



Istituto di Istruzione Superiore "Tonino Guerra di Cervia" - 48015 Cervia - Piazzale P. Artusi, 7

Tel. 0544/976498 Fax 0544/976508 Cod. Min. RAIS011006 - Cod. Fisc. 92097890393

Sito: www.alberghierocervia.edu.it - e-mail: rais011006@istruzione.it

PEC (Posta Elettronica Certificata): RAIS011006@pec.istruzione.it



9° Concorso Enogastronomico Europeo “L’Oro Bianco di Cervia”

3-4-5-6 maggio 2023

L’Istituto d’Istruzione Superiore “TONINO GUERRA” di Cervia, in collaborazione con “Il Parco della Saline di Cervia srl”, organizza il 9° concorso “L’Oro Bianco di Cervia”.

Il Concorso ha lo scopo di promuovere l’utilizzo delle risorse del territorio e di far emergere la creatività e la dinamicità dei ragazzi, innescando la sinergia professionale tra gli allievi di diversi Istituti. I laboratori diventeranno non solo strumento di unione ma anche di sperimentazione e di percorsi enogastronomici innovativi.

Il Concorso si svolgerà presso l’IIS di Cervia nelle giornate 5 e 6 maggio 2023, mentre le giornate 4 e 7 maggio 2023 sono riservate all’arrivo e alla partenza dei partecipanti.

Il Concorso è riservato agli alunni degli Istituti Alberghieri Nazionali ed Europei che frequentano le classi 3^a 4^a e 5^a nell’anno scolastico 2022/2023 delle articolazioni di **Enogastronomia cucina/pasticceria, Sala e Vendita e Accoglienza Turistica.**

La partecipazione è completamente gratuita.

L’Istituto d’Istruzione Superiore di Cervia, in qualità di scuola ospitante, non parteciperà al Concorso.

Le spese di viaggio dei concorrenti e degli accompagnatori, il materiale per realizzare le preparazioni e il servizio sono a carico degli Istituti partecipanti, mentre le spese di soggiorno per tre ragazzi





Istituto di Istruzione Superiore "Tonino Guerra di Cervia" - 48015 Cervia - Piazzale P. Artusi, 7

Tel. 0544/976498 Fax 0544/976508 Cod. Min. RAIS011006 - Cod. Fisc. 92097890393

Sito: www.alberghierocervia.edu.it - e-mail: rais011006@istruzione.it

PEC (Posta Elettronica Certificata): RAIS011006@pec.istruzione.it



concorrenti (1 di cucina, 1 di sala e vendita, 1 di accoglienza turistica), un docente accompagnatore ed il Dirigente Scolastico sono a carico dell'Istituto organizzatore.

Le scuole dovranno far pervenire la loro adesione presso l'IIS di Cervia entro **sabato 4 febbraio 2023 tramite la compilazione del format disponibile sulla homepage del sito web dell'Istituto - 9° concorso "L'Oro Bianco di Cervia"**.

Saranno ammessi n. 15 Istituti, sulla base dell'arrivo della domanda, sarà data notizia dell'ammissione entro **sabato 25 febbraio 2023**.

Ogni Istituto potrà essere rappresentato al massimo da cinque persone:

- un allievo di cucina
- un allievo di sala e vendita
- un allievo di accoglienza turistica
- un insegnante accompagnatore
- il Dirigente Scolastico o suo/a delegato/a.

Gli Istituti **DEVONO NECESSARIAMENTE ISCRIVERSI A TUTTI I SETTORI** del Concorso.

CUCINA

Ogni Istituto dovrà presentare una ricetta di un **piatto creativo e sostenibile** scelta tra antipasto, primo piatto, piatto principale, dessert.

Nella preparazione del piatto deve essere presente come ingrediente obbligatorio il **Sale di Cervia**.

CARATTERISTICHE DELLE RICETTE

Per la preparazione dei piatti:

- a) Non devono essere impiegati additivi quali coloranti, glutammati, alginati sintetizzati, aromi artificiali;
- a) Possono invece essere utilizzati prodotti naturali quali fecole, agar-agar, mix di spezie, pesti, marmellate, sali aromatizzati, olio extravergine d'oliva, frutta secca, ecc.
- b) Ogni Istituto deve presentare una ricetta con prodotti stagionali ed almeno un ingrediente del proprio territorio





Nel corso della prova finale i concorrenti di cucina potranno accedere nei laboratori ad intervalli di 15 minuti l'uno dall'altro, seguendo l'ordine fissato sulla base dell'estrazione avvenuta precedentemente. Si precisa che anche l'uscita dei piatti seguirà il medesimo ordine. Il ritardo rispetto all'orario prestabilito costituirà una penalità di cui la giuria terrà conto.

