrà fornito dall'Istituto ospitante, fatta eccezione per la coltelleria e l'utensileria personale.

Art. 4: CANDIDATI ED ACCOMPAGNATORI

Tutti i **candidati** effettueranno la prova progettuale la mattina del giorno 13/05/2014.

Le prove pratiche verranno affrontate per gruppi distinti, a partire dal primo pomeriggio del giorno 13 Maggio e si concluderanno nella mattinata del 15 Maggio.

Durante le prove pratiche, i candidati dovranno indossare la propria divisa completa, che porteranno al loro seguito, senza loghi o spille della scuola di appartenenza.

I candidati:

- dovranno munirsi di calcolatrice e penna nera
- potranno utilizzare la matita e la gomma, mentre è vietato l'uso del bianchetto/cancellino
- non potranno utilizzare dizionari e/o manuali cartacei e/o elettronici
- non potranno utilizzare apparecchi telefonici cellulari e altri dispositivi elettronici, che, pertanto, dovranno essere depositati dai candidati all'entrata nelle aule e/o nei laboratori.

Ai candidati verrà fornita tutta la modulistica necessaria.

L'accesso ai laboratori e alle aule è consentito ai soli candidati.

I **docenti accompagnatori** dovranno preventivamente accertare che i partecipanti siano in regola con i requisiti igienico-sanitari previsti dalle norme vigenti e coperti da polizza assicurativa per responsabilità civile ed infortuni.

I docenti accompagnatori cureranno la compilazione delle liberatorie relative alla pubblicazione di immagini e/o filmati dei minorenni e dei maggiorenni, secondo l'allegato che dovrà essere trasmesso unitamente all'adesione.

Eventuali foto e riprese verranno realizzate dall'Istituto ospitante.

Art. 5: COMMISSIONI

Le Commissioni esaminatrici saranno composte da:

- un Ispettore Tecnico del settore, indicato dall'Ufficio Scolastico Regionale o dal Ministero dell'Istruzione
- dal Dirigente Scolastico dell'Istituto ospitante
- da un Docente delle discipline tecniche
- da un Docente d'Inglese (per sezione sala/bar e ricevimento) dell'Istituto ospitante
- da Rappresentanti esterni del mondo produttivo di ciascun settore.

Prima delle prove, verranno ricordate le modalità e i criteri di valutazione.

Verranno formulate graduatorie finali per ciascuna qualifica e, a parità di punteggio, prederà l'allievo più giovane.

Il giudizio della Commissione è insindacabile.

Art. 6: PREMI

Ai primi tre classificati per ciascuna articolazione verrà rilasciato un attestato di merito da parte del MIUR.

L'Istituto ospitante consegnerà un premio ai primi tre classificati di ciascuna articolazione.

Art. 7 : INOSSERVANZA REGOLE

L'inosseranza di una o più norme inserite nel presente Regolamento verrà sanzionata dalla Commissione esaminatrice nei modi e nelle misure che verranno ritenute più valide.

Le sanzioni saranno da ritenersi inappellabili.

Art. 8: PREMIO SPECIALE

Il premio speciale al miglior Istituto Alberghiero sarà intitolato al prof. Bruno Brunello. Il premio verrà destinato all'Istituto Alberghiero che avrà realizzato il miglior punteggio complessivo nelle tre gare.

Art. 9: MODIFICHE E/O VARIAZIONI

L'organizzazione si riserva di apportare eventuali modifiche alle modalità di svolgimento delle gare, in caso di gravi imprevisti o sopraggiunti problemi tecnici. Eventuali variazioni saranno comunicate tempestivamente.

MODALITA' DELLE PROVE DEL SETTORE ACCOGLIENZA TURISTICA

La Gara dell'articolazione **ACCOGLIENZA TURISTICA** si articolerà nelle seguenti due prove:

A) PROVA PROGETTUALE

Il candidato dovrà progettare e realizzare, utilizzando strumenti informatici del laboratorio d'Istituto (videoscrittura, foglio elettronico, internet) un elaborato promo-pubblicitario per una struttura ricettiva:

- rivolto a clienti potenziali;
- rivolto a clienti già acquisiti per consolidarne la fidelizzazione.

