

nembro
ipssr



Alberghiero Sonzogni – Nembro (Bergamo)

Via Bellini 54, 24027 Nembro

tel: 035 521285

email: bgrh020009@istruzione.it

pec: bgrh020009@pec.istruzione.it

CF: 95139240162

Codici Meccanografici: bgrh020009 (corsi diurno) - bgrh02050p (corsi serale) bgrh02001a (corsi Casa Circondariale Bergamo)

1° Concorso Innovazione in Cucina con lo Chef De Martino

Presentazione

Questo concorso deve servire principalmente ad attivare un percorso formativo dove gli studenti siano consapevoli e responsabili dell'aspetto innovativo e metodi di cottura differenziati, ponendo come centralità "la salute del cliente e la sostenibilità per l'ambiente" rendendola complementare con i continui cambiamenti che ci sono nel mondo del food.

Inoltre la manifestazione deve servire a dare uno stimolo ai discenti per capire su come il rapporto del "cibo/ambiente/salute" è cambiato fra aziende alberghiere ed operatori del settore.

REGOLAMENTO DEL CONCORSO

Art. 1 - ORGANIZZAZIONE

L'Istituto Alberghiero "Sonzogni" di Nembro (BG), organizza per la classe 5A del corso diurno il 24 Marzo il 1 Concorso Innovazione in Cucina con lo Chef De Martino

Art. 2 - OBIETTIVO DEL CONCORSO

Il concorso si pone come obiettivo principale la realizzazione di una ricetta "fancy" in file PDF. Lo studente dovrà dimostrare oltre alla prova di abilità nella realizzazione della ricetta, anche le conoscenze merceologiche, salutari e professionali degli ingredienti utilizzati.

Art. 3 - PARTECIPANTI AL CONCORSO

La gara è riservata esclusivamente agli studenti interni del nostro istituto della classe 5A del corso diurno.

Art. 4 ISCRIZIONE AL CONCORSO

Gli Alunni partecipanti dovranno inviare la "scheda ricetta" da compilare e far pervenire entro il 15 marzo 2023 all'indirizzo mail: vincenzo.pentassuglia@alberghierosonzogni.it e per CC barbara.moroni@alberghierosonzogni.it

Art. 5 - REGOLE DI PREPARAZIONE

L'allievo dovrà rispettare quanto segue:

1. Utilizzo di almeno un prodotto a km zero
2. Utilizzare un prodotto riconosciuto DOP o IGP
3. Valorizzare la sostenibilità alimentare riducendo lo spreco durante la procedura di realizzazione
4. Prevedere una ricetta dove venga tenuto in considerazione il più possibile l'aspetto salutare
5. La realizzazione verrà effettuata in modalità asincrona in autonomia

Art. 6 - Per la valutazione della performance saranno applicati i seguenti criteri:

- Lo Chef Umberto De Martino decreterà i primi tre classificati in base ai criteri descritti in questo bando

Art. 7 – PREMI

Saranno premiati i primi 3 classificati.

Art. 8 – PROPRIETÀ DELLE IDEE RICETTE

I partecipanti alla manifestazione cedono all'organizzazione tutti i diritti concernenti le ricette, il materiale e le fotografie, anche per eventuali pubblicazioni, e i relativi diritti televisivi.

Art. 9 - ACCETTAZIONE DEL BANDO

La partecipazione al concorso presuppone la totale accettazione delle modalità espresse nel presente bando.

Fasi di lavorazione	Metodi di cottura

FOTO DEL PIATTO