Durante l'esposizione dei piatti i giudici faranno domande inerenti la ricetta, gli ingredienti e la tecnica di esecuzione.

L'organizzazione non è responsabile di eventuali incidenti a persone e/o cose per tutta la durata del Concorso.

Entro il 1 aprile 2023 pertanto occorrerà inviare: tramite posta elettronica oro.bianco@iiscervia.it :

- la scheda ricetta (file in Pdf e Word) per 5 persone con la descrizione di ingredienti, procedimento, attrezzature occorrenti
- foto digitale del piatto JPG;
- scheda compilata del carico glicemico;

REGOLAMENTO

Gli allievi di cucina dovranno realizzare il piatto entro il termine massimo di 90 minuti. I tempi sono stabili nei modi seguenti:

-5 minuti per la preparazione della mise en place;

-70 minuti per la preparazione del piatto;

-15 minuti per presentazione del piatto alla giuria e riordino della postazione.

Gli allievi di cucina dovranno realizzare il piatto per 5 persone (4 assaggi e 1 piatto da esporre), rispettando le norme igienico-sanitarie previste dalle vigenti leggi e riordinando la propria postazione. Gli allievi presenteranno il piatto alla giuria relazionando su:

- ingredienti utilizzati
- tempi e modi di cottura



- valori nutrizionali
- sostenibilità
- personalizzazione del piatto con il sale di Cervia.

Gli ingredienti e i prodotti alimentari necessari per l'esecuzione del piatto, nonché l'attrezzatura particolare, devono essere portati dagli Istituti partecipanti. Tutti coloro che sono impossibilitati a portare i propri prodotti potranno preventivamente richiederlo all'Istituto, specificando tipologia, pezzatura ecc. e tutto quanto utile per l'acquisto, sapendo però che **i prodotti della zona/costiera romagnola possono differire di molto da quelli della regione di provenienza.** Si prega di segnalare tale necessità contestualmente all'invio delle ricette.

I piatti per servire la portata di qualsiasi forma e dimensione possono essere portati dagli Istituti partecipanti (in assenza del proprio verranno forniti i piatti di servizio dall'IIS di Cervia).

Fare molta attenzione: non sono ammessi ingredienti che non siano espressamente indicati nella ricetta, né prodotti precotti. Sono accettate solo eventuali decorazioni di materiale commestibile realizzate e assemblate durante lo svolgimento della prova. Impasti di lungo riposo dovranno essere comprovati. È preferibile fare delle preparazioni di cucina espressa.

Durante lo svolgimento del concorso, in cucina, non saranno ammesse persone estranee; l'assistenza agli allievi verrà assicurata esclusivamente dal personale dell'IIS di Cervia.

La giuria sarà composta da 5 persone professionisti del settore enogastronomico:

e valuterà in base ai parametri ed ai punteggi di seguito specificati:

- | | |
|---|-----------|
| • Valorizzazione del sale di Cervia | da 1 a 20 |
| • Presentazione | da 1 a 10 |
| • Degustazione | da 1 a 30 |
| • Originalità | da 1 a 20 |
| • Ordine, pulizia, precisione di esecuzione e manualità (su indicazione dei giudici di Cucina dell'Istituto). | da 1 a 20 |

Penalità

Superamento tempo preparazione (max 16 min) -1 punto ogni 2 minuti (dal totale realizzato)





Istituto di Istruzione Superiore "Tonino Guerra di Cervia" - 48015 Cervia – Piazzale P. Artusi, 7

Tel. 0544/976498 Fax 0544/976508 Cod. Min. RAIS011006 – Cod. Fisc. 92097890393

Sito: www.alberghierocervia.edu.it - e-mail: rais011006@istruzione.it

PEC (Posta Elettronica Certificata): RAIS011006@pec.istruzione.it



oltre i 16 minuti il piatto passerà ultimo.

La giuria è l'unico organo competente a giudicare le candidature e le prove pratiche. Il suo giudizio è irrevocabile ed incontestabile; non sono ammessi ricorsi.