Potrà trattarsi di dépliant, opuscolo, questionario di qualità, elemento di mailing.

B) PROVA PRATICA

Il candidato

- effettuerà una prova di “role playing” al front office, in lingua inglese, riguardante le operazioni relative al ciclo cliente: booking, check-in, live-in, check-out;
- illustrerà un itinerario riguardante le principali attrattive turistiche ed enogastronomiche di una delle seguenti mete:

A) Area Urbana Veronese

B) Valpolicella

C) Lago di Garda Veronese

L'itinerario dovrà essere consegnato alla Commissione in forma cartacea o multimediale (a scelta del candidato) durante il briefing.

VALUTAZIONE ED ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO

La Commissione esaminatrice seguirà lo svolgimento delle prove.

La somma dei punti acquisiti in ciascuna prova concorrerà a formare il punteggio finale.

Ciascun concorrente verrà valutato secondo i seguenti criteri:

A) PROVA PROGETTUALE

Terrà conto di:

Coerenza e correttezza	Punti fino a 10 max
Completezza	Punti fino a 10 max
Originalità e creatività	Punti fino a 20 max
TOTALE	40 PUNTI MAX
	Tempo a disposizione 180 minuti

B) PROVA PRATICA

Terrà conto di:

Role playing in lingua inglese

Professionalità	Punti fino a 10 max
Padronanza linguistica	Punti fino a 10 max
Interpretazione e risoluzione del problema	Punti fino a 10 max
TOTALE	30 PUNTI MAX
	Tempo a disposizione 5 minuti

Itinerario realizzazione da consegnare alla Commissione al briefing:

Completezza contenuti	Punti fino a 5 max
Originalità	Punti fino a 5 max
Presentazione grafica	Punti fino a 5 max
TOTALE	15 PUNTI MAX

Itinerario esposizione orale in italiano:

Completezza espositiva

Punti fino a 10 max

Padronanza linguistica

Punti fino a 5 max

TOTALE 15 MAX

Tempo a disposizione 5 minuti

A parità di punti prevarrà il concorrente che avrà il punteggio più alto al parametro “Role playing”.

REFERENTE DI SETTORE:

Prof. ssa Antonietta Scialdone

MODALITA' DELLE PROVE DELL'ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

La Gara si articolerà nelle seguenti due prove:

Mattina del 13 maggio 2014 presso l'Istituto Alberghiero "A. Berti" di Chievo Verona

PROVA PROGETTUALE

- ☐ Stesura di un menù, da articolare in tre portate, per una persona con particolari esigenze dietetiche: alimentazione in stati patologici (ipercolesterolemia, diabete, celiachia,...) oppure alimentazione di specifiche fasce d'età (bambino, adolescente, adulto, anziano,...).
- ☐ Motivazione della scelta dei piatti individuati che devono rispondere correttamente ai requisiti nutrizionali.
- ☐ Realizzazione della scheda tecnica di un piatto scelto dal menu proposto dal partecipante.
- ☐ Realizzazione della scheda tecnica di un piatto proposto dalla commissione.

Per entrambi calcolare:

1. apporto calorico

2. costo pasto

Punteggio prova: **50 punti** - Tempo a disposizione: 120 min.

PROVA PRATICA

Realizzazione di un secondo piatto a base di carne bianca.

Saranno a disposizione i seguenti tagli :

pollo busto intero, coniglio intero e fesa di tacchino secondo quantità indicata

E' possibile utilizzare per il condimento o la guarnizione, oltre agli alimenti del paniere, un ingrediente della zona di provenienza a scelta del partecipante (non forniti dall'Istituto ospitante) che dovrà essere ben evidenziato nella scheda ricetta.

La presentazione dovrà prevedere la produzione di 5 mezze porzioni per l'assaggio da parte della Commissione esaminatrice e una porzione per la presentazione.

L'allievo descriverà, brevemente, alla commissione le caratteristiche del piatto realizzato.

Gli Istituti partecipanti dovranno comunicare via e-mail entro e non oltre il 31 marzo '14 la scheda ricetta redatta su apposito modulo allegato per agevolare la preparazione dei panieri.

Punteggio prova: **50 punti** - Tempo a disposizione: 90 min.

