



I.I.S.S. "Calogero Amato Vetrano" – Sciacca

**“DescoSicano 2019” - 12 aprile 2019**  
**Gara di Sala e Vendita - “Sicilian Junior Maitre”**  
**nel Concorso Team Ristorazione**  
**Bando per gli studenti e modalità di Gara**  
**Sala Ristorante “A” ore 08,30**

Tema del Concorso: *la Sicilia: la Terra ed il Mare nostri.*

La grande varietà di vitigni autoctoni siciliani e le certificazioni di qualità DOC e DOCG. La tradizionale ospitalità siciliana in una bella tavola addobbata per le occasioni speciali. La mise en place ed in vino presentate in abbinamento cibo-vino dallo Studente di Sala, componente del “Team Ristorazione”, alla ricetta originale oggetto di Concorso di Cucina.

**BANDO - NORME GENERALI e LA PROVA DI GARA**

1. Il Concorso “DescoSicano 2019” - “Sicilian Junior Maitre” - è riservato agli allievi degli Istituti Alberghieri (S.E.O.A. e I.P.S.S.A.R.) frequentanti per la prima volta il IV o V anno del Corso di Sala e Vendita.
2. **Prova n. 1** Ciascun allievo in Concorso deve allestire un tavolo apparecchiato per tre persone e predisporre la mise en place per una virtuale occasione speciale, coerentemente con la qualità e tipologia della ricetta/portata dallo studente di Cucina ed in concorso Team Ristorazione.
3. **Prova n. 2** Ciascun allievo in Concorso deve mantenere, presentare e servire ai Giurati un Vino siciliano con certificazione DOC o DOCG, in abbinamento cibo/vino con la ricetta/portata preparata dallo studente di Cucina ed in concorso Team Ristorazione.
4. Lo Studente di Sala e Vendita in concorso lavorerà in coordinamento con lo Studente di Cucina (Team Ristorazione) per la tempistica di servizio e la presentazione, mise en place, del piatto.
5. Sarà predisposto dall’Istituto un tavolo per ogni concorrente, oggetto di mise en place da parte dello studente di Sala componente del Team Ristorazione.
6. Per uniformità e oggettività di giudizio: a) l’Istituto **non fornisce** nessuno dei materiali e corredo da tavola (tovaglia/e, coprimacchia, tovaglioli, piatti, bicchieri, posateria, menage, etc.); b) l’Istituto **predispone**, per ciascun concorrente, un tavolo quadrato di dim. 90x90 cm completo di mollettone e tre (3) sedie non vestite; c) l’Istituto **non fornisce** nessuna tipologia di alimento o bevanda, e piccola attrezzatura.
7. Quanto non fornito dall’Istituto deve essere predisposto dal concorrente in gara.
8. Lo studente in concorso deve provvedere autonomamente al Vino DOC o DOCG in soluzione di n. 2 bottiglie: una bottiglia oggetto di presentazione e servizio; una bottiglia a corredo della mise en place del tavolo. La bottiglia non servita alla Giuria sarà restituita allo studente.
9. La mise en place del tavolo deve essere realizzata a partire dall’orario di ingresso in Laboratorio del concorrente di Cucina (Team Ristorazione) e terminata entro l’uscita dello