Istituto di Istruzione Superiore "Tonino Guerra di Cervia" - 48015 Cervia - Piazzale P. Artusi, 7

Tel. 0544/976498 Fax 0544/976508 Cod. Min. RAIS011006 - Cod. Fisc. 92097890393

Sito: www.alberghierocervia.edu.it - e-mail: rais011006@istruzione.it

PEC (Posta Elettronica Certificata): RAIS011006@pec.istruzione.it



SALA E VENDITA

PROVA PRATICA SALA

La prova consiste nella realizzazione, preparazione, presentazione e degustazione di un tagliere di prodotti tipici con abbinamento vino.

Entro il 1 aprile 2023 occorrerà inviare:

- Foto del tagliere con i prodotti utilizzati in formato JPG
- La scheda di Analisi sensoriale (AIS) come da modello allegato

Gli allegati andranno inviati tramite **posta elettronica** oro.bianco@iiscervia.it

REGOLAMENTO

La prova consiste nella preparazione, presentazione e degustazione da parte dei giurati di un tagliere a marchio certificato (DOP, IGT, STG, PAT, BIO, SLOW FOOD, DE.CO) dei prodotti del territorio di appartenenza. Sarà a discrezione dell'Istituto partecipante la scelta di un tagliere tra i seguenti:

- tagliere di formaggi tipici certificati;
- tagliere di salumi certificati;
- tagliere di dolci tipici o della tradizione;
- tagliere misto con i vari prodotti.

Sarà cura del concorrente l'abbinamento, la presentazione, la stappatura e il servizio di una bottiglia di vino scelta (il giorno della competizione) tra quelli sottoelencati con relativa motivazione:

Il candidato deve allestire la mise en place del tavolo dei giudici per la degustazione sia del vino che dei prodotti che presenterà.

N.B. Tutti i prodotti utilizzati nella presentazione del tagliere devono essere commestibili e devono rispettare la normativa HACCP.





Elenco vini messi a disposizione per il concorso

(alcuni dei vini in elenco fanno parte del territorio del Delta del Po, più comunemente definiti "Vini delle Sabbie" ricchi sale e altri minerali)

- 1) Santalucia Brut Santa Lucia
- 2) Rambela Tenuta Uccellina
- 3) Resanto Trerè
- 4) Burson Etichetta Blu Longanesi
- 5) Bucaciolo Bucaciolo
- 6) Bianco Nicolucci
- 7) Albarara Santa Lucia
- 8) Otello Nerodi Lambrusco
- 9) Arcolaio Leone Conti
- 10) Amarcord D'Un Ross Trerè

Tutti i prodotti sono a carico dell'Istituto partecipante comprensivo del tagliere da esposizione.

L'attrezzatura messa a disposizione dall'Istituto ospitante è la seguente:

- vini sopra elencati;
- taglieri in teflon;
- affettatrice;
- set di coltelli (*trinciante economo, coltello a sega, coltello da disosso, coltello da prosciutto, piatti da dessert per la degustazione, tovaglioli ecc*);
- piatti e bicchieri da degustazione per l'assaggio dei giurati.

N.B: I piatti per il servizio non sono oggetto di valutazione.

Quello che interessa alla giuria è la sola presentazione del tagliere con i prodotti.

Tempo a disposizione per la preparazione l'esposizione: 35' totali

- 15' in office per la preparazione del tagliere e degli assaggi, la pulizia delle attrezzature e il corretto smaltimento dei rifiuti;
- 15' per presentare i prodotti e il vino in abbinamento;
- 5' per eventuali domande della giuria.



Istituto di Istruzione Superiore "Tonino Guerra di Cervia" - 48015 Cervia - Piazzale P. Artusi, 7

Tel. 0544/976498 Fax 0544/976508 Cod. Min. RAIS011006 - Cod. Fisc. 92097890393

Sito: www.alberghierocervia.edu.it - e-mail: rais011006@istruzione.it

PEC (Posta Elettronica Certificata): RAIS011006@pec.istruzione.it



Il/la candidato/a dovrà essere in possesso del cavatappi. La prova pratica prevede l'utilizzo dei laboratori dell'Istituto TONINO GUERRA. **Ogni candidato/a dovrà indossare la divisa dell'Istituto di appartenenza nel rispetto delle norme di sicurezza previste.**

COMMISSIONE ESAMINATRICE

- La Commissione esaminatrice seguirà lo svolgimento e la regolarità delle prove.
- La somma dei punti acquisiti in ciascuna prova concorre a formare il punteggio finale.

