

**1°Concorso di Cucina “LEO Club” Bra
c/o I.I.S. V.Mucci di Bra
“ PRIMAVERA IN BRA ”**

Bra, 21 Aprile 2017

REGOLAMENTO

Art 1: ORGANIZZAZIONE

L'Associazione “LEO Club” di Bra, in collaborazione con l' I.I.S V.MUCCI di Bra, organizza il “1° Concorso di Cucina LEO Club Bra”.

Art 2 : PARTECIPAZIONE

Il concorso, è rivolto a tutti gli allievi del terzo e quarto anno iscritti all'IIS V.Mucci di Bra settore cucina e pasticceria.

La partecipazione al concorso è gratuita.

Art 3 : TEMA : PRIMAVERA IN BRA

Agli alunni partecipanti del corso di enogastronomia - settore cucina - la tematica richiesta è quella di inviare la ricetta di una o più portate a scelta tra antipasto, primo piatto, secondo piatto, (quindi una ricetta per portata, per un massimo di 3) con particolare attenzione ai prodotti del territorio ed alla stagionalità.

Agli alunni partecipanti del corso di enogastronomia - settore pasticceria - la tematica richiesta è quella di inviare la ricetta di un dolce al piatto, con particolare attenzione ai prodotti del territorio.

La ricetta dovrà essere dettagliatamente formulata per 6 persone utilizzando il modello allegato. Ogni ricetta dovrà essere accompagnata da una breve relazione ed il calcolo calorico utilizzando i modelli allegati e l'abbinamento cibo vino.

Art 4 : PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE E DELLE RICETTE

I partecipanti interessati dovranno far pervenire la propria richiesta di adesione e tutta la documentazione entro le ore 13.20 del giorno venerdì 10 febbraio 2017 all'I.I.S. V.Mucci di Bra – Commissione Concorso LEO Club BRA - all'attenzione del Prof. Fabio Lucarelli.

Non saranno ammesse domande consegnate fuori termine.

Art 5 : LA SELEZIONE

Ci sarà una prima fase di selezione delle proposte cartacee dei piatti dove verranno scelti 3 antipasti, 3 primi, 3 secondi e 3 dolci.

Seguirà, per le ricette selezionate, una seconda fase di prova pratica, giudicati da una commissione interna della scuola che sceglierà tramite una scheda di valutazione 1 antipasti, 1 primo, 1 secondo ed 1 dolce;

La terza ed ultima fase, dove verrà decretata la classifica finale, sarà ancora una prova pratica di preparazione dei piatti selezionati la cui valutazione sarà data da una commissione di rappresentanza dell'associazione "LEO Club", da una commissione interna del comitato organizzatore e dallo chef Francesco Oberto (1 stella Michelin) che valuteranno il piatto in base alla degustazione e al corretto lavoro all'interno della cucina in tema di organizzazione e rispetto delle norme di igiene.

Il numero dei finalisti è fissato a 4 allievi del terzo e quarto anno dell'IIS V.Mucci di Bra.

Art 5.1 : LA PRIMA PROVA

I partecipanti dovranno inviare la scheda ricetta, rilasciata in allegato, e l'abbinamento cibo-vino con relativa motivazione della scelta.

La commissione provvederà, a proprio insindacabile giudizio, a stilare una graduatoria e a selezionare gli ALLIEVI idonei alla partecipazione della seconda fase, valutando tutto il materiale inviato all'atto dell'iscrizione.

La commissione darà comunicazione ai partecipanti dell'ammissione o meno alla seconda fase, entro il giorno Venerdì 17 Febbraio 2017.

Tutto il materiale pervenuto si riterrà a completa disposizione del Comitato Organizzatore per qualunque uso e non sarà restituito

Art 5.2 : LA SECONDA PROVA

La seconda prova si svolgerà in data da stabilire tra Febbraio e Marzo 2017 presso la sede dell'Istituto organizzatore.

La seconda prova consiste nella preparazione della ricetta per la commissione interna che valuterà il prodotto finito.

I concorrenti dovranno preparare 6 porzioni del proprio piatto, di cui uno di presentazione e 5 assaggi per ogni singolo commissario. Durante la degustazione dei giudici, gli allievi, presenteranno il piatto ai giudici descrivendolo facendo riferimento ai prodotti utilizzati e alle modalità di preparazione dello stesso.

La scuola mette a disposizione, per la seconda prova i propri locali e la spesa delle ricette.

Il comitato organizzatore provvederà a fornire la scheda per la spesa agli alunni che accederanno alla seconda prova i quali la devono compilare correttamente e poi consegnarla al prof. Lucarelli F.

