



# Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso “Dea Persefone”

89044 LOCRI (RC) - Tel. Scuola 0964390572  
Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito:  
[www.ipssalocri.edu.it](http://www.ipssalocri.edu.it) P.E.O.: [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) –  
P.E.C.: [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it)

\*\*\*\*\*

## **3° EDIZIONE DEL CONCORSO INTERNO “CUCINA CREATIVA”** (Riservato agli studenti delle classi quarte )

L'Istituto Alberghiero “Dea Persefone”, in collaborazione con l'Azienda  
“Stocco di Mammola” dei fratelli Alagna

ORGANIZZA  
*la terza rassegna di Piatti di Cucina Creativa*  
*Sul Tema “ Lo stocco e il Baccalà nella loro Tradizione e Innovazione”*

La manifestazione si terrà giorno **Giovedì 21 Marzo 2024** dalle ore 10,00 presso l'Istituto Alberghiero,  
Sede Coordinata di Siderno, RC, in Via Turati, 9 (tel. 0964 390572).

Alla rassegna possono partecipare tutti gli studenti delle **4<sup>^</sup> classi** tramite il modulo di iscrizione allegato.

\*\*\*\*\*

**Il Concorso coinvolgerà i quattro Indirizzi che l'Istituto offre:**

- A) **ENOGASTRONOMIA:** Preparazione di una ricetta (Primo o Secondo piatto con l'utilizzo dello Stoccafisso o del Baccalà)
- B) **PASTICCERIA:** Preparazione di un Dolce o Dessert (Utilizzando un prodotto tradizionale Agroalimentare del Territorio)
- C) **SALA/BAR:** Impostazione e servizio dei piatti elaborati dalla Cucina e dalla Pasticceria
- D) **ACCOGLIENZA:** Elaborazione di un Itinerario in una località Italiana o straniera di produzione o consumo di Stoccafisso e di Baccalà
- E) **Sezione alunni speciali: Tema libero**

L'evento vuole essere momento di incontro e di scambio tra gli alunni delle varie classi, suscitando agonismo e mettendo in risalto le competenze professionali e la preparazione di ogni singolo allievo.

La finalità di questo concorso è quella di promuovere un confronto sul tema della ristorazione come arte. Gli allievi potranno conoscere e applicare tecniche più aggiornate utili a migliorare le professionalità riguardanti la scelta del proprio indirizzo, nonché l'inserimento nel settore.

## REGOLAMENTO

- I concorrenti partecipanti accetteranno il regolamento sollevando l'Istituto e gli organizzatori da eventuali responsabilità civile, penale ed amministrativa per eventuali danni a cose ed a persone riportate dal concorrente.
- La richiesta di partecipare al Concorso, dovrà essere presentata esclusivamente al proprio Docente di Laboratorio (*Enogastronomia – Sala/Bar – Pasticceria – Accoglienza*) il quale potrà selezionare, al massimo, due studenti per classe.
- L'allievo concorrente dovrà presentare il suo elaborato da concorso, scegliendo le categorie:
- **A** Cucina, **B** Pasticceria, **C** Sala-bar e **D** Accoglienza Turistica
- La scheda di partecipazione allegata alla presente, dovrà essere consegnata al proprio Docente di Laboratorio o agli organizzatori del Concorso stesso; la scheda conterrà il nome e cognome dell'allievo nonché la classe frequentata, il nome del piatto presentato e tutti gli ingredienti con le grammature ed il procedimento.
- Il piatto presentato dovrà risultare ben guarnito, sobrio ed elegante; è importante che tutti gli ingredienti siano rigorosamente commestibili.
- Il piatto vincitore, ognuno nella sua categoria, oltre che premiato, parteciperà di diritto a Concorso/i Regionale/i.
- La giuria sarà composta da Esperti della Categoria (Chef – Insegnanti del Settore – Direttori Hotel – Ristoratori Stellati – Accademici etc.)
- Il giudizio della giuria sarà inoppugnabile.

### CRITERI DI VALUTAZIONE

(CATEGORIA **A** e **B**)

- Creatività del piatto e presentazione
- Tipologia degli alimenti utilizzati
- Metodologie sulle nuove tecniche di cottura

### CRITERI DI VALUTAZIONE

(CATEGORIA **C**)

- Versatilità del servizio e appropriata delicatezza durante le varie fasi del servizio
- Presentazione e servizio

### CRITERI DI VALUTAZIONE

(CATEGORIA **D**)

- Capacità d'individuazione delle risorse Turistiche
- Organizzazione del percorso
- Gestione dei tempi
- Presentazione grafica

## PROGRAMMA

- Ore 8.30 Registrazione, da parte dei concorrenti alunni, c/o il nostro Front-office
- Ore 9 assegnazione delle postazioni nei vari laboratori ed inizio gara

- Ore 12 termine degli elaborati di ogni indirizzo, visione da parte dei componenti di Giuria e relativa valutazione
- Ore 13,30 circa proclamazione dei vincitori
- Ore 14 Buffet, a cura dell'Alberghiero per i partecipanti e gli addetti ai lavori

\* Docenti da contattare:

- Prof. Pasqualino      Coordinatore e Moderatore del Concorso
- Prof. Pantaleo      Coordinatore Laboratori
- Prof. Sorgiovanni      Segreteria Concorso

Locri 02 Febbraio 2024

*Il Dirigente Scolastico*  
*Prof.ssa Mariarosaria Russo*  
Firma autografa sostituita a mezzo stampa  
ai sensi dell'art. 3 comma 2 del D.L. 39/93