



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO

per i Servizi di **Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera**
"Giovanni Falcone" Via Veneto, 4 - 95014 GIARRE (CT)

Tel. 095 613 6515 - Fax 095873 0474
Codice Meccanografico Sede Centrale Giarre CTRH010007

E-mail ctrh010007@istruzione.it - PEC ctrh010007@pec.istruzione.it

Sito Web: www.alberghierogiarre.edu.it

Codice Fiscale 83001610878 – Codice Univoco di Fatturazione elettronica UFNPTX

GARA NAZIONALE ISTITUTI ALBERGHIERI 2024 PERCORSO CUCINA

La gara del percorso di Cucina si articolerà nelle seguenti due prove:

- Prova progettuale punti 40
- Prova pratica punti 60

PROVA PROGETTUALE

- 1) Facendo riferimento ad alcuni obiettivi contenuti nell'Agenda 2030 ([ALLEGATO A](#)), il candidato elabori tre proposte distinte di "piatto unico" per un soggetto adulto in buono stato di salute, nel rispetto delle "Linee guida per una sana alimentazione" e allo stesso tempo sostenibili, valorizzando prodotti alimentari tipici a Marchio propri della regione di appartenenza inclusi quelli con certificazione biologica (sono da considerare oltre ai prodotti "SQ" a marchio europeo DOP, IGP, STG, anche i PAT, le PPL, i Presidi slow food, i Prodotti di montagna, le De.Co. e i SQNPI).
- 2) Il candidato motivi per i singoli piatti unici le scelte effettuate in riferimento alla stagionalità, alle problematiche relative alla riduzione del consumo energetico mediante tecniche innovative, alla sostenibilità anche nell'ottica del riciclo e del riutilizzo in base ai principi e ai vantaggi dell'economia circolare.
- 3) In riferimento alla richiesta n° 1, il candidato scelga un "piatto unico" tra quelli da lui definiti e lo proponga per un servizio di delivery. Il candidato specifichi le modalità di produzione, conservazione, confezionamento e di consegna con particolare riferimento ad un "packaging" ecosostenibile, nel rispetto della normativa sulla sicurezza alimentare. Il candidato riporti le istruzioni per l'eventuale rigenerazione e/o consumo del piatto a casa e indichi le sostanze o i prodotti che provocano allergie o intolleranze alimentari (allegato II, Reg. UE n. 1169/2011).



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO

per i Servizi di **Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera**
"Giovanni Falcone" Via Veneto, 4 - 95014 GIARRE (CT)

Tel. 095 613 6515 - Fax 095873 0474
Codice Meccanografico Sede Centrale Giarre CTRH010007

E-mail ctrh010007@istruzione.it - PEC ctrh010007@pec.istruzione.it

Sito Web: www.alberghierogiarre.edu.it

Codice Fiscale 83001610878 – Codice Univoco di Fatturazione elettronica UFNPTX

- 4) Il candidato sviluppi i seguenti punti, facendo riferimento ad un piatto proposto dalla commissione:
- A. Il candidato effettui un'attenta valutazione calorico – nutrizionale del piatto, nel dettaglio deve:
- calcolare l'apporto in calorie ed in macronutrienti energetici, in fibra alimentare e/o colesterolo forniti dal piatto;
 - distribuire le calorie fornite dal piatto tra i macronutrienti, rappresentando graficamente il risultato ottenuto e suggerendo alcuni abbinamenti con altre preparazioni per equilibrare tale ripartizione;
 - valutare la qualità nutrizionale dei singoli macronutrienti forniti dal piatto e commentarne l'apporto in fibra alimentare e/o colesterolo con richiami agli effetti sullo stato di salute di un individuo;
 - individuare alcuni micronutrienti e fitocomposti significativi contenuti negli ingredienti del piatto, riportandone la relativa funzione nell'organismo.
- B. Il candidato deve calcolare il prezzo finale di vendita di un piatto del quale vengono fornite:
- le quantità degli ingredienti necessari;
 - il relativo costo per ingrediente;
 - la percentuale edibile.

Tempo a disposizione: 180 minuti.

