

Istituto Professionale Alberghiero di Stato “G. De Carolis” - Spoleto - 12 MAGGIO 2011

Il Memorial Angelini, omaggio ad un caro collega scomparso, è ormai da anni un appuntamento fisso nella didattica di questo Istituto. Nel corso degli anni si è rinnovato: nato come esercitazione all'interno dell'Istituto si è aperto diventando una competizione tra gli allievi di alcuni tra gli Istituti Alberghieri più prestigiosi del centro Italia, da quest'anno viene introdotta una prova di caffetteria, più specificatamente nella realizzazione di un caffè espresso e di un cappuccino classico.

Il concorso, riservato agli alunni che frequentano il monoennio è basato sulla preparazione di alcuni cocktails e di un espresso e cappuccino con relativo servizio. Gli sponsor e i giurati che via via si sono succeduti hanno premiato, oltre alla tecnica, la presentazione, la qualità e la fantasia delle opere in concorso.

Quest'anno la manifestazione, giunta alla 19^a edizione, viene proposta come “**evento**” che avrà per titolo “**ALCOL.....NO PARTI.**” ovvero un modo intelligente e trendy per confezionare cocktail analcolici senza togliere il gusto “trasgressivo” alla bevanda.

L'obiettivo ultimo per noi docenti è quello di formare figure professionali per le quali la deontologia sia alla base del loro modus operandi, per una cultura del bere più sana e più giusta.

Il tema è appunto quello della preparazioni di cocktail senza alcol con precisi parametri da rispettare.

La giuria sarà composta da professionisti del settore dell'ospitalità e del beverage.

Data: 12 Maggio 2011

Location: sede istituto professionale alberghiero di stato Spoleto

Ora inizio: 9,00

Premiazioni: Saranno premiati i primi tre classificati più un quarto premio denominato “savoir faire”. A tutti sarà rilasciato un attestato di premiazione.

Per eventuali chiarimenti e informazioni rivolgersi:

Prof. Enrico Di Curzio 338/3825698

REGOLAMENTO

Oggetto: incontro professionale riservato agli alunni dei Monoenni di sala – bar

L'istituto professionale alberghiero "Giancarlo De Carolis" organizza mercoledì 12 maggio 2011 il 19° Memorial Angelini Luigi.

- 1. Ogni istituto potrà partecipare con 2 alunni per Monoennio più un docente. A carico dell'istituto organizzatore saranno le spese del vitto mentre il viaggio sarà a carico dei singoli istituti.**
- 2. Il concorso sarà articolato su una prova pratica consistente nel realizzare un cocktail prettamente analcolico: short, medium o long drink preparato per 3 porzioni più una prova di caffetteria con la realizzazione di un espresso classico e un cappuccino**
- 3. Per questa edizione è prevista un PROVA SCRITTA in cui il concorrente dovrà rispondere a dieci domande chiuse riguardanti i tre settori del corso: ristorante, bar ed enologia.**
- 4. Nel cocktail possono essere usati tutti gli ingredienti come: gelato, succhi, spezie, frutta, verdure, bibite non alcoliche, creme non alcoliche, yogurt. Le ricette dovranno essere composte da un massimo di 7 ingredienti, i drinks dovranno essere serviti nei bicchieri, e non su contenitori realizzati con frutti ecc., per essere valutati i cocktail non devono contenere alcool. I bicchieri ammessi sono i seguenti: PICCADILLY, TUMBLER BASSO O ALTO, ROCK: HIGH BALL, JUICE, YPSILON.**
- 5. L'istituto organizzatore metterà a disposizione dei partecipanti tutta l'attrezzatura necessaria per la realizzazione dei drink, previo elenco da recapitarsi 10 gg prima della data di svolgimento della manifestazione comunque non oltre il 3 maggio p.v.. Gli ingredienti con le decorazioni dovranno essere portati dai singoli istituti.**
- 6. La prova di caffetteria verrà effettuata lo stesso giorno, tutto l'occorrente sarà messo a disposizione dell'istituto organizzatore.**
- 7. I partecipanti alla gara dovranno indossare la divisa completa di sala della scuola di provenienza senza però nessun segno di riconoscimento della scuola stessa.**
- 8. L'accesso ai laboratori di preparazione sarà consentito ai soli concorrenti.**
- 9. La giuria sarà formata da tre esperti nel campo del beverage e della ristorazione in genere, saranno formulati dei giudizi espressi in voti per ogni singola gara, alla fine verranno sommati e si decreterà il vincitore, a parità di punteggio verrà effettuato uno spareggio preparando un cocktail sorteggiato tra i seguenti: AMERICANO, NEGRONI, MARTINI DRY, NEGRONI, GRASSHOPPER, MANHATTAN, MARGARITA.**
- 10. Verranno premiati tutti i concorrenti con un attestato di partecipazione, i primi tre classificati per tutte e due le prove saranno premiati con una coppa e altri premi messi a disposizione dagli sponsors e dall'istituto organizzatore.**

**Il programma della manifestazione così come il regolamento potrà essere scaricato sul sito della scuola:
www.alberghierospoleto.it**

I criteri di valutazione sono allegati al presente regolamento.

Scheda contenente i criteri di valutazione:

Ogni giurato avrà a disposizione 20 punti così distribuiti:

1) Originalità e fantasia della ricetta	max punti	5
2) Tecnica di realizzazione	max punti	5
3) Corretta esecuzione	max punti	3
4) Servizio e presentazione	max punti	5
5) Presenza e ordine della figura professionale	max punti	2

Il punteggio della voce 4 e 5 indicherà anche il premio savoir faire

A tutti gli alunni sarà consegnato un attestato di partecipazione, verranno premiati i primi 3 classificati più un quarto premio denominato “savoir faire”.

L'ORGANIZZATORE
Prof. Enrico Di Curzio