

**I.P.S.E.O.A.**  
**“Vincenzo Gioberti”**  
**ROMA**

*I Concorso interno di Enogastronomia-Innovazione*



Se si pensa bene, si cucina bene – Ferran Adrià

Lo scopo della manifestazione è quello di valorizzare e stimolare le attitudini degli alunni nelle attività connesse al settore cucina, favorendo l’incontro tra alunni di classi diverse al fine di scambiare conoscenze, esperienze e metodi di lavoro.

**Regolamento**

**Art.1 – La partecipazione**

Possono partecipare al Concorso gli alunni delle classi seconde di questo Istituto..

1. Nel mese di novembre ogni docente di Laboratorio di Enogastronomia settore Cucina ed Innovazione individuerà all’interno delle proprie classi lo studente che, per merito e per propensione dimostrati nella disciplina, riterrà più idoneo per la partecipazione al concorso (1 per classe)
2. Saranno formate delle squadre composte da 2 alunni di diverse classi (l’abbinamento sarà effettuato tramite sorteggio) che dovranno realizzare una ricetta di un primo piatto, di pasta all’uovo ripiena o no, condita con ingredienti di un paniere che sarà comunicato dieci giorni prima della gara.

**Elenco classi seconde**

	Classe	Sezione	Docente
1	Seconda	<b>A</b>	<b>Di Cristofano</b>
2	Seconda	<b>B</b>	<b>Luyderer</b>
3	Seconda	<b>C</b>	<b>Pasquali</b>
4	Seconda	<b>D</b>	<b>Sorrentino</b>

5	Seconda	<b>E</b>	<b>Guerriero</b>
6	Seconda	<b>F</b>	<b>Guerriero</b>
7	Seconda	<b>G</b>	<b>Montuori</b>
8	Seconda	<b>H</b>	<b>Calvanese</b>
9	Seconda	<b>I</b>	<b>Calvanese</b>
10	Seconda	<b>L</b>	<b>Giordano</b>

I nominativi degli studenti individuati dovranno essere comunicati entro il 3 Novembre

### **Art3- La logistica**

Date **degli incontri** per chiarimenti ed approfondimenti sullo svolgimento della manifestazione.

**13 novembre presso la sede di via dei genovesi alle 11:30**

**13 novembre presso la sede di via della Paglia alle 10:00**

La prova si svolgerà in data lunedì 27 novembre secondo il seguente calendario:

**8,00 Ingresso in cucina**

**8.10 – 11.00: preparazione**

**11,00 Presentazione dei Piatti**

### **Art.4- Criteri di giudizio**

Per la valutazione della prova finale la Giuria prenderà in considerazione i seguenti indicatori:

Voto Tecnico	Mise en place	da 0 a 20 punti
--------------	---------------	-----------------

Voto tecnico in laboratorio	Tecnica di preparazione	da 0 a 40 punti
Voto Giuria	Presentazione del piatto e valutazione organolettica	Da 0 a 40 punti

### **Per un massimo di 100 punti**

Gli allievi che non osserveranno le norme del presente regolamento potranno essere sanzionati nel punteggio finale fino ad un massimo di 10 punti.

La votazione verrà assegnata da ogni singolo giurato e riportata sull'apposita scheda.

Il punteggio massimo raggiungibile quindi sarà di 100 punti.

**Art.5- La manifestazione di Premiazione**

Si terrà il giorno **01 Dicembre** in seguito alla chiusura del concorso. Tutti gli alunni partecipanti sono invitati alla manifestazione di premiazione (*in divisa completa*).

Al vincitore verrà consegnato un premio e a tutti i partecipanti un attestato di partecipazione.

**La Commissione Organizzatrice**