



FEDERAZIONE CNOS-FAP
SEDE NAZIONALE
Settore turistico

Centro Nazionale Opere Salesiane
Formazione Aggiornamento Professionale



CONCORSO NAZIONALE DEL SETTORE TURISTICO ALBERGHIERO

Sede: CFP Manfredini D'Este (PD)

Giorni: 16/17 Aprile 2012

Contenuti

Ogni concorrente dovrà presentare un capolavoro sul tema del concorso: **la tradizione regionale rivisitata.**

Il costo complessivo delle materie prime del piatto non deve superare € 5,00. La scheda ricetta con gli ingredienti inclusi, il calcolo calorico, il calcolo nutrizionale, il calcolo del costo del piatto e foto del capolavoro con la richiesta del materiale inclusa che dovrà pervenire all'istituto organizzatore entro il 31/03/2012 per consentire l'approvvigionamento.

La gara si svolgerà in 2 giornate:

- Prima giornata (4 ore): prova teorica con un problema matematico -merceologico (proporzioni e calcolo delle calorie) e una traduzione di una ricetta dall'inglese.
- Seconda giornata con la prova pratica come spiegato in seguito.

Il capolavoro dovrà essere compreso di ricerca storica che verrà presentato con un powerpoint

- Il concorrente porterà gli ingredienti che la sede organizzatrice non è in grado di reperire. Il concorrente dovrà indossare in loco la divisa che porterà a seguito (divisa e presentazione sono parte integrante del punteggio finale).
- Ogni concorrente dovrà presentare un piatto da esposizione (segnaposto) e 5 assaggi in piatti singoli (piatti da dessert).
- Tutte le preparazioni dovranno essere confezionate nel laboratorio messo a disposizione per la prova, qualsiasi preparazione portata dal concorrente già pronta comporterà la squalifica.
- I concorrenti dovranno presentarsi il giorno e a l'ora stabilita per la prova provvisti di divisa completa, senza segni distintivi, che indosseranno in loco (la mancanza totale o parziale di elementi della divisa comporteranno squalifica o penalizzazione, a discrezione della giuria).
- I candidati entreranno e lavoreranno da soli nel laboratorio ed è assolutamente vietato l'ingresso o la sosta nelle vicinanze degli accompagnatori o rappresentanti dell'istituto.
- In cucina per eventuali problemi o richieste ci saranno gli assistenti tecnici dell'istituto ospitante.
- Non è ammesso nessun ingrediente che non è stato indicato nella ricetta, la non osservanza consta una penalizzazione.
- Gli allievi hanno a disposizione per la prova 4 ore, il turno di uscita verrà comunicato al concorrente per tempo, in caso di ritardo nell'uscita verrà applicata una penalizzazione di 2 punti ogni 5 minuti dopo 30 minuti il concorrente verrà squalificato.
- Lo sperpero dei prodotti o l'uso improprio verrà penalizzato dalla giuria.
- Lo sfioramento del costo pasto previsto verrà penalizzato dalla giuria.

- Al termine della preparazione ogni concorrente dovrà lasciare completamente in ordine la propria postazione.
- In cucina saranno presenti i commissari che saranno garanti della regolarità della gara, all'applicazione del regolamento e daranno i punteggi ad ogni singolo partecipante in base alla presentazione personale, organizzazione del lavoro e tecniche di preparazione. Punteggio che sarà sommato agli altri, cioè schede, presentazione e gusto.
- Non si potranno usare i telefonini durante la prova.
- Le foto verranno realizzate da fotografo autorizzato (su richiesta verranno fornite le foto o altro agli istituti partecipanti).
- A parità di punteggio il premio sarà riconosciuto al candidato più giovane e alla ricetta più economica.

L'organizzazione metterà a disposizione dei concorrenti un laboratorio provvisto delle seguenti grandi attrezzature (cucina, cuoci pasta, friggitrice, forno statico, forno termo convezione - vapore, microonde piccolo, abbattitore, piastra, sottovuoto da banco (no sacchetti per cottura solo per conservazione, pentolame vario), piatti bianchi per presentazione di 28/30 cm.

I piatti per la presentazione saranno per tutti i concorrenti uguali e forniti dall'istituto ospitante. Solo l'utensileria specifica e la coltelleria è a carico dell'allievo partecipante.

Criteri di valutazione

Gara

Vengono esposti nella scheda di valutazione

La Giuria

La giuria è composta da una commissione di cinque giudici composta da:

- 3 esperti del settore,
- dal segretario nazionale del settore,
- da un formatore della Federazione CNOS-FAP

La giuria ha il compito di valutare ogni singolo concorrente nel rispetto delle indicazioni e dei punteggi riportati da questo regolamento e delle schede di valutazione.

Le decisioni della giuria sono definitive e incontestabili; non sono ammessi ricorsi.

Premi e riconoscimenti

La classifica verrà stilata in base ai punteggi riportati nelle varie fasi, che verranno sommati.

Il concorrente o i concorrenti che otterranno il punteggio maggiore, sarà o saranno proclamati vincitori. Sia assumono le seguenti classificazioni:

- 1° classificato
- 2° classificato
- 3° classificato

Al 1°, al 2° e al 3° classificato sarà consegnato un attestato .

A tutti i partecipanti verrà consegnato un attestato di partecipazione

Il punteggio riportato nella gara potrà essere menzionato durante l'esame di qualifica.