Punti: max 40

La prova progettuale potrà essere somministrata in formato cartaceo o digitale con i computer messi a disposizione dall'Istituto, privi di collegamento internet.

Ogni candidato:

- dovrà portare una penna e una calcolatrice personale;
- non potrà utilizzare manuali, dizionari e telefono cellulare e/o altri dispositivi multimediali come definito nel Regolamento di Gara al quale si fa rinvio.



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO

per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
"Giovanni Falcone" Via Veneto, 4 - 95014 GIARRE (CT)

Tel. 095 613 6515 - Fax 095873 0474
Codice Meccanografico Sede Centrale Giarre CTRH010007

E-mail ctrh010007@istruzione.it - PEC ctrh010007@pec.istruzione.it

Sito Web: www.alberghierogiarre.edu.it

Codice Fiscale 83001610878 - Codice Univoco di Fatturazione elettronica UFNPTX

PROVA PRATICA

1. Il candidato deve realizzare un piatto unico, tra quelli indicati nella prova progettuale, valorizzando uno dei prodotti proposti:
 - A. Sella di coniglio disossato
 - B. Alici fresche
 - C. Ceci Pascià BIO o farina di ceci biologici Pascià
2. Il candidato avrà a disposizione i prodotti proposti sulla base delle indicazioni riportate nella scheda ricetta.
3. È possibile utilizzare, oltre agli alimenti del paniere ([ALLEGATO B](#)), un solo ingrediente a Marchio certificazioni e/o prodotti con indicazione facoltativa di qualità, oltre a un'erba spontanea a scelta del partecipante. Entrambi i prodotti devono essere della zona di provenienza del candidato (si precisa che l'ingrediente tipico e l'erba spontanea NON saranno forniti dall'Istituto ospitante).
4. Il candidato deve realizzare 1 piatto completo che verrà utilizzato per la presentazione e la fotografia e 3 porzioni per l'assaggio, che verranno sottoposte al giudizio della Commissione.
5. Il candidato deve descrivere e motivare brevemente alla Commissione le caratteristiche del piatto realizzato.
6. **Gli Istituti partecipanti dovranno inviare all'e-mail gara.cucina@alberghierogiarre.com entro e non oltre il 15 marzo 2024**, la scheda-ricetta redatta su apposito modulo ([ALLEGATO C](#)).
7. Non sarà predisposto dall'organizzazione, quanto non espressamente dichiarato nella scheda ricetta.
8. Non è consentito portare preparazioni, di nessun genere, elaborate in precedenza.

Tempo a disposizione: 90 minuti. Punti: Max 60

La prova pratica prevede l'utilizzo dei laboratori dell'Istituto Giovanni Falcone di Giarre (CT)



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO

per i Servizi di **Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera**
"Giovanni Falcone" Via Veneto, 4 - 95014 GIARRE (CT)

Tel. 095 613 6515 - Fax 095873 0474
Codice Meccanografico Sede Centrale Giarre **CTRH010007**

E-mail ctrh010007@istruzione.it - PEC ctrh010007@pec.istruzione.it

Sito Web: www.alberghierogiarre.edu.it

Codice Fiscale **83001610878** – Codice Univoco di Fatturazione elettronica **UFNPTX**

Ogni candidato:

- dovrà indossare la divisa dell'Istituto di appartenenza **completa, nel rispetto delle norme di sicurezza previste**, come definito nel Regolamento di Gara al quale si farinvio;

COMMISSIONE ESAMINATRICE

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

Ciascun concorrente sarà valutato secondo i seguenti criteri:

PROVA PROGETTUALE

Coerenza delle proposte di "piatto unico" con il tema proposto.	Da 1 a 5 punti
Rispetto e attinenza alle richieste di cui al punto 2 e capacità di argomentare le scelte effettuate.	Da 1 a 5 punti
Rispetto dei processi richiesti al punto 3 e capacità di argomentare le scelte adottate	Da 1 a 10 punti
A. Correttezza della procedura di calcolo degli apporti calorici/nutrizionali, delle unità di misura utilizzate e della ripartizione delle calorie tra i macronutrienti; esattezza dei risultati e della rappresentazione grafica; livello di conoscenza dei contenuti; correttezza della terminologia e dell'analisi nutrizionale.	Da 1 a 10 punti
B. Correttezza della procedura di calcolo e del prezzo finale del piatto.	Da 1 a 10 punti