CRITERI DI VALUTAZIONE:

Prova sala

Presentazione divisa e igiene del candidato	Punti da 1 a 5
Capacità espositiva	Punti da 1 a 10
Descrizione dei prodotti	Punti da 1 a 10
Presentazione del tagliere	Punti da 1 a 25
Set-up area di lavoro iniziale e finale	Punti da 1 a 10
Degustazione, abbinamento, presentazione, stappatura e servizio del vino	Punti da 1 a 25
Servizio al tavolo	Punti da 1 a 15

Totale punti 100

Penalità

Il candidato nell'arco dei 35 minuti deve presentare la prova anche se incompleta.

La giuria è l'unico organo competente a giudicare le candidature e le prove pratiche.

Il suo giudizio è irrevocabile ed incontestabile; non sono ammessi ricorsi.





Istituto di Istruzione Superiore "Tonino Guerra di Cervia" - 48015 Cervia - Piazzale P. Artusi, 7

Tel. 0544/976498 Fax 0544/976508 Cod. Min. RAIS011006 - Cod. Fisc. 92097890393

Sito: www.alberghierocervia.edu.it - e-mail: rais011006@istruzione.it

PEC (Posta Elettronica Certificata): RAIS011006@pec.istruzione.it



ACCOGLIENZA TURISTICA

La Gara di Accoglienza Turistica si articola nelle seguenti prove.

PROVA BACK OFFICE

Preparazione di un menu in un foglio formato A4 messo a disposizione dalla scuola (cartoncino avorio 140g/m²) inserendo il piatto preparato in cucina e altri 3 piatti di propria invenzione che siano coerenti con il piatto realizzato dal concorrente di enogastronomia e tre vini.

PROVA FRONT OFFICE

SEI IL/LA RECEPTIONIST DELL'HOTEL BELLETTINI DI Milano Marittima

Simulazione di due casi riguardante il ciclo cliente: uno in inglese e uno in italiano (Totale 15 minuti). Per le scuole straniere il colloquio sarà in lingua inglese (solo se seconda lingua, altrimenti francese o tedesco).

I casi possono essere:

- Prenotazione al telefono;
- Arrivo del cliente;
- Dare informazioni turistiche sulla località "CITTA' DI CERVIA";
- Dare informazioni sui servizi dell'albergo;
- Problem solving;
- Partenza del cliente.

REGOLAMENTO

La preparazione del menu *table d'hôte* prevede l'utilizzo dei programmi Word o Publisher servendosi dei pc dei nostri laboratori.

Il candidato deve preparare un menu di quattro portate (tre salati e un dolce).





Istituto di Istruzione Superiore "Tonino Guerra di Cervia" - 48015 Cervia - Piazzale P. Artusi, 7

Tel. 0544/976498 Fax 0544/976508 Cod. Min. RAIS011006 - Cod. Fisc. 92097890393

Sito: www.alberghierocervia.edu.it - e-mail: rais011006@istruzione.it

PEC (Posta Elettronica Certificata): RAIS011006@pec.istruzione.it



Il concorrente deve inserire il piatto realizzato in cucina, tre piatti di propria invenzione (che siano coerenti con il piatto realizzato) e tre vini abbinati.

Ai candidati non sarà consentita la navigazione internet, tutte le immagini che utilizzeranno dovranno essere inviate preventivamente **entro il 1 aprile 2023** a oro.bianco@iiscervia.it specificando all'oggetto: "immagini per accoglienza".

Il candidato deve completare la prova **in 90 minuti** ricavando due menu identici da un singolo foglio A4 (due stampe di prova e una definitiva).

Contenuti obbligatori: nome e logo della scuola di provenienza e allergeni.

Al termine **dei 90 minuti** lo studente deve essere pronto con la stampa definitiva previa penalizzazione (in caso di utilizzo improprio di internet la prova Back Office verrà annullata)

VALUTAZIONE ED ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO

La Commissione esaminatrice seguirà lo svolgimento delle prove.

La somma dei punti acquisiti in ciascuna prova concorrerà a formare il punteggio finale.

CRITERI DI VALUTAZIONE per il Back Office

Logo scuola, nome scuola	Punti da 0 a 5
Allergeni	Punti da 0 a 5
Estetica e impaginazione	Punti da 1 a 10
Coerenza nelle scelte dei piatti e dei vini	Punti da 1 a 10

PENALITA': se il concorrente richiede 5 minuti aggiuntivi verrà penalizzato di 2 punti.

