

Istituto Professionale
per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione
"Luigi Carnacina" - Bardolino (VR)

Sezione Associata I.P.S.A.R. "Carnacina" Valeggio s / Mincio

Ristorazione Diversa



Concorso Enogastronomico Internazionale

25 maggio 2018



Istituto Secondario Superiore
Istituto Professionale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione
“Luigi Carnacina” - Bardolino (VR)

con Sezione Associata I.P.S.A.R. “Carnacina” Valeggio sul Mincio



Valeggio, mercoledì 17 gennaio 2018

L'Istituto I.P.S.A.R. “Luigi Carnacina” di Bardolino e Valeggio organizza da alcuni anni il concorso “RISTORAZIONE DIVERSA”. E' un concorso riservato agli allievi diversamente abili che frequentano gli Istituti Professionali di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione.

La disabilità è diversità: non si affronta il problema negandola, si tratta invece di leggerla come una potenzialità. Obiettivo della scuola è valorizzare al meglio questa risorsa.

L'allievo con disabilità è una persona con bisogni speciali, è una persona che si prepara ad affrontare, in prospettiva, un inserimento socio-lavorativo e la scuola deve fornirgli gli strumenti culturali, educativi e professionali necessari per raggiungere la consapevolezza del proprio ruolo all'interno di un progetto di vita.

Nel nostro Istituto accogliamo numerosi studenti diversamente abili, anche con disabilità medio-gravi. L'azione educativo-formativa dovrebbe portare non solo alla conquista di acquisizioni cognitive ma anche di abilità operative e professionali solide e consolidate. Acquisire competenze specifiche per poterle spendere in un prossimo futuro. La scuola, la classe, ma soprattutto i laboratori sono luoghi privilegiati per un intervento educativo e didattico mirato all'integrazione.

Risulta difficile coinvolgere gli alunni diversamente abili in eventi e manifestazioni per oggettivi problemi organizzativi e di sicurezza, e quindi ci siamo detti perché non creare un concorso su misura per loro? Quelli che possono sembrare dei limiti dovrebbero diventare un nuovo punto di partenza, un modo diverso per comprendere tutte le potenzialità e le risorse di cui sono dotati gli alunni. “Riconoscendo ed enfatizzando le differenze, tutte le varie differenze, si modifica l'immagine della norma. La normalità diventa pluralità di differenze, non uniformità fissa, definita attraverso standard” (A.Canevaro, D.Ianes in Diversabilità, 2003)

Lo Staff Organizzatore

REGOLAMENTO DI PARTECIPAZIONE

A chi si rivolge

Il concorso è rivolto agli allievi diversamente abili che seguono una programmazione non riconducibile agli obiettivi ministeriali (programmazione differenziata legge 104/92), iscritti in un Istituto Alberghiero o Centro di Formazione Professionale Italiano.

La manifestazione è organizzata dall' IPSAR "Luigi Carnacina" di Bardolino - Valeggio s/M, e **si svolgerà nella sede di Valeggio s/M, via Dello Sport, il 25 maggio 2018.**

La manifestazione si svolgerà in due momenti, il mattino e il pomeriggio negli orari e nei modi che saranno indicati sui siti www.ristorazionediversa.it e a www.carnacina.gov.it.

Il requisito minimo richiesto per i partecipanti è un'autonomia pratica operativa sufficientemente maturata durante il corso di studi nella gestione delle lezioni pratiche di laboratorio.

Tema

- Alunni di cucina: il concorso prevede la preparazione di un piatto a scelta sulla base di un paniere di prodotti predefinito allegato a questo bando di concorso.
- Alunni di sala-bar: il concorso prevede la verifica delle capacità organizzative e di produzione di un cappuccino all'italiana, di un cocktail sulla base di un paniere di prodotti predefinito a e la *mise en place* del piatto.

Modalità di partecipazione

Ogni Istituto potrà partecipare con un numero di 2 alunni: 1 alunno di cucina e 1 alunno di sala-bar, che formeranno la squadra di Istituto; sono previsti due accompagnatori di cui almeno un docente I.T.P. di Cucina o di Sala-Bar, per poter affiancare i ragazzi durante le prove.

