



LA FONDAZIONE GIACOMO RUMOR
CENTRO PRODUTTIVITA' VENETO (CPV)

ORGANIZZA

LA 2^a EDIZIONE DEL

FESTIVAL REGIONALE DELLE SCUOLE DI RISTORAZIONE

UN'INIZIATIVA PROMOSSA E FINANZIATA DALL'ASSESSORATO
REGIONALE ALL'ISTRUZIONE, FORMAZIONE E LAVORO
DIREZIONE FORMAZIONE

**Villa Contarini – Piazzola sul Brenta (PD)
27 e 28 maggio 2011**

Regolamento del concorso

Art. 1

La Fondazione Giacomo Rumor Centro Produttività Veneto (CPV) organizza la 2^a edizione della manifestazione *“Festival delle Scuole della Ristorazione e dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali del Veneto nell’ottica della tutela del consumatore”*, concorso di cucina veneta tradizionale calda e fredda a tema assegnato con relativo abbinamento cibo/vino. La manifestazione è finanziata dalla Regione del Veneto ed ha il patrocinio del Comune di Piazzola sul Brenta (PD).

Art. 2

Alla manifestazione possono partecipare gli Istituti Alberghieri per i Servizi alla Ristorazione ed i Centri di Formazione Professionale del settore Ristorazione (d'ora innanzi entrambi denominati Scuole di Ristorazione) che hanno sede nella Regione Veneto.

Art. 3

Il Festival si fonda su un gemellaggio tra le singole Scuole di Ristorazione e uno o più, fino ad un massimo di tre, Prodotti Agroalimentari Tradizionali, preferibilmente a km 0 (zero) (l'elenco completo dei 371 Prodotti è pubblicato sul sito ufficiale della Regione Veneto all'indirizzo: www.regione.veneto.it). Ogni Scuola di Ristorazione potrà svolgere un approfondimento didattico, di studio e di ricerca sul Prodotto abbinato, studiando le proprietà organolettiche, la storia ed i metodi di produzione anche tramite visite didattiche e/o testimonianze con esperti e coltivatori del Prodotto scelto. Questo lavoro è propedeutico alla realizzazione di una pietanza che contenga come ingrediente principale il prodotto tradizionale con cui la Scuola di Ristorazione si è gemellata. Ogni Scuola di Ristorazione potrà quindi presentare all'evento finale del Festival **una portata unica** composta da un secondo piatto e, a scelta, due tra le seguenti tre possibilità: un contorno, un primo, un dessert. Ogni Scuola potrà partecipare al Festival con: due (2) insegnanti accompagnatori, sei (6) allievi di cucina e sei (6) allievi di sala, tutti regolarmente iscritti al primo, secondo o terzo anno. La Scuola di Ristorazione partecipante dovrà scegliere il vino e illustrare le motivazioni dell'abbinamento.

Art. 4

Gli insegnanti accompagnatori non potranno cucinare, ma consigliare e coordinare il lavoro dei ragazzi partecipanti durante la preparazione dei piatti.

Art. 5

Ogni Scuola di Ristorazione dovrà predisporre una scheda sintetica tripartita riportante: a) la presentazione delle attività della Scuola di Ristorazione stessa; b) l'illustrazione del Prodotto Tradizionale scelto; c) la composizione della ricetta da realizzare comprensivo del calcolo calorico e del profilo nutrizionale del prodotto. Le schede fac-simile relative ai tre punti indicati con la presentazione della Scuola di Ristorazione, del prodotto utilizzato e del valore nutrizionale del piatto proposto verranno fornite alle Scuole partecipanti dalla Segreteria del Festival. Queste schede saranno utili per la realizzazione di una pubblicazione che verrà distribuita gratuitamente in occasione del Festival e di manifestazioni affini organizzate nella Regione Veneto

Art. 6

Entro e non oltre venerdì **8 aprile 2011**, le Scuole di Ristorazione che intendono partecipare alla manifestazione dovranno inviare, tramite fax alla segreteria organizzativa del Festival, la domanda di iscrizione redatta sul modulo allegato con l'indicazione del/i Prodotto/i Agroalimentare/i Tradizionale/i con cui la Scuola di Ristorazione stessa si intende gemellare in vista del Festival all'indirizzo: Fondazione Giacomo Rumor Centro Produttività Veneto, Via E. Montale, 27 – 36100 Vicenza (fax. 0444/994710).

