



“il Fungo dal Bosco al Piatto”

REGOLAMENTO

1. Ogni scuola può partecipare con un massimo di 2 allievi di Cucina e 2 di Sala, il concorso è riservato ad allievi di 4° e 5° anno (in mancanza di questo requisito verranno accettati alunni del 3° anno) accompagnati dai Docenti e dal Dirigente Scolastico.
2. Il tema del concorso è: **(Paniere aperto con funghi)** la preparazione di una ricetta a base di funghi di propria creazione per **5 persone** (più una da esporre sul buffet).
3. I concorrenti dovranno inviare il modulo d'iscrizione più la scheda della ricetta compilate in ogni sua parte (da scaricare sul sito della sezione) entro Martedì 25 Ottobre 2011 e non oltre, i soli moduli accettati sono quelli da noi messi a disposizione sul sito, eventuali altri non saranno ritenuti validi.
4. Gli ingredienti saranno forniti dalla sezione è anche i vini. La creazione del piatto, per i concorrenti di sala, comprensivo di decorazioni deve essere effettuato al momento e davanti alla commissione con alimenti commestibili e non preparati precedentemente. Sempre per i concorrenti di sala il vino in abbinamento deve essere analizzato prima della preparazione alla lampada e descritto in modo conciso e non superiore ai 5 minuti. Ogni concorrente dovrà lasciare la postazione di lavoro pulita e in ordine, per non incorrere in penalizzazioni nel giudizio finale.
5. Ai docenti o accompagnatori dei concorrenti, non è consentito aiutare o preparare in nessun modo la ricetta del partecipante, **pena l'esclusione dal concorso.**
6. Le spese di viaggio e di soggiorno saranno a totale carico dell'Istituto o dei partecipanti, mentre il dirigente scolastico sarà ospite della sezione *(per informazioni sui costi rivolgersi presso l'Hotel Biafora tel. 0984 970078 - info@hotelbiafora.it)*
7. I partecipanti al concorso DEVONO presentarsi presso la sede del concorso **entro e non oltre le ore 09:00** pena l'esclusione dal concorso, con la divisa del proprio Istituto.
8. A tutti i partecipanti e alle scuole o istituti saranno consegnati premi ai vincitori più l'attestato di partecipazione a tutti.
9. Le giurie saranno due, una per la cucina ed una per la sala, sarà composta da 5 componenti ciascuna, il loro giudizio sarà insindacabile. La commissione di Cucina deve presiedere tutta la fase di preparazione in Cucina e successivamente assaggiare i piatti presentati in sala.
10. La giuria di cucina valuterà : Originalità della Composizione, Pulizia del piatto, Aspetto artistico del piatto, Abbinamento dei Prodotti, Idea, Stile, Armonia e Gusto.
Per la Sala: Descrizione della ricetta, Tecnica professionale, Abilità e movimento, Presentazione e gusto del piatto, Stappatura ,Esame organolettico, Abbinamento Vino e Cibo, Armonia e Gusto, Prova d' Inglese.
11. *Il concorso di Sala –Bar si svolgerà Martedì 08 Novembre alle ore 09.00 presso l'Hotel Biafora ,mentre quello di Cucina Mercoledì 09 Novembre alle ore 09.00 presso L'Agriturismo Tenuta Torre Garga.*
12. La successiva Premiazione e Cena di gala avrà il Mercoledì 09 Novembre presso L'Hotel Biafora in Località Garga, 9 in San Giovanni In Fiore (CS)
13. Gli Allievi dell'Istituto Alberghiero di San Giovanni in Fiore parteciperanno fuori concorso.
14. Per gli allievi di Sala la ricetta dovrà essere spiegata in Italiano e in Inglese.
15. **Quest'anno ci sarà un Premio Speciale per la migliore professionalità sia in Cucina che in Sala + il premio della giuria Popolare.**
16. **Il concorsi si svolgeranno presso L'Hotel Biafora e L'Agriturismo Tenuta Torre Garga di San Giovanni In Fiore (CS) numeri di Telefonici per eventuali comunicazione Hotel Biafora 0984-970078 info@hotelbiafora.it Agriturismo Tenuta Torre 0984-992879- 328-9084558 inf@tenutaditorregarga.it**