Gli Istituti dovranno compilare il modulo di iscrizione online reperibile sul sito del concorso www.ristorazionediversa.it dal 24 gennaio 2018, le iscrizioni dovranno pervenire **entro il giorno 25 Febbraio 2018 alle ore 12.00.** Le iscrizioni che arriveranno successivamente alla data fissata non saranno prese in considerazione.

I posti disponibili per le scuole Italiane sono 18 per gli Istituti Nazionali e 2 Per le scuole Europee. Alla scadenza della data di iscrizione, laddove fossero pervenute più iscrizioni dei posti disponibili, lo staff organizzatore provvederà alla selezione delle candidature. La valutazione sarà effettuata da una commissione composta da tre docenti ITP. Il giudizio della commissione è insindacabile. I criteri di valutazione delle candidature verteranno **sulla fantasia, sulla creatività e sulla stagionalità dei prodotti sia della ricetta di cucina che del cocktail.**

L'elenco delle scuole effettive partecipanti verrà pubblicato sui siti www.ristorazionediversa.it **entro il 3 marzo 2018.**

Al momento dell'avvenuta selezione al concorso ad ogni squadra verrà inviata una mail di benvenuto ed un apposito link che gli permetterà di compilare l'iscrizione definitiva; nella quale dovrà essere inserita la spiegazione dettagliata delle ricette sia di sala che di cucina, la lista della spesa dei panieri a disposizione delle squadre e soprattutto una foto della squadra partecipante. **Gli Istituti partecipanti potranno scegliere se preparare le ricette sia di sala che di cucina con gli ingredienti dei panieri forniti dall'organizzazione o portandosi tutti gli ingredienti per le preparazioni dagli istituti di provenienza, mettendone a conoscenza l'organizzazione inserendoli ed evidenziandoli all'interno della scheda**

ricetta, in questo caso l'organizzazione fornirà solamente gli ingredienti di base (sale, pepe, olio, aceto, zucchero, e gli ingredienti obbligatori per le ricette di sala), gli Istituti che dovessero scegliere di portarsi tutto gli ingredienti accettano di liberare da ogni responsabilità l'organizzazione sull'eventuale mancanza di ingredienti per la preparazione delle loro ricette. Eventuali richieste dei singoli istituti potranno essere fatte solamente contattando direttamente l'organizzazione. Le decorazioni e gli abbellimenti estetici dovranno essere realizzati durante il concorso solo con il materiale messo a disposizione dell'organizzazione, non è consentito portare alcuna decorazione o guarnizione già pronta dal proprio Istituto, come è altresì vietato portare ingredienti lavorati o semilavorati (salse, impasti, decorazioni ecc.) se non comunicate e accettate dall'organizzazione pena la squalifica della squadra dal concorso. Il consenso al trattamento dati, immagini e video che verranno prodotti durante il concorso dovranno essere obbligatoriamente consegnati il giorno del concorso, pena l'esclusione dalla gara. Tutti i moduli saranno reperibili sul sito del concorso dopo la convalida da parte dell'organizzazione delle scuole partecipanti e quindi dal giorno **5 marzo 2018** e dovranno essere inviati entro e non oltre il **24 Marzo 2018**.

Indicazioni per gli allievi di cucina

É loro richiesto di:

1. essere in grado di produrre un piatto a scelta tra quelli proposti e soprattutto sulla base del paniere dei prodotti che verranno forniti dall'organizzazione, e caratterizzato dai prodotti tipici del luogo di provenienza, si precisa inoltre che i prodotti tipici di provenienza dovranno essere portati dalla scuola partecipante:
 - Primi piatti a base di riso Vialone Nano, Pasta secca o fresca
 - Secondi piatti a base di carne o di pesce azzurro comprensivo del contorno
 - Dessert al cucchiaino
1. **la stagionalità dei prodotti utilizzati sarà elemento fondamentale per la valutazione del piatto proposto.**
2. saper preparare n.1 piatto di presentazione e n. 6 porzioni da assaggio per la giuria. Gli allievi potranno portare con sé la ricetta inviata all'atto dell'iscrizione.
3. saper indossare correttamente la divisa di cucina.