Art. 7

La seconda edizione del FESTIVAL DELLE SCUOLE DI RISTORAZIONE DEL VENETO si svolgerà presso Villa Contarini di Piazzola sul Brenta (PD) il 27 e 28 maggio 2011. Da

quest'anno le sezioni di partecipazione saranno 2: **la sezione Cucina e la sezione Sala**. Le scuole potranno scegliere di partecipare in una soltanto o in entrambe le sezioni che avranno una graduatoria e una premiazione distinte.

Al Festival potranno partecipare un massimo di **12 Scuole di Ristorazione nella sezione Cucina e 12 Scuole di Ristorazione nella sezione Sala**; qualora le Scuole di Ristorazione che inviassero la scheda di partecipazione fossero più numerose si procederà a delle aggregazioni a seconda dei posti a disposizione, pertanto le Scuole rimaste parteciperanno in abbinata.

Art. 8

Ad ogni Scuola di Ristorazione (o scuole abbinata) verrà assegnato un contributo per la partecipazione fino ad un massimo di € 1.700 (euro millesettecento/00) per le spese di acquisto dei prodotti alimentari, acqua e vino per il concorso, spese di viaggio/vitto/trasporto dei partecipanti, eventuale gettone di accompagnamento agli insegnanti. Il contributo verrà assegnato alla Scuola della sezione Cucina che condivideranno il contributo con la Scuola abbinata della sezione Sala. I costi sostenuti dovranno essere rendicontati sulla base del principio dei costi reali e dovranno essere esibiti i relativi giustificativi di spesa su richiesta della Amministrazione Regionale.

Art. 9

I tovagliati saranno messi a disposizione dall'organizzazione, mentre utensili particolari e attrezzature specifiche (coltelli, piccola utensileria, pentolame compresi i piatti senza logo o marchio per la G.Q.), devono essere portati dalle Scuole di Ristorazione partecipanti. Completata l'esecuzione, la postazione di lavoro utilizzata deve essere ripulita e rimessa in ordine.

Non sarà consentito portare cibi precotti prima dell'esecuzione, ma gli ingredienti per la preparazione dei piatti dovranno essere elaborati sul posto; le uniche eccezioni concesse, per cui deve essere fatta esplicita richiesta preventiva ai commissari del Festival tramite la segreteria, saranno relative esclusivamente alla predisposizione di semilavorati necessari a pietanze che necessitano di una preparazione/cottura più lunga del tempo concesso nel turno dell'evento finale.

Al momento dell'inizio di ogni turno della competizione le squadre dovranno consegnare una relazione con la dichiarazione dei semi-lavorati preparati in precedenza. Il non rispetto di questo punto comporterà una penalizzazione sul punteggio finale secondo una percentuale definita dalla giuria.

Fermo restando che sia obbligatorio l'utilizzo dei prodotti con i quali si è ufficializzato il gemellaggio, si potranno impiegare anche altri ingredienti che fanno parte dell'elenco dei 371 prodotti agroalimentari tradizionali del Veneto.

Art. 10

Ogni Scuola di Ristorazione dovrà predisporre la preparazione di centoventi (120) porzioni del piatto presentato: 24 porzioni verranno servite ai tavoli della Giuria Qualificata ed al tavolo degli Ospiti dalla Scuola della sezione sala; le restanti porzioni saranno servite in appositi vassoi monouso messi a disposizione dalla segreteria del Festival e distribuiti gratuitamente alla Giuria Popolare.

Per ogni turno di lavoro le **12** porzioni da servire alla Giuria Qualificata potranno essere allestite con le *mise en place* sui 4 tavoli messi a disposizione dalla segreteria organizzativa

Art. 11

La manifestazione è concepita come una competizione tra le diverse scuole o gruppi di scuole che partecipano. La valutazione dei piatti è attribuita da una giuria qualificata (GQ) ed dal giudizio dei visitatori (giuria popolare GP).

La giuria qualificata è composta da 12 membri nominati dall'Assessore Regionale all'Istruzione e Formazione Professionale su proposta della Fondazione Giacomo Rumor Centro Produttività Veneto (CPV) tra esperti del settore, rappresentanti delle aziende, della Regione Veneto e del mondo della cultura e dello spettacolo.

La Giuria Popolare sarà composta dai visitatori di Villa Contarini. Ai visitatori verrà consegnata una scheda di valutazione da compilare e riconsegnare alla segreteria organizzativa.

La valutazione complessiva di ciascun piatto risulterà dalla media aritmetica di tutti i voti espressi. La valutazione risulterà dalla somma delle due giurie. Il voto della giuria popolare sarà dato dalla media dei voti dei visitatori espressi in centesimi da 0 a 100.