COMMISSIONE ESAMINATRICE

La Commissione esaminatrice seguirà lo svolgimento delle prove. Una copia della ricetta, **SENZA ALCUN RIFERIMENTO ALLA SCUOLA**, dovrà essere consegnata alla Commissione durante il briefing del giorno 12/05/2014 per meglio favorire la mise en place delle derrate in cucina.

La somma dei punti acquisiti in ciascuna prova concorrerà a formare il punteggio finale.

VALUTAZIONE

Ciascun concorrente verrà valutato secondo i seguenti criteri:

PROVA PROGETTUALE

Coerenza con il tema proposto ed equilibrio nutrizionale del menù: punti da 1 a 20

Correttezza formale e tecnica della scheda del piatto scelto: punti da 1 a 10

Esattezza calcolo apporto calorico: punti da 1 a 10

Esattezza calcolo costo pasto: punti da 1 a 10

PROVA PRATICA

Giuria tecnica

Atteggiamento professionale ordine e pulizia: punti da 1 a 10

Tecnica d'esecuzione, corretto utilizzo e rispetto normative: punti da 1 a 10

Organizzazione del lavoro e rispetto dei tempi: punti da 1 a 10

Giuria di degustazione

Originalità, creatività, estetica e cromia della presentazione: punti da 1 a 10

Degustazione (aroma, gusto, consistenza): punti da 1 a 10

A parità di punti prevarrà il concorrente che avrà il punteggio più alto al parametro degustazione.

PRODOTTI ALIMENTARI E ATTREZZATURA

Il partecipante avrà a sua disposizione gli ingredienti del paniere comune di generi alimentari (vedere allegato).

L'allievo potrà aggiungere max 1 prodotto fresco, tipico della propria zona di provenienza (non fornito dall'Istituto ospitante) e nessun altro prodotto fresco, lavorato e/o semilavorato.

Il prodotto di Vostra fornitura dovrà essere evidenziato nell'apposita scheda ricetta. Tutti i generi alimentari, il materiale e l'attrezzatura necessari alla realizzazione del piatto saranno forniti dall'Istituto ospitante.

L'allievo avrà a disposizione per il servizio, piatti piani (quadrati o rotondi) o piatti ovali, uguali per tutti i concorrenti; l'eventuale coltelleria e/o piccola utensileria dovrà essere dotazione dei singoli partecipanti.

Paniere degli ingredienti comuni

Prodotti ortofrutticoli

Aglione, peperoni rossi e gialli, melanzane, pomodori rossi, pomodori ciliegino, zucchine comuni, rucola, champignon, carote, cipolle bianche e rosse, porro, sedano, scalogno, patate, limoni, arance, mele Golden di Zevio, lattuga, cetrioli, valeriana, fagiolini freschi, lenticchie, spinaci freschi, bietoline fresche, piselli surgelati, radicchio rosso di Verona, patate di Roveredo di Guà, olio extravergine delle colline veronesi, asparagi bianchi di Arcole.

Erbe aromatiche e spezie

Basilico, prezzemolo, rosmarino, erba cipollina, timo, alloro, aglio, maggiorana fresca, prezzemolo riccio, menta fresca, salvia, zafferano, pepe bianco e nero, peperoncino, noce moscata, maggiorana, curry, paprika, pepe verde in salamoia.

Farine, farinacei e cereali

Semola di grano duro, farina integrale, farina tipo 0, farina tipo 00, polenta bramata, farina di riso, farina di grano saraceno, fecola, maizena, riso vialone nano, orzo perlato.

Condimenti e prodotti vari

Formaggio Monte veronese, latte intero uht, panna da cucina uht, burro, panna fresca, olio extravergine delle colline Veronesi, pasta sfoglia, latte, grana padano, ricotta vaccina, aceto di vino bianco e rosso, aceto balsamico commerciale, lardo, pancetta affumicata, sale fino e grosso, zucchero, uova fresche, pomodoro pelato, concentrato di pomodoro, filetti di alici sott'olio, capperi, piselli surgelati, pangrattato, pinoli, mandorle, nocciole, uva passa, vino bianco e rosso da cucina, brandy, stampini monoporzionamento in alluminio.