- stesso concorrente. Tempo massimo per la mise en place 45 minuti + 10 minuti di presentazione e relazione sul Vino in concorso insieme allo studente di Cucina.
10. La Giuria valuterà la presentazione ed il servizio del Vino e della mise en place.
  11. Per l'intero svolgimento delle prove in concorso, gli allievi dovranno indossare la divisa professionale ed un portamento in linea con le indicazioni etico-professionali ed igienico sanitarie.
  12. Non è permesso l'aiuto o l'assistenza di Insegnanti T.P. o Assistenti Tecnici, l'uso di telefoni cellulari o altri dispositivi elettronici e tecnologici che possano essere di aiuto per lo svolgimento della prova.
  13. La Giuria, la stessa della Giuria degustazione del Concorso di Cucina, è composta da n. 5 Giurati: n. 1 esperto professionale di Ristorazione ed Enogastronomia, n. 1 Maitre d'hotel, n. 1 Chef Sommelier, n. 1 esperto nutrizionista e di Scienze degli Alimenti, n. 1 food blogger. Altri professionisti Giurati valuteranno l'operato degli studenti in concorso durante le operazioni di allestimento e mise en place del tavolo.
  14. I giurati stileranno una classifica di merito in ordine al 1°, 2° e 3° posto con relativi trofei. Il resto degli allievi in concorso saranno classificati ex aequo al 4° posto. Sono previsti premi speciali a giudizio della Giuria.
  15. Il Giudizio della Giuria è inappellabile.
  16. Tempo complessivo a disposizione per le prove: massimo 45 minuti per la preparazione e fino a ulteriori 10 minuti per la presentazione, servizio e descrizione del Vino, insieme allo Studente di Cucina componente il Team Ristorazione (fino 55 minuti complessivi).
  17. La denominazione ed una breve descrizione del Vino in concorso, i criteri di abbinamento cibo/vino con la ricetta/portata preparata dallo studente di Cucina (Team Ristorazione) dovranno essere compilate nella Domanda e Scheda Tecnica allegata e restituite **entro il 29/03/2019.**

2

<b>PUNTEGGI ATTRIBUITI ALLA PROVA DI CONCORSO</b>		
<b>Parametri di valutazione</b>	Igiene e cura del ruolo, portamento e role play.	<b>Punti 15</b>
	Tempi, tecnica, organizzazione e procedure di lavoro.	<b>Punti 15</b>
	Creatività ed estetica della mise en place. Corretta disposizione degli oggetti e corredo da tavolo.	<b>Punti 25</b>
	Presentazione, descrizione tecnica del Vino e criteri di abbinamento cibo/vino con la ricetta in Concorso.	<b>Punti 25</b>
	Mantenimento, temperatura e Servizio del vino	<b>Punti 20</b>
<b>TOTALE</b>		<b>Punti 100/100</b>

**Docente Referente del Concorso:** prof. Stefano Marciante (B-21)

Il referente organizzativo  
prof. Fabrizio Ricotta

**Il Dirigente Scolastico**

*Dott.ssa Caterina Mulè*

*(Documento firmato digitalmente ai sensi  
del Codice dell'Amministrazione Digitale  
e norme ad esso connesse)*



I.I.S.S. "Calogero Amato Vetrano" – Sciacca

**“DescoSicano 2019” - 12 aprile 2019  
Gara di Sala e Vendita - “Sicilian Junior Maitre”  
nel Concorso Team Ristorazione  
Sala Ristorante “A” ore 08,30  
DOMANDA E SCHEDE TECNICHE (Allegato 3 B)  
(da restituire entro il 29/03/2019)**

Cognome e Nome dell'allievo, data e luogo di nascita, classe frequentante

Chiede al Dirigente Scolastico e alla Commissione di selezione candidati interni, di partecipare in qualità di concorrente alla Gara di “Sala e Vendita” nell’ambito del Concorso “DescoSicano 2019”.

Il sottoscritto, dichiara di aver preso visione e di accettare le regolamentazioni di gara contenute nel Bando di concorso, e di attenersi al giudizio insindacabile della Giuria e **propone il seguente elaborato in concorso:**

**Denominazione del Vino:**

**Breve descrizione del Vino:** (certificazione, annata, vitigno, provenienza, cantina, grado alc., etc...).

**Breve descrizione della “mise en place”:** (occasione speciale, idea originale, etc...).

**Breve descrizione dei criteri di abbinamento cibo/vino:** (sulla base della ricetta/portata presentata dallo studente di Cucina in Team Ristorazione).

**Cognome, Nome e classe dello Studente di Cucina, componente del Team Ristorazione per la ricetta originale.**

**Nota:** L'Istituto non fornisce nessun prodotto, materiale o attrezzatura ad eccezione di un tavolo di dim. 90x90 e n. 3 sedie non vestite. Lo studente partecipante deve provvedere autonomamente a quanto necessario per la mise en place e a n. 2 bottiglie del Vino in concorso.

Data: \_\_\_\_\_

Firma (*leggibile*) dello studente in concorso \_\_\_\_\_

Visto della Commissione \_\_\_\_\_