Il voto della giuria qualificata sarà dato dalla media dei voti dei giurati espressi in centesimi da 0 a 200. 1) In caso di parità, vincerà la competizione il team più giovane. 2) Il giudizio della commissione è insindacabile. 3) Il voto espresso dalla giuria qualificata sarà così diviso:	
VALUTAZIONE DEL PIATTO	
Scheda di presentazione del piatto, del prodotto tradizionale e calcolo calorico - profilo nutrizionale del piatto	punti 0 – 30
Difficoltà di preparazione e pulizia	punti 0 – 20
Aspetto estetico	punti 0 – 20
Degustazione (profumo, gusto, consistenza, equilibrio)	punti 0 – 30
VALUTAZIONE DEL SERVIZIO DI SALA (G.Q.)	
Tecnica di servizio	punti 0 – 30
Relazione orale sui prodotti gemellati	punti 0 – 30
Motivazione delle scelte e caratteristiche dei vini prescelti	punti 0 – 40
TOTALE	punti 200

4) il voto espresso dalla giuria popolare consisterà in un unico punteggio complessivo da 0 a 100 .

Art. 12

Le Scuole di Ristorazione saranno suddivise in tre gruppi di quattro Scuole ciascuno :

Gruppo A : Venerdì mattina 28/05/2011 ore 8.30 – 15.00

(presentazione del piatto **ore 12.30**);

Gruppo B : Venerdì pomeriggio 14/05/2011 ore 15.30 – 21.30

(presentazione del piatto **ore 19.30**).

Gruppo C : Sabato mattina 28/05/2011 ore 8.30 – 15.00

(presentazione del piatto **ore 12.30**);

Art. 13

I partecipanti alla manifestazione cedono alla Fondazione Giacomo Rumor Centro Produttività Veneto tutti i diritti di utilizzo concernenti ricette e fotografie, anche per eventuali pubblicazioni, a condizione che se ne citi l'autore. I partecipanti cedono congiuntamente anche i diritti televisivi.

Art. 14

I partecipanti (allievi e insegnanti) dovranno indossare divisa da cuoco, completa di copricapo, o la divisa da cameriere.

Il docente o dirigente responsabile di ogni Scuola, firmando il modulo di ricevuta, prenderà in consegna il materiale necessario al servizio messo a disposizione dalla Segreteria del Festival all'inizio del periodo di preparazione che dovrà riconsegnare, al termine del proprio servizio; il laboratorio di cucina e l'area di degustazione dovranno essere riconsegnati in perfetto ordine e pulizia (il mancato rispetto potrà comportare una penalizzazione fino a 10 punti).

Art. 15

Verranno nominati quattro (4) commissari coordinati dal Coordinatore della giuria ognuno dei quali seguirà una coppia di Scuole. L'inosservanza delle norme previste dal regolamento darà facoltà ai commissari di cucina di applicare una penalizzazione (max. 10 punti) sul punteggio ottenuto.

Art. 16

Il presente regolamento dovrà essere rispettato dai partecipanti in tutte le sue norme. La domanda di iscrizione a tal fine è intesa come accettazione del presente regolamento. I partecipanti, in caso di inosservanza delle indicazioni in esso contenute, potranno essere sanzionati nel punteggio finale emesso dalla giuria.

Art. 17

L'Organizzazione del Festival metterà a disposizione di ogni team:

- N . 1 cucina mobile 5x8;
- N. 2 lavandini acqua caldo / fredda;
- N. 2 tavoli da lavoro a due piani inox;
- N. 1 armadio frigo a 2 ante;

- N. 1 stufa con 4 piastre elettriche oppure a 6 fuochi a gas;
- N. 1 forno termoventilato a convezione.

Art. 18

Al termine della competizione saranno premiate per ogni Sezione le tre Scuole di Ristorazione il cui menù avrà totalizzato il punteggio più elevato. I premi consisteranno in buoni acquisto di attrezzature scolastiche per un valore di:

La premiazione sarà effettuata la sera del 28/05/2011

SEZIONE CUCINA	SEZIONE SALA
I°classificato: 1.000 €; II°classificato: 600 €; III°classificato: 400 €	I°classificato: 1.000 €; II°classificato: 600 €; III°classificato: 400 €

Art. 19

Spetta ai concorrenti selezionare ed acquistare il vino, prodotto esclusivamente nel Veneto, da abbinare alle pietanze. Il vino prescelto dovrà essere illustrato nella "Scheda di presentazione del piatto" motivandone la scelta e dovrà essere comunicato 20 giorni prima dello svolgimento del Festival alla segreteria della manifestazione.

Art. 20

L'Organizzazione declina ogni responsabilità per eventuali danni a cose o persone e smarrimento oggetti.