REFERENTE PER L'ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA:

Prof. Tinazzi Remo

MODALITA' DELLE PROVE DEL SETTORE SERVIZI DI SALA E DI VENDITA

La Gara del settore “Servizi di sala e di vendita” si articolerà nelle seguenti tre prove:

PROVA PROGETTUALE

Al candidato verrà richiesta la progettazione di un evento, pertanto dovrà:

- redigere un menù con cucina tipica veneta (anche rivisitata) con un massimo di 4 portate
 - predisporre il servizio idoneo
 - formulare l’abbinamento dei vini veneti ai piatti motivando la scelta
 - predisporre il servizio degli aperitivi e dei digestivi
 - individuare tra uno dei seguenti cocktails Daiquiri – Manhattan – Margarita - Martini Cocktail – Negroni - Black Russian - Stinger:
 - ✓ i prodotti che compongono il cocktail prescelto
 - ✓ cenni sull’origine del cocktail
 - ✓ gli ingredienti e dosi della ricetta espressa in centilitri
 - ✓ l’attrezzatura occorrente per realizzare il cocktail
 - ✓ eventuali decorazioni
 - calcolare il drink cost del cocktail (il costo delle bottiglie sarà stabilito dalla Commissione)
 - calcolare l’apporto in grammi dell’alcol etilico presente nel cocktail e trasformarlo in unità alcoliche
 - calcolare l’alcolemia ed il tempo necessario a smaltire l’alcol ingerito dal soggetto (uomo/donna), in base al suo peso corporeo
 - calcolare se l’introito dell’alcol in questione è accettabile in relazione al suo fabbisogno energetico giornaliero espresso in Kcal motivando la risposta
- Punteggio prova: **50 punti** - Tempo a disposizione: 120 min.

PROVA PRATICA DI BAR E DI LINGUA INGLESE

La prova pratica di bar (utilizzando metodo AIBES) è dedicata allo “Spirito in Gabbia”.

Lo “**Spirito in Gabbia**” è un progetto rivolto alla cultura del “Buon Bere” e del bere consapevole, realizzato e promosso dall’Istituto Alberghiero Berti.

L’idea è quella del saper racchiudere l’alcol, ovvero lo spirito (così era chiamato l’alcol nell’antichità), all’interno di una “gabbia”, all’insegna del **bere consapevole**. (Progetto nel sito).

Per il concorso sono richieste ricette appartenenti alle categorie “aperitivi”, “pestati”, “long drinks” *rigorosamente senz’alcol*, scegliendo nel paniere degli ingredienti sottoelencati.

Il candidato preparerà quattro drinks (tre per la giuria e uno in esposizione) illustrando gli aspetti merceologici e salutistici.

Le ricette complete dovranno pervenire entro e non oltre il 28 febbraio 2014 per agevolare la preparazione dei panieri.

Il candidato presenterà in lingua inglese la ricetta del proprio drink e gli ingredienti utilizzati.

L’attrezzatura per la preparazione del cocktail ed il materiale necessario (vedere paniere allegato), per la preparazione verranno messa a disposizione dell’Istituto ospitante.

Punteggio prova: **15 punti**

Tempo a disposizione: 15 minuti, esclusa la decorazione che verrà preparata in office prima dell’inizio della prova.

PROVA PRATICA DI ENOLOGIA E DI SALA

La prova consiste:

nel predisporre a tavola i bicchieri necessari alla prova;

nell'apertura della bottiglia e nell'analisi organolettica di un vino tra quelli compresi nell'elenco;

nel servizio a tavola di uno dei seguenti vini:

- Soave Classico
- Bianco di Custoza
- Bardolino Superiore
- Valpolicella Classico
- Valpolicella Ripasso
- Amarone della Valpolicella
- Recioto di Soave

Attrezzatura di servizio (cavatappi e tovagliolo di servizio) a cura del candidato.

Punteggio prova: **20 punti** - Tempo a disposizione: 20 min.

PROVA PRATICA DI CAFFETTERIA

La prova consiste:

Nella preparazione di due espressi e di due cappuccini perfetti da servire al tavolo della commissione

Punteggio prova: **15 punti** - Tempo a disposizione: 10 min.