Totale

Max punti 40



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO

per i Servizi di **Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera**
"Giovanni Falcone" Via Veneto, 4 - 95014 GIARRE (CT)

Tel. 095 613 6515 - Fax 095873 0474
Codice Meccanografico Sede Centrale Giarre CTRH010007

E-mail ctrh010007@istruzione.it - PEC ctrh010007@pec.istruzione.it

Sito Web: www.alberghierogiarre.edu.it

Codice Fiscale 83001610878 – Codice Univoco di Fatturazione elettronica UFNPTX

PROVA PRATICA

Giuria tecnica

Organizzazione del lavoro e ordine	Da 1 a 5 punti
Rispetto normative sicurezza, Igiene e pulizia	Da 1 a 5 punti
Tecnica d'esecuzione	Da 1 a 10 punti
Sprego alimentare, riutilizzo e riciclo	Da 1 a 10 punti

Giuria di degustazione

Rispetto dei tempi di servizio	Da 1 a 5 punti
Originalità e creatività	Da 1 a 5 punti
Estetica e cromia	Da 1 a 5 punti
Presentazione e descrizione della preparazione	Da 1 a 5 punti
Degustazione	Da 1 a 10 punti
Tot.	Max punti 60

A parità di punti, avrà precedenza il candidato più giovane (nota MIM prot. N. 34879 del 23/10/2023)

PRODOTTI ALIMENTARI E ATTREZZATURA

Il partecipante avrà a sua disposizione gli ingredienti del paniere comune. Lo studente potrà aggiungere solo un prodotto tipico e un'erba spontanea della propria zona di provenienza (non forniti dall'Istituto ospitante – punto 3 prova pratica) che dovranno essere evidenziati nell'apposita scheda ricetta.

I prodotti veicolati dal candidato devono garantire corretti processi di conservazione durante il trasporto. Le relative modalità, dovranno essere preventivamente comunicati, allegando una breve analisi dei rischi alla scheda ricetta.

Ogni decorazione o guarnizione, essendo parte integrante del piatto, deve essere commestibile ed elaborata durante la prova pratica.



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO

per i Servizi di **Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera**
"Giovanni Falcone" Via Veneto, 4 - 95014 GIARRE (CT)

Tel. 095 613 6515 - Fax 095873 0474
Codice Meccanografico Sede Centrale Giarre **CTRH010007**

E-mail ctrh010007@istruzione.it - PEC ctrh010007@pec.istruzione.it

Sito Web: www.alberghierogiarre.edu.it

Codice Fiscale **83001610878** – Codice Univoco di Fatturazione elettronica **UFNPTX**

Nel laboratorio di cucina durante la prova pratica presso l'Istituto ospitante, mettiamo a disposizione un ricco assortimento di generi alimentari, materiali e attrezzature. Oltre alla dotazione standard di una cucina ben attrezzata, offriamo strumenti avanzati quali:

Rooner	Sottovuoto	Affumicatore	Bimby
Thermomix	Abbattitore di temperatura	Bilancino di precisione digitale	Frullatore a immersione
Camera di lievitazione	Cannello	Termometro digitale con sonda	Estrattore
Microonde	Sfogliatrice per pasta all'uovo	Cutter	Planetaria

Sarà possibile portare la coltelleria in base alle norme di trasporto vigenti e/o la piccola utensileria necessaria; in questo caso, la dotazione personale (coltelleria e/o piccola utensileria) deve essere dichiarata, sottoforma di elenco, nella scheda ricetta inviata all'Istituto ospitante.

L'allievo, per la presentazione, avrà a disposizione i seguenti piatti:

Piatti piani rotondi bianchi di diametro esterno cm 27,50 - diametro utile interno cm 19	
Piatti fondi bianchi "cappello del prete" di diametro esterno cm 26,50 - diametro utile interno cm 11	

Per chiarimenti inviare email al referente prof. Emmi Moreno all'indirizzo gara.cucina@alberghierogiarre.com.