



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

“Enrico Medi” – Randazzo (CT)

Ad indirizzo tecnico: Istituto Tecnico Commerciale (AFM– Turismo) -Tecnico Agrario

Ad indirizzo professionale: Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera – Agricoltura e Sviluppo Rurale

Ad indirizzo liceale: Liceo Classico e Linguistico

Codice Istituto: CTIS00600C

Codice fiscale: 83001470877

12^a Rassegna Gastronomica
“Cuoco per un giorno: chef a coppia”
5 – 6 – 7 Dicembre 2022

REGOLAMENTO

Art. 1 – L’organizzazione

L’I.I.S.S. “E. Medi” di Randazzo indirizzo Professionale settori Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera, organizza la manifestazione “**Cuoco per un giorno: chef a coppia**” giunta alla 12^a edizione.

Art. 2 – Le finalità

Lo scopo della manifestazione è quello di indirizzare gli studenti delle scuole secondarie di primo grado sulla scelta del percorso di studi superiore, favorendo quelli più portati per la formazione professionale, l’incontro tra alunni e docenti provenienti da comuni e realtà socioculturali diverse al fine di scambiare conoscenze ed esperienze, incoraggiare la cooperazione tra genitori e figli, compagni di classe, fratelli o sorelle maggiore, favorire i prodotti a km 0 per un impatto ecosostenibile, promuovere la stagionalità dei prodotti.

Art. 3 – La partecipazione

Possono partecipare al concorso tutti gli alunni delle classi terminali delle scuole secondarie di primo grado.

La partecipazione è completamente gratuita.

Gli allievi dovranno redigere una ricetta su una scheda fornita dalla scuola (**allegato 1**).

Al concorso è riservata una “**Menzione speciale**” per gli alunni diversamente abili che vorranno partecipare all’evento e che saranno affiancati da studenti tutor del nostro istituto che provvederanno a dare il massimo supporto. I suddetti studenti potranno cimentarsi nella preparazione di un piatto oppure nella presentazione di una pietanza o decorazione con frutta.

Art. 4 - Il tema

Il tema è: “**Valorizzazione dei piatti con prodotti a Km 0 ed ecosostenibilità**”.

I partecipanti dovranno inviare, tramite una scheda, la ricetta di un piatto di facile esecuzione realizzato utilizzando il paniere di prodotti allegato (allegato due) ed eventualmente aggiungendo uno o più ingredienti a scelta. Le categorie che si possono realizzare sono: **antipasti (15 – 20**

minuti); primi piatti (10 – 15 minuti); dessert (60 minuti). La dose della ricetta prescelta dovrà essere per quattro persone.

Eventuali modifiche del programma della manifestazione saranno comunicate a tutti i partecipanti con la massima tempestività.

Il nostro Istituto, per permettere agli studenti esterni di seguire i lavori, avvierà una diretta sui canali social (Facebook e Instagram).

Art. 5 – Le prove

Le prove si svolgeranno il 5 – 6 e 7 Dicembre 2022 presso la sede del nostro istituto e tutti gli alunni saranno coadiuvati dai docenti della scuola.

Prova finale: dopo aver preso visione delle ricette, ogni alunno, per la realizzazione del piatto, avrà a disposizione i tempi già dettati nel precedente articolo. Nel rispetto delle norme igienico – sanitarie previste dalle vigenti leggi, ogni discente realizzerà la propria ricetta solo per la degustazione della giuria. Tutti gli ingredienti necessari per l'esecuzione del piatto, per il servizio dello stesso e l'eventuale attrezzatura particolare, saranno messi a disposizione dalla scuola.

La scheda di adesione e la ricetta devono essere inviate entro e non oltre le ore 12:00 del 25 Novembre 2022.

Durante lo svolgimento del concorso non sono ammesse in cucina persone estranee; l'assistenza agli allievi sarà assicurata esclusivamente dal personale dell'Istituto "E. Medi".

Art. 6 – La giuria

La giuria di tre membri, più segretario senza diritto di voto, verrà nominata dal dirigente scolastico dell'Istituto "E. Medi".

La giuria eleggerà, all'inizio dei lavori, un presidente il cui compito sarà quello di coordinare le attività. La giuria è l'unico organo competente a giudicare la prova finale; il suo giudizio è inappellabile.

Art. 7 – La premiazione

La premiazione avverrà in occasione del rinfresco che si svolgerà presso la sede dell'Istituto "E. Medi" a cui saranno invitati i dirigenti scolastici e i genitori degli alunni. I ragazzi partecipanti e i docenti accompagnatori saranno ospiti al buffet di gara durante il quale verranno assegnati i seguenti premi:

1° classificato

2° classificato

3° classificato

Agli istituti degli alunni premiati verrà consegnata una targa e a tutti gli alunni partecipanti sarà data una pergamena di partecipazione.

Randazzo, 8 novembre 2022

Il Dirigente Scolastico

F.to Prof.ssa Maria Francesca Miano

(Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi dell'articolo 3, comma 2, del D.lgs n. 39 del 1993)

**Per l'invio delle ricette si deve utilizzare l'e-mail
iissmedirandazzo@gmail.com**

Allegato 1

Scheda ricetta

Cognome e Nome _____

Indirizzo _____

Telefono _____

Scuola _____

Con la presente invio la ricetta partecipare alla 12^a edizione del concorso:

“Cuoco per un giorno: chef a coppie”

Nome del piatto _____

Ingredienti _____

Procedimento _____

Decorazione del piatto _____

Allegato 2

Paniere ingredienti

Formaggi e latticini: ricotta fresca, parmigiano, provola DOP, tuma, ricotta salata, pecorino, Ragusano DOP, latte, Yogurt.

Cereali: penne rigate, linguine, farina 00, farina 0.

Frutta: pistacchio, nocciole, noci, cachi, castagne, melagrana, mele dell'Etna, pere, uva.

Verdure e ortaggi: finocchietto selvatico, finocchio, erbe spontanee, zucca, carciofi, broccoli, cavolfiore, sedano, carota, cipolla, biette, spinaci, funghi.

Carne: salsiccia o maialino dei Nebrodi.

Pesce: acciughe salate

Spezie e aromi vari

Altri ingredienti: uova, zucchero, cacao, caffè, cioccolato.