Le ricette scelte dovranno pervenire entro la data sopraindicata, utilizzando il modulo reperibile sul sito del concorso. Si richiede inoltre di specificare gli ingredienti della preparazione, le grammature per 7 porzioni e il procedimento e di inserire una breve presentazione dell'Istituto (max 20 righe) e la foto della squadra che parteciperà che verrà utilizzato per creare una pubblicazione.

Indicazioni per gli allievi di Sala-Bar

E' loro richiesto di:

1. saper preparare un tavolo per il servizio del piatto preparato dal compagno di cucina, il materiale per la preparazione del tavolo verrà fornito dall'organizzazione. L'allievo dovrà saper riconoscere le piccole difficoltà che vi sono nella preparazione del tavolo (es. tipo di posateria in riferimento i piatti da servire dessert ecc., tipologie di bicchieri da vino in caso di servizio di un vino bianco a differenza di un vino rosso o di uno spumante).
3. saper preparare e servire un Cappuccino all'italiana al bancone del bar (verrà messo a disposizione un video che spiegherà come si fa un cappuccino all'italiana).

4. saper servire la preparazione confezionata in cucina.
5. saper preparare un cocktail after dinner inventato a fantasia con tecnica shake & strain, servito in coppa martini, i materiali messi a disposizione dall'organizzazione per la produzione del cocktail sono :
 - *Boston shaker o Parisienne Shaker.*
 - *Strainer*
 - *Gigger*
 - *Coppa martini da 12 cl*
6. saper indossare correttamente la divisa di sala della propria scuola

Le ricette scelte per l'after dinner dovranno pervenire entro la data sopraindicata, utilizzando il modulo reperibile sul sito del concorso. Si richiede di specificare cocktail che ogni Istituto intende eseguire, compreso il procedimento e le dosi per 6 porzioni, ricordiamo che tutti gli Istituti potranno utilizzare per il cocktail solo gli ingredienti inseriti nel paniere di sala o ingredienti portati dal singolo istituto con l'obbligo di usare almeno un prodotto della ditta Marzadro presente nel paniere di sala dando previa comunicazione all'organizzazione.

La macchina del caffè in utilizzo durante il concorso è una macchina semiautomatica non a pistone. Sul Sito del concorso sono reperibili tutte le informazioni tecniche dell'impianto espresso.

Gli Istituti che avessero bisogno di verificare i prodotti della distilleria Marzadro, potranno contattare alla mail mattia.marzadro@marzadro.it il sig. Mattia Marzadro (cell: 3283634943) proprietario della distilleria che previo pagamento delle spese di spedizione potrà spedire dei campioni dei distillati della ditta, scelti per la ricetta e presenti nel paniere.

Modalità di svolgimento della fase di gara

Gli allievi lavoreranno in piccoli gruppi formati dai due studenti, uno di sala e uno di cucina che formeranno la squadra. Gli allievi saranno seguiti durante il concorso da alcuni **studenti tutor del nostro Istituto**, che li aiuteranno durante le singole prove e che potranno indicare alla giuria eventuali situazioni non conformi al Regolamento da parte dei docenti accompagnatori.

Ogni Istituto dovrà comunicare il nome del **"Coach" della squadra che dovrà essere identificato tra i docenti accompagnatori e dovrà essere identificato già dalla presentazione dell'iscrizione al concorso visto che sarà la persona con cui l'organizzazione si metterà in contatto per eventuali informazioni. Il Coach sarà l'unico accompagnatore che potrà intervenire e interagire con i singoli concorrenti. Il Coach avrà a disposizione non più di 3 interventi a sostegno dei concorrenti;** ulteriori interventi potranno essere fatti tramite i Tutor del nostro Istituto, se al contrario il coach superasse il terzo intervento diretto questo darà luogo a una penalità. Al secondo accompagnatore verrà fornito un pass, che gli darà accesso alle zone identificate dall'organizzazione per assistere alle prove senza intervenire nella fase di gara questo per garantire il regolare svolgimento delle prove. **I pass che verranno consegnati alle squadre saranno 4 e non potranno esserne stampati altri, nel caso in cui altri insegnanti accompagnatori volessero entrare nelle zone adibite dovranno utilizzare il pass del secondo accompagnatore e sostituirsi così ad esso.**

Le preparazioni dovranno essere ultimate entro 2 ore dall'inizio del concorso, visto e considerato che per evidenti motivi di presentazione e di eventuale cottura prolungata (risotto ad es.) a 20 minuti dalla fine del tempo di preparazione, sarà pubblicato all'interno della cucina l'ordine di presentazione dei piatti dei singoli Istituti.

