

PRIMO PREMIO NAZIONALE “ALESSANDRO NARDUCCI”

a.s. 2019-2020

REGOLAMENTO

Enogastronomia – Pasticceria – Sala e Vendita

TEMA DEL PREMIO: IL RISO

Premesso che tale regolamento è volto a stabilire una serie di norme valide per lo svolgimento delle gare racchiuse all'interno del Premio “Alessandro Narducci”, e visto l'alto interesse e livello della competizione, si stabilisce quanto segue:

1. La partecipazione alle competizioni è rivolta agli alunni delle Istituti Alberghieri Italiani e frequentanti le classi Quinte degli indirizzi di *Enogastronomia, Sala e Vendita e Pasticceria*.
2. La partecipazione è vincolata alla corretta compilazione e presentazione dei modelli allegati al Bando, nei termini e nelle condizioni espressamente richieste.
3. Ogni classe Quinta, di ogni indirizzo per ciascun Istituto partecipante, potrà presentare 2 candidati selezionati dai propri docenti di indirizzo tecnico-pratico; tali candidati conosceranno una prima selezione da parte della giuria in virtù del progetto presentato (vedi art. 4) e un solo partecipante per sezione prenderà parte alla gara.
4. Ogni partecipante deve inviare entro la data indicata nel bando un progetto cartaceo o multimediale agli indirizzi di posta elettronica comunicati. Tale progetto sarà motivo di selezione per gli aspiranti partecipanti al concorso da parte della giuria individuata.
5. Il progetto dovrà essere perfettamente in linea con il tema scelto per il 2020, il Riso. Per ogni informazione a riguardo non già contemplata nel bando, si invita a contattare il referente del Premio tramite posta elettronica.
6. La prova finale si svolgerà presso l'Istituto Alberghiero “Tor Carbone”, nel giorno tempestivamente comunicato sul sito del medesimo Istituto. Il concorrente ha l'obbligo di rispettare le tempistiche assegnate per la registrazione a tale giornata e sottoporsi al controllo del paniere in proprio possesso.
7. Ogni concorrente dovrà fornirsi autonomamente e in collaborazione con il proprio Istituto di tutte le attrezzature e le derrate necessarie alla composizione dei piatti da presentare ivi

compresi stoviglie, mise en place e suppellettili di qualsiasi genere. Tale organizzazione sarà oggetto di valutazione.

8. L'Istituto Alberghiero "Tor Carbone" metterà a disposizione i propri laboratori privi di piccole attrezzature.
9. I piatti da presentare dovranno essere in numero di 6 assaggi individuali.
10. Il concorrente dovrà sviluppare, servire e presentare il proprio prodotto entro e non oltre i 30 minuti.
11. Il concorrente può avvalersi dell'aiuto di un proprio collaboratore del medesimo Istituto Alberghiero.
12. È ammesso qualsiasi ingrediente che il concorrente vuole utilizzare.
13. Il concorrente potrà portare con sé solo 2 preparazioni finite (brodo, infuso, ecc.).
14. Il concorrente dovrà provvedere al riassetto della cucina, alla pulizia delle aree di lavoro e di tutte le attrezzature utilizzate.
15. Il concorrente sarà giudicato dapprima da un esperto del settore durante le fasi di lavorazione e poi all'assaggio di fronte alla giuria preposta. La somma di tali giudizi decreterà il vincitore, uno per ciascun settore, per un numero complessivo di 3 borse di studio.
16. Il giudizio della giuria sarà insindacabile.

SVOLGIMENTO DELLA GIORNATA DI GARA

1. ARRIVO DEI CONCORRENTI E REGISTRAZIONE;
2. CONTROLLO DI TUTTA LA DOCUMENTAZIONE;
3. CONTROLLO DELLE PREPARAZIONI E DELLE ATTREZZATURE, LORO STATO E TIPOLOGIE;
4. ASSEGNAZIONE NUMERO E PETTORINA;
5. SVOLGIMENTO GARA E VALUTAZIONE;
6. PREMIAZIONE.