CRITERI DI VALUTAZIONE per il Front Office

Presentazione, divisa, igiene del candidato ed etica professionale	Punti da 1 a 10
--	-----------------

Inglese:

Linguaggio tecnico e contenuti	Punti da 1 a 10
Capacità di esprimersi	Punti da 1 a 10





Istituto di Istruzione Superiore "Tonino Guerra di Cervia" - 48015 Cervia - Piazzale P. Artusi, 7

Tel. 0544/976498 Fax 0544/976508 Cod. Min. RAIS011006 - Cod. Fisc. 92097890393

Sito: www.alberghierocervia.edu.it - e-mail: rais011006@istruzione.it

PEC (Posta Elettronica Certificata): RAIS011006@pec.istruzione.it



Pronuncia **Italiano o seconda lingua (per Istituti stranieri):**

Punti da 1 a 10

Linguaggio tecnico e contenuti

Punti da 1 a 15

Capacità di esprimersi

Punti da 1 a 15

TOTALE 100 PUNTI MAX

La giuria sarà composta da cinque tecnici del settore:

La giuria è l'unico organo competente a giudicare le candidature e le prove pratiche.

Il suo giudizio è irrevocabile ed incontestabile; non sono ammessi ricorsi.

TURISMO ENOGASTRONOMIA D'ISTITUTO

ALLESTIMENTO DI UNO STAND

Ogni Istituto deve allestire e valorizzare i prodotti tipici della zona di provenienza. Lo scopo dell'allestimento è anche quello di promuovere al meglio il proprio territorio. Il materiale occorrente per l'allestimento dello stand è a carico di ogni singola scuola, l'organizzazione metterà a disposizione uno spazio espositivo.

Ogni candidato dovrà indossare la divisa dell'Istituto di appartenenza nel rispetto delle norme di sicurezza previste.

PUNTEGGIO ALLESTIMENTO STAND

È previsto un premio d'Istituto per l'allestimento dello stand. Il voto è affidato al pubblico che esprimerà la propria preferenza.

Il premio verrà consegnato all'Istituto che ha raggiunto il maggior numero di preferenze.



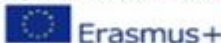


Istituto di Istruzione Superiore "Tonino Guerra di Cervia" - 48015 Cervia - Piazzale P. Artusi, 7

Tel. 0544/976498 Fax 0544/976508 Cod. Min. RAIS011006 - Cod. Fisc. 92097890393

Sito: www.alberghierocervia.edu.it - e-mail: rais011006@istruzione.it

PEC (Posta Elettronica Certificata): RAIS011006@pec.istruzione.it



DIRITTI

I partecipanti alla manifestazione **cedono all'IIS "Tonino Guerra" di Cervia** tutti i diritti concernenti le ricette, le relazioni, i menu, il materiale e le fotografie, anche per eventuali pubblicazioni e i relativi diritti televisivi.

NORME IGIENICO SANITARIE E CORRETTEZZA PROFESSIONALE

I concorrenti potranno essere penalizzati in caso di inosservanza delle norme HACCP e delle norme igienico-sanitarie previste dalla vigente normativa. Potranno inoltre scontare penalità se non si presentano con le divise adeguate al servizio da svolgere e se non mantengono un atteggiamento corretto in ogni circostanza concorsuale.

PREMIAZIONE

La premiazione avverrà in occasione della **Serata di Gala** che si svolgerà **venerdì 6 maggio 2023**.

A tutti gli alunni partecipanti e agli Istituti rappresentati saranno consegnati gli attestati di partecipazione e prodotti con il sale di Cervia. Per i primi classificati saranno messi in palio i premi forniti dagli sponsor.

Gli allievi classificati al 1° 2° e 3° posto per ogni settore riceveranno i premi messi in palio dall'Istituto ed eventuali premi messi a disposizione dagli sponsor.

Per informazioni e chiarimenti: Tel. 0544.976498

- Referente cucina Prof. Magnifico Domenico Tel. 3395385504 magnifico.senior@iiscervia.it
- Referente Sala e Vendita Prof. Cariello Vito Tel. 339 164 6081 cariello.vito@iiscervia.it
- Referente Accoglienza Turistica Volpi Luca Tel. 3487454790 volpi.luca@iiscervia.it