La commissione provvederà, a proprio insindacabile giudizio, a stilare una graduatoria e a selezionare gli ALLIEVI idonei alla partecipazione della seconda fase. La commissione darà comunicazione ai partecipanti dell'ammissione o meno alla finale, entro il giorno Venerdì 24 Marzo .

Art 5.3: LE PROVE FINALI

Le prove finali si svolgeranno in 2 giorni presso la sede dell'Istituto organizzatore.

Nel primo giorno la prova finale consiste nella preparazione di 6 porzioni del proprio piatto, una di presentazione e 5 per la commissione. La commissione valuterà ogni singola portata al termine di ogni presentazione e degustazione dello stesso assegnando un punteggio riguardante gusto, odori, sapori e abbinamento.

A questo punteggio verrà aggiunto il punteggio della commissione interna del comitato organizzatore che provvederà a valutare il corretto lavoro all'interno della cucina in tema di organizzazione e rispetto delle norme di igiene.

Nel secondo giorno, in occasione della cena di gala organizzata dall'Ass. "LEO Club" di Bra, i finalisti dovranno preparare 3 piatti di presentazione .

Durante la cena di gala i piatti verranno valutati dai commensali secondo la loro presentazione e i finalisti spiegheranno ai presenti le loro ricette.

Il punteggio ottenuto nella cena di gala sarà sommato a quello della degustazione effettuata il primo giorno di prova.

I concorrenti della finale dovranno presentare precedentemente la scheda della spesa della propria ricetta al prof Lucarelli F.

L'IIS MUCCI metterà a disposizione dei concorrenti una postazione di cucina completa di due fornelli a gas e l'attrezzatura convenzionale. Tutti i concorrenti avranno a disposizione in comune:

- Forno a microonde
- Forno convezione
- Macchina per il sottovuoto
- Abbattitore
- Produttore di ghiaccio
- Affettatrice
- Pass caldo
- Planetaria da tavolo
- Macchina per pasta

Ogni partecipante dovrà provvedere autonomamente alle attrezzature minute e particolari.

L'utilizzo da parte dei concorrenti di ingredienti diversi da quelli comunicati ne comporterà la squalifica.

Durante lo svolgimento delle prove del Concorso, non saranno ammesse persone estranee; la vigilanza del rispetto del regolamento sarà assicurata dai componenti della Giuria o loro delegati.

Ogni concorrente avrà a disposizione max 3 ore di tempo per la realizzazione e presentazione del piatto. La ricetta dovrà essere preparata totalmente in Istituto.

L'ordine di inizio e presentazione dei piatti sarà stabilito dall'organizzazione.

Tutte le decorazioni del piatto devono essere rigorosamente commestibili.

Terminata la prova, ogni concorrente, dovrà riordinare e pulire la propria postazione.

Art 6: LA GIURIA

La valutazione complessiva di ogni partecipante, risulterà dalla somma dei voti totali espressi dai commensali, nella cena di gala, più il punteggio ottenuto dalla componente docenti e dai rappresentanti dell'Ass. "LEO Club" nel primo giorno della prova finale. L'inosservanza dei tempi previsti dal regolamento (art 5.3), darà la facoltà alla Giuria di applicare una penalizzazione sul punteggio finale fino a max 10 punti.

Il giudizio della Giuria è definitivo e insindacabile; non sono ammessi ricorsi.

Art. 7 – DIRITTI RICETTE

I partecipanti al concorso cedono alla IIS V. Mucci di Bra tutti i diritti concernenti le ricette, le fotografie e il materiale multimediale (cd, dvd, ecc.), anche per eventuali pubblicazioni, con l'impegno a citarne l'autore.

Art 8 : ASSEGNAZIONE DEI PREMI

La premiazione avverrà in occasione della cena di gala organizzata per il giorno 21 Aprile, con i soci dell'associazione "LEO Club" di Bra durante la quale saranno assegnati i seguenti premi:

1° Classificato : Titolo di "**Miglior allievo di Enogastronomia - Cucina o Pasticceria**" e riceverà targa e attestato ed una borsa di studio in denaro e la possibilità di svolgere uno stage presso il ristorante " da Francesco" 1 stella Michelin.

2° Classificato : Targa e attestato ed una borsa di studio in denaro.

3° - 4° Classificato pari merito : Targa e attestato ed una borsa di studio in denaro.

Per informazioni:

rivolgersi direttamente al Prof. Lucarelli Fabio o via e-mail:

lucarelli.fabiogirolamo@hotmail.it

Allegati:

Scheda di adesione - Scheda ricetta - Scheda calcolo calorico