



FEDERAZIONE CNOS-FAP
SEDE NAZIONALE
Settore turistico

Centro Nazionale Opere Salesiane
Formazione Aggiornamento Professionale



GARA DEL SETTORE TURISTICO ALBERGHIERO

Sede : San Benigno Canavese

Giorni : 11-12 Maggio 2011

_ Ogni concorrente dovrà presentare un capolavoro sul tema del concorso : 150 anni dell'unità d'Italia. Utilizzando, ricette dell'epoca. E prevedendo una spesa per le materie prime inferiore a 30 euro, economicità del piatto farà parte della valutazione.

La gara si svolgerà in 2 giornate, la prima giornata di 4 ore e si svolgerà la prova teorica con un problema matematico-merceologico (proporzioni e calcolo delle calorie) e una traduzione di una ricetta dall'inglese.

La seconda giornata con la prova pratica come spiegato in seguito.

la scheda ricetta con gli ingredienti inclusi, il calcolo calorico, il calcolo nutrizionale, e foto del capolavoro con la richiesta del materiale inclusa che dovrà pervenire all'istituto organizzatore entro il 30/03/2011 per consentire l'approvvigionamento.

_ 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 è 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.

_ I concorrenti devono provvedere autonomamente alla coltelleria e ad utensileria specifica.

_ 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 termoconvezione-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.

Criteria 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

:

MASSIMO PUGLISI m.puglisi@cnos-fap.it tel 095 2269111 CT SAN FILIPPO NERI