



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "L. EINAUDI"  
Sezioni Associate "Einaudi" e "Grieco" Piazza Göppingen 4 - Foggia  
Tel. 0881 721209 – Fax 0881724162 e-mail torredilama@einaudigrieco.it



## CONCORSO



## IL "GUSTO DI ESSERE ITALIANI: 150 ANNI DI SAPORI"

**Viaggio enogastronomico e dell'ospitalità attraverso prodotti e sapori che passando dalla Daunia hanno unito l'Italia**

**Torre di Lama (Foggia)04/05/2011**

## V<sup>^</sup> EDIZIONE



**1861 > 2011 > >**  
**150° anniversario Unità d'Italia**



V edizione

## ISTITUZIONE DEL CONCORSO

Nel pieno rispetto dei principi nutrizionali e salutistici universalmente riconosciuti alla cucina mediterranea, l'Istituto di Istruzione Superiore "**Einaudi-Grieco**" di Foggia istituisce un concorso riservato agli alunni del monoennio d'indirizzo Alberghiero e della Ristorazione, rispettivamente dei settori "Cucina, Sala-Bar e Ricevimento". Il concorso si svolgerà una volta all'anno ed avrà carattere tematico.

### Finalità e obiettivi

- Promuovere la cultura enogastronomica legandola ai prodotti locali e alla loro stagionalità;
- Riscoprire le migliori tradizioni popolari, le loro filosofie e le valenze salutistiche;
- Sviluppare negli allievi l'educazione all'accoglienza e all'ospitalità in un mondo sempre più multietnico e pluralista;
- Sviluppare la cultura del "mangiar bene" e del "saper bere", per stare bene con sé stessi e con gli altri;
- Sviluppare la metodologia della ricerca per tendere a risultati "ad majora";
- Espletare compiti professionali in lingua straniera;

### Prodotto finale

Una formazione professionale completa ed approfondita sotto l'aspetto enogastronomico, salutistico e dell'ospitalità.

### Tema della V edizione:

## IL "GUSTO" DI ESSERE ITALIANI: 150 ANNI DI SAPORI.

*Viaggio enogastronomico e dell'ospitalità attraverso prodotti e sapori che, passando dalla Daunia, hanno unito l'Italia.*



Si intende così valorizzare i prodotti e le tradizioni enogastronomiche legate al territorio ove alimenti come il pane, la pasta di grano duro, la verdura spontanea, i prodotti lattiero-caseari, la carne e i suoi derivati, l'olio extravergine di oliva D.O.P., i grandi vini D.O.C. e i dolci tradizionali, hanno dato origine a vecchie e nuove ricette, apprezzatissime in tutto il mondo. Allo stesso modo, si intende diffondere l'innato senso dell'accoglienza della gente locale che induce a seguire l'ospite in tutte le sue esigenze, fino alla sua completa soddisfazione.

## REGOLAMENTO DEL CONCORSO

### Disposizioni generali

- Sono ammessi al Concorso gli alunni del monoennio di qualifica di Cucina, Sala-Bar e Ricevimento.
- Al Concorso partecipano tre alunni per ciascun Istituto (uno per settore), in giusta regola con l'assolvimento dell'obbligo scolastico e comunque di età non superiore ai 17 anni. L'Istituto partecipante certificherà la classe frequentata dall'alunno concorrente nell'anno scolastico in corso.
- I concorrenti utilizzeranno la propria divisa di servizio, completa di copricapo e calzature adeguate (per la cucina), e saranno accompagnati dal Dirigente Scolastico o da un suo delegato e da un Docente Tecnico-Pratico per ogni settore.
- Al fine di garantire l'assoluta imparzialità nelle valutazioni, ogni concorrente sarà contraddistinto da un **numero**, riportato su apposita coccarda, che sarà consegnata all'arrivo della rispettiva delegazione. A tale numero sarà separatamente abbinato l'Istituto di appartenenza ed il relativo elenco di tali corrispondenze sarà consegnato al Presidente di giuria. Il concorrente, perciò, dovrà presentarsi esclusivamente col proprio nome e cognome, senza specificare l'Istituto di appartenenza.
- L'uscita dei concorrenti per ciascun settore sarà determinata per sorteggio ad inizio concorso.
- Durante lo svolgimento della gara non saranno ammesse comunicazioni fra gli insegnanti accompagnatori ed i propri studenti, pena la squalifica del concorrente.
- L'assistenza in gara verrà assicurata esclusivamente dal personale tecnico e dagli alunni predisposto dall'Istituto di Istruzione Superiore "Einaudi - Grieco" - Foggia.
- **La Giuria Tecnica** (composta da due esperti per ogni settore), nominata dal Dirigente Scolastico, e dai referenti dell'Istituto organizzatore, esprimerà giudizi insindacabili.
- A coordinare tutte le operazioni di giuria sarà un Presidente nominato dal Dirigente scolastico, affiancato da un segretario con il compito di registrare le varie fasi relative alle operazioni di voto.