Gli allievi di sala dovranno allora servire il piatto di presentazione e gli assaggi al tavolo della giuria.

La giuria

La giuria sarà formata da Chef di cucina, Maître di sala ed esperti nel settore enogastronomico. Presidente di giuria sarà Un personaggio autorevole nel settore della ristorazione.

La giuria valuterà il lavoro svolto dai singoli gruppi secondo i criteri che verranno pubblicati. Un solo Istituto sarà eletto vincitore del concorso, ci sarà un secondo classificato e un terzo. Tutti gli altri saranno considerati quarti a pari merito. **Il giudizio della commissione è insindacabile.**

Premi

La premiazione avverrà durante la serata finale e presenziata dalle autorità che consegneranno gli attestati di partecipazione e i premi.

1° Premio: una coppa per ciascun componente della squadra 1° classificata e una coppa per l'Istituto.

2° Premio: una coppa per ciascun componente della squadra 2° classificata a concorrente e una targa per l'Istituto partecipante.

3° Premio: una coppa per ciascun componente della squadra 3° classificata a concorrente e una targa per l'Istituto partecipante

Tutti gli altri istituti saranno premiati con una medaglia e un attestato di ricordo della manifestazione.

Verranno inoltre premiati :

- 1. il miglior chef**
- 2. il miglior maitre**

L'IPSAR "Luigi Carnacina" si riserva la facoltà di consegnare ai partecipanti ulteriori Premi o doni offerti dagli sponsor della manifestazione.

Serata finale

I partecipanti e i due accompagnatori sono invitati alla serata organizzata dall'Istituto "Luigi Carnacina" durante la quale saranno effettuate le premiazioni del Concorso "Ristorazione Diversa". Alla serata potranno partecipare ulteriori amici e familiari versando una piccola quota di partecipazione, che sarà comunicata in seguito. Per esigenze organizzative sarà necessario contattare direttamente lo staff e precisare il numero di persone che saranno presenti alla serata **entro il 21 aprile 2018 e non oltre** lo staff vi darà poi le indicazioni per il versamento delle quote.

Per eventuali chiarimenti inerenti il concorso e le fasi di gara contattare il Prof. Cristian Isola Casagrande e-mail info@ristorazionediversa.it

Per eventuali chiarimenti inerenti la serata contattare la Prof.ssa Serena Marchioro

ai seguenti recapiti: e-mail ristorazionediversa@carnacina.gov.it

in entrambi i casi telefono **045 6370592**

Il regolamento e la documentazione sono pubblicati sui siti www.ristorazionediversa.it e www.carnacina.gov.it.

Per l'organizzazione del concorso "Ristorazione Diversa" l'IPSAR "Luigi Carnacina" si avvale della collaborazione dell'Associazione Onlus "Una vita a colori" www.unavitaacolori.org. L'associazione non ha scopo di lucro e persegue esclusivamente finalità di solidarietà sociale con l'obiettivo di valorizzare la persona disabile mediante attività di sostegno. I fondi reperiti tramite collaborazioni e donazioni verranno interamente destinati all'organizzazione dell'evento; eventuali rimanenze saranno devolute all'Associazione "Una vita a colori" a sostegno delle loro attività

Ristorazione Diversa dall'anno scorso fa parte di un progetto europeo della rete di Scuole Permanente Europee – Polo Europeo della Conoscenza - I.C. Lorenzi. Si tratta di un progetto ErasmusPlus, Il progetto si intitola " Strategie per gli insegnanti di alunni di talento (2015-1-TR01-KA201-021420)" ed è stato approvato e finanziato dall'Agenzia Nazionale del Programma della Commissione Erasmus+ (Educazione Scolastica) della Turchia. Ristorazione Diversa è stato identificato come uno degli eventi moltiplicatori di questo progetto, e noi vogliamo mettere in evidenza l'eccellenza della diversità e nella diversità.



Comune di Valeggio sul Mincio