COMMISSIONE ESAMINATRICE

La Commissione esaminatrice seguirà lo svolgimento delle prove.

La somma dei punti acquisiti in ciascuna prova concorrerà a formare il punteggio finale.

Ciascun concorrente verrà valutato secondo i seguenti criteri:

PROVA PROGETTUALE

Coerenza con il tema proposto e correttezza dell'abbinamento	Punti da 1 a 25
--	-----------------

Correttezza tecnica della scheda cocktail ed esattezza del drink cost	Punti da 1 a 15
---	-----------------

Esattezza calcolo apporto calorico	Punti da 1 a 10
------------------------------------	-----------------

PROVA PRATICA DI BAR E LINGUA INGLESE

Tecnica, pulizia, creatività	Punti da 1 a 3
------------------------------	----------------

Estetica, cromia della presentazione e gusto	Punti da 1 a 6
--	----------------

Esposizione in inglese	Punti da 1 a 6
------------------------	----------------

PROVA PRATICA DI SALA ED ENOLOGIA

Correttezza, tecnica, professionalità e pulizia nell'esecuzione	Punti da 1 a 10
---	-----------------

Apertura della bottiglia e degustazione del vino	Punti da 1 a 10
--	-----------------

PROVA PRATICA DI CAFFETTERIA

Espresso perfetto: aspetto visivo e gustativo	Punti da 1 a 5
---	----------------

Quantità (25ml)	Punti da 1 a 2
-----------------	----------------

Cappuccino: aspetto e consistenza della crema	Punti da 1 a 5
---	----------------

150ml, temperatura 60°C (ricetta INEI)	Punti da 1 a 3
--	----------------

A parità di punti prevarrà il concorrente che avrà il punteggio più alto al parametro “Tecnica di Bar”.

PANIERE DEGLI INGREDIENTI PER IL CONCORSO NAZIONALE DI COCKTAIL “SPIRITO IN GABBIA”					
FRUTTA	VERDURA ERBE AROMAT. RADICI	SUCCHI DI FRUTTA	BEVANDE SODATE	SCIROPPI	ALTRO
Limoni	Pomodoro	Arancia bionda	Soda	Crema di Cocco	Sale
Lime	Sedano	Arancia rossa	Seltz	Granatina	Pepe
Arance	Carota	Pompelmo	Ginger ale	Lampone	Worchester
Pompelmi gialli	Rapa rossa	Ananas	Bitter lemon	Fragola	Tabasco
Pompelmi rosa	Finocchio	Pera	Bitter orange	Menta	Angostura
Mele (tipologia)	Menta	Pesca	Tonica	Orzata	Latte
Pere	Salvia	Albicocca	Cedrata	Cranberry	Crema di latte
Melone (tipologia)	Basilico	Ace	Coca Cola	Papaya	Yougurt
Fragole	Rapanello	Mirtillo	Chinotto	Mandarino	Gelato (specificare)
Ananas	Zenzero	Cranberry	Gingerino	Lime	
Star Fruit		Passion	Crodino	Fragola	Zucchero canna scuro
Passion fruit		Tropicale	San bitter bianco- rosso	Zucchero	Zucchero canna bianco
Kiwi					Zucchero zollette
					Miele
					Ciliegie rosse/verdi
					Olive
					Cipolline
					Limone liofilizzato

ATTREZZATURA PER LA MISCELAZIONE	BICCHIERI AUTORIZZATI
Shaker europeo - Boston Shaker	Granity basso o Tumbler classico (ml. 360 12 oz.)
Misurino – Strainer – Bar spoon - Pinzette	Granity alto o Tumbler classico (ml. 421 14 oz.)
Mixing glass – Bar caddy – Fruit dispenser	Hurricane (ml. 444 15 oz.)
Cono Boston – Glass rimmer - Cannucce	Coppa margarita (ml 220 7,5 oz.)
Mixer elettrico – Spadine lunghe/corte	
Blender elettrico	
Centrifuga	



Hurricane (ml 444, 15 oz)



Margarita (ml 230, 7,5 oz)



Granity basso (ml 360 12 oz.)



Granity alto (ml 421 14 oz.)

REFERENTI DI SETTORE

Prof. Alessandro Filippo - Prof. Sergio Tortella