### Prova di cucina:

- **Gli Istituti** partecipanti dovranno presentare un piatto a piacere (ad esclusione dei dessert) inviando la relazione e la ricetta scritta (inedita) entro e non oltre il giorno **18 aprile 2011**, unitamente ad una fotografia del piatto stesso (anche su file); la relazione illustrerà la composizione del piatto in tutte le sue parti. Tale materiale verrà raccolto in un fascicolo che, per l'occasione, verrà distribuito alla Giuria.
- **Le ricette** pervenute saranno a completa disposizione degli organizzatori ai quali i partecipanti cedono tutti i diritti.
- I partecipanti sono tenuti a utilizzare materie prime, di provata rintracciabilità di produzione Italiana e della Daunia. Sarà a discrezione del partecipante ogni eventuale abbinamento o condimento, facendo sempre riferimento al territorio Italiano.
- Non saranno ammessi prodotti già pronti, confezionati o semilavorati: penalità N. 5 Punti
- I concorrenti saranno organizzati in batterie di 4 o 5 allievi ciascuna.
- **Gli allievi** dovranno preparare n°5(cinque) singoli piatti per la giuria, più 1 piatto di presentazione.
- I concorrenti avranno a disposizione un tempo massimo di 60 minuti per realizzare i piatti.
- **La giuria**, munita di scheda di valutazione, seguirà i ragazzi durante le fasi di preparazione e garantirà il rispetto del regolamento.
- A fine preparazione il concorrente dovrà presentare e descrivere il piatto.

### Note logistiche:

L'Istituto "Einaudi-Grieco" metterà a disposizione di ogni concorrente un laboratorio provvisto di:  
Cucina con fornelli;  
Un forno a convenzione (area comune);  
Un banco lavoro;  
Un lavello (area comune).

Gli ingredienti di base (sale, olio, pepe ecc.) e le attrezzature più comuni saranno forniti dall'organizzazione; gli ingredienti specifici della ricetta, eventuali spezie, aromi, guarnizioni (commestibili) e piccola utensileria particolare, sono a carico dei concorrenti.

L'Istituto "Einaudi-Grieco" declina ogni responsabilità per eventuali danni o per smarrimenti di attrezzature personali dei concorrenti, utilizzate per il concorso.

## **Prova di sala**

La prova sarà articolata in **tre** fasi:

- 1) Preparazione della “mise en place” di un tavolo con stesura di tovaglia e coprimacchia, per un numero di 2 coperti, relativa ad un menu sorteggiato al momento dallo stesso concorrente (tempo max : 10’);
- 2) taglio e composizione di frutta fresca a scelta tra quella fornita nel paniere (tempo max: 15’);
- 3) Presentazione e analisi organolettica del vino prescelto in abbinamento al piatto di cucina (dello stesso Istituto), in lingua italiana (tempo massimo 15’).

### **Note logistiche:**

- Per la prima e la seconda fase di gara, i concorrenti saranno organizzati in batterie di 4 o 5 concorrenti, ognuno dei quali opererà in postazioni singole davanti alla giuria.
- Per la terza fase i concorrenti opereranno uno per volta in postazioni singole.

### Note logistiche:

Tipologia di frutta compresa nel paniere: ananas, kiwi, arance, mele, fragole, banane.

Il piatto potrà essere completato esclusivamente con guarnizioni liquide (es. crema, panna, topping vari gusti ecc..Inoltre non possono essere utilizzate guarnizioni preparate dalla cucina, es. cialdine, bicchieri di zucchero, cioccolato ecc.) che saranno a carico dei concorrenti ed indicate nella scheda di adesione. Il piatto da utilizzare dovrà essere tassativamente di colore bianco e di forma libera.

Il vino prescelto dovrà essere fornito dai concorrenti tra quelli prodotti in territorio Dauno (n. 2 bottiglie).

L’attrezzatura di base per la prova del vino sarà fornita dall’organizzazione.

## **Prova di Ricevimento:**

La prova si articolerà in **due** fasi:

- 1) una prova scritta
- 2) una simulazione al Front desk.

### **I fase:**

Si svolgerà nell'aula informatica dell'Istituto (tempo max : **30'**).

I concorrenti gareggeranno contemporaneamente.

La prova prevede la stesura al computer di una "risposta" ad una lettera ricevuta (sorteggiata al momento) in merito ad un argomento tra quelli di seguito elencati.

Il concorrente dovrà successivamente stamparla, imbustarla e "spedirla".

### Possibili argomenti:

- prenotazione di un soggiorno;
- richiesta d'informazione e materiale pubblicitario;
- richiesta di promozioni, settimane a tema, week end;
- richiesta di soggiorno per gruppo;
- reclamo;
- richiesta di invio caparra;
- disdetta di una prenotazione;
- auguri di Natale, Pasqua, compleanni ecc.;
- proposte promozionali per soggiorni da effettuare in bassa stagione;
- errore sul conto (rilevato dal cliente);
- errore sul conto (rilevato dall'htl).

### **II fase:**

La prova si svolgerà al front desk (tempo max : **15'**).

Ciascun concorrente sarà impegnato nella gestione di un reclamo o di altri inconvenienti, attraverso l'intervento di interlocutori (attori fuori gara).

Un giurato sorteggerà un caso di role-play e l'attore simulerà il cliente al banco.

Il concorrente dovrà dimostrare di saper gestire e risolvere l'inconveniente senza essere a conoscenza dell'argomento.

### Possibili casi di role-play:

- Il cliente afferma di aver prenotato una camera (senza inviare la caparra richiesta dall'htl) e pretende una sistemazione in albergo che è al completo.
- Il cliente ha chiesto una camera silenziosa ed invece gli è stata assegnata una che affaccia su una strada.
- Il cliente non lascia ancora la camera che è prenotata ed è stata espressamente richiesta dall'ospite successivo.
- Il cliente afferma che qualcuno gli ha sottratto il telefonino.
- La lavanderia dell'albergo ha rovinato una giacca al cliente.
- Un dipendente ha offeso il cliente.
- Il cliente che ha prenotato una singola dice di non avere con sé il documento per la registrazione della scheda di P.S.
- IL cliente aveva un appuntamento importante ed il centralinista ha dimenticato di svegliarlo all'ora richiesta.
- Al cliente si è rotta l'auto e ha bisogno con urgenza di una disponibile entro un'ora.

### Note logistiche:

Al concorrente verranno preventivamente forniti tutti i dati relativi alla struttura dove si ipotizza la simulazione.

### **Disposizioni finali:**

- Al termine delle prove, il Presidente di Giuria consegnerà al Dirigente Scolastico un plico sigillato con i risultati delle votazioni.
- Ai vincitori verrà assegnata una targa ricordo ed un premio come di seguito specificato.
- I premi, per ogni settore, saranno distribuiti con i seguenti criteri:

**1° classificato:** medaglia d'oro e una borsa di studio del valore di € 300,00;

**2° classificato:** medaglia d'argento e divisa di settore.

**3° classificato:** medaglia di bronzo e utensili o oggetti specifici del proprio settore;

- A tutti i partecipanti verrà rilasciato un "Attestato di partecipazione".
- Agli Istituti partecipanti verrà consegnato il "trofeo ricordo dell'evento".

### **Dati da inviare per l'adesione al concorso:**

Schede di adesione: entro il **15 aprile 2011.**  
ricetta, relazione gastronomica, foto del piatto: entro il **18 aprile 2011.**

### **Sede di Torre di Lama:**

**Tel. e fax:** 0881/700640; **email:** [torredilama@einaudigrieco.it](mailto:torredilama@einaudigrieco.it)

Per comunicazioni e/o chiarimenti telefonare ai **referenti** del concorso:

**Prof. Mario Falco (referente) 334-5223670 email: [falkom@alice.it](mailto:falkom@alice.it)**

prof. Arturo Cassinese (tecnological) 347-6705129

prof. Vincenzo Petrillo 339-6212590 (sala bar)

### **PROGRAMMA**

**Mercoledì 04/05/2011**

<b>Ore (*)</b>	<b>Sito</b>	<b>Operazioni</b>
8.45	Reception	Accoglienza delle delegazioni scolastiche e della giuria.
9.00	Sale predisposte	I concorrenti indossano la divisa e ricevono il numero di gara.
9.15	Tensostruttura	Saluti del Dirigente Scolastico. Presentazione della manifestazione, Estrazione della sequenza di gara nei rispettivi settori.
9.30	Tensostruttura	Inizio delle operazioni di gara.
13.30	Tensostruttura	Termine delle operazioni di gara. Consegna delle schede di valutazione al Presidente di giuria.
14.00	Tensostruttura	Saluti e ringraziamenti, Consegna attestati, Proclamazioni dei vincitori e Premiazioni finali
14.30	Tensostruttura	Gran Buffet

*(\*) Si precisa che gli orari riportati sono puramente indicativi, potendosi protrarre in relazione alle esigenze del concorso.*



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "L. EINAUDI"**  
Sezioni Associate "Einaudi" e "Grieco" Piazza Göppingen 4 - Foggia  
Tel. 0881 721209 – Fax 0881724162 e-mail [ipeinaudifg@tin.it](mailto:ipeinaudifg@tin.it)



**V edizione**

**Modulo per l'autorizzazione  
al trattamento dei dati personali**

Il/la Sig./Sig.ra \_\_\_\_\_, genitore dell'alunno/a  
\_\_\_\_\_, frequentante la classe \_\_\_\_\_ dell'Istituto  
Alberghiero \_\_\_\_\_  
di \_\_\_\_\_

**AUTORIZZA**

l'Istituto di Istruzione Superiore "Einaudi-Grieco" di Foggia, organizzatore del **Concorso**  
in oggetto al trattamento dei dati personali in ottemperanza alla legge sulla privacy (L. 675/96).

Data, \_\_\_\_\_

Firma del genitore  
(o di chi ne fa le veci)

\_\_\_\_\_



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "L. EINAUDI"**  
Sezioni Associate "Einaudi" e "Grieco" Piazza Göppingen 4 - Foggia  
Tel. 0881 721209 – Fax 0881724162 e-mail [ipeinaudifg@tin.it](mailto:ipeinaudifg@tin.it)



**V edizione**

**SCHEDA DI ADESIONE**

Istituto Alberghiero \_\_\_\_\_

Indirizzo \_\_\_\_\_

Città \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_ tel \_\_\_\_\_ fax \_\_\_\_\_

E-Mail \_\_\_\_\_

Docenti accompagnatori \_\_\_\_\_

Recapito telefonico \_\_\_\_\_

**Alunni partecipanti:**

**CUCINA**

Cognome \_\_\_\_\_ Nome \_\_\_\_\_

Data e luogo di nascita \_\_\_\_\_

**SALA-BAR**

Cognome \_\_\_\_\_ Nome \_\_\_\_\_

Data e luogo di nascita \_\_\_\_\_

**RICEVIMENTO**

Cognome \_\_\_\_\_ Nome \_\_\_\_\_

Data e luogo di nascita \_\_\_\_\_

Titolo della ricetta (per Cucina) \_\_\_\_\_

Indicazione tipologie di formaggi \_\_\_\_\_

Indicazione guarnizioni (per piatto frutta) \_\_\_\_\_

Firma e timbro del Dirigente Scolastico