

nembro
ipssr

sonzogni



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 Pentole Agnelli Since 1907

Agnelli
SINCE 1907

“L’importanza del corretto strumento di cottura per realizzare una ricetta”

Scegliere forme e materiali delle pentole in base alla tecnica di cottura da eseguire.

Presentazione

Questo concorso deve servire principalmente ad attivare un percorso formativo dove gli studenti siano consapevoli e responsabili dell’aspetto innovativo dei materiali e della valorizzazione dei prodotti del territorio, ponendo come centralità “la soddisfazione del cliente” e 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 l’evoluzione dei materiali e dei metodi di cottura in continuo mutamento.

REGOLAMENTO DEL CONCORSO

Art. 1 - ORGANIZZAZIONE

L'Istituto alberghiero “Sonzogni” di Nembro (BG), organizza per la classe 4A e 4B articolazione cucina il 15 Maggio la 1° edizione del Concorso Pentole Agnelli Since 1907 denominato “LA VAL SERIANA TRA INDUZIONE E NUOVI MATERIALI”, “L’importanza del corretto strumento di cottura per realizzare una ricetta”. Scegliere forme e materiali delle pentole in base alla tecnica di cottura da eseguire.

Art. 2 - OBIETTIVO DEL CONCORSO

Il concorso si pone come obiettivo principale la realizzazione di una ricetta "fancy" tenendo in considerazione la valorizzazione del territorio e dovrà dimostrare oltre alla prova di abilità nella realizzazione della ricetta, anche le conoscenze merceologiche, salutari e professionali degli ingredienti utilizzati applicando il metodo di cottura innovativo dell'induzione abbinando previo incontro formativo in azienda di Venerdì 3 Marzo 2023, l'applicazione della giusta pentola per la cottura.

Durante la prova dovrà presentare la ricetta attivando le competenze personali per la promozione e la vendita dello stesso.

Art. 3 - PARTECIPANTI AL CONCORSO

La gara è riservata esclusivamente agli studenti interni del nostro istituto della classe 4A e 4B del settore Cucina del corso diurno. Ogni allievo, durante il concorso, deve indossare la divisa dell'Istituto.

Art. 4 ISCRIZIONE AL CONCORSO

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

Art. 5 - REGOLE DI PREPARAZIONE

L'allievo dovrà rispettare quanto segue:

- storytelling: lo studente deve brevemente presentare la ricetta, gli ingredienti; i benefici nutrizionali e comunque tutto quello che ritiene utile comunicare al cliente per la vendita (indicativamente 2/3 minuti);
- ricetta facilmente ripetibile;
- numero degli ingredienti è libero;
- libera la scelta del piatto di servizio, l'Istituto metterà a disposizione solo i piatti presenti in istituto, si può portare un piatto personale;

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

Storytelling: da 0 a 5 punti;

- **Tecnica nell'esecuzione:** da 0 a 60 punti
- **Decorazione Aspetto:** da 1 a 5 punti;
- **Gusto e Aroma:** da 8 a 20 punti;
- **Aspetto "innovativa" della ricetta:** da 0 a 10 punti

TOTALE 100 PUNTI

Art. 7 - COMPOSIZIONE GIUDICI

Chef Umberto De Martino (1 stella Michelin)
Referente Azienda Agnelli
Dirigente Scolastico

Art. 8 - PRESENTAZIONE ED ORDINE DI USCITA DEI CONCORRENTI

I concorrenti devono presentarsi al banco di preparazione esclusivamente con la divisa del proprio Istituto. L'ordine di uscita dei concorrenti sarà comunicato dai responsabili del concorso Prof.ri Pentassuglia, Maraviglia e Budaci. Si dovrà comporre in totale 1 piatto che sarà presentato alla giuria dopo essere stato fotografato.

Art. 9 – INGREDIENTI

Tutti gli ingredienti non presenti nel paniere dovranno essere portati dal concorrente in confezione integra.

Art. 13 – ATTREZZATURE E TEMPO DI ESECUZIONE

L'azienda fornirà tutta l'attrezzatura necessaria per lo svolgimento.

La ricetta dovrà essere svolta in un tempo max di 60 minuti.

Art. 14 - SEDE DEL CONCORSO E PROGRAMMA

Il concorso si svolgerà presso l'azienda Agnelli.

Programma:

ore 8.00 registrazione concorrenti e cambio per indossare la divisa.

ore 8.15 briefing con commissione.

ore 8.30 inizio prove per batterie.

ore 13.00 circa termine prove e chiusura manifestazione.

Art. 15 - PUNTEGGI

A conclusione, la somma dei diversi punteggi stabilirà i primi tre classificati.

Art. 16 - PREMI Saranno premiati i primi 3 classificati. Miglior tecnica di esecuzione, Miglior sorriso. Tutti i concorrenti riceveranno l'attestato di partecipazione.

LE PREMIAZIONI SARANNO EFFETTUATE DOPO IL CONTEGGIO DI TUTTE LE SCHEDE VALUTATIVE

Art. 17 – 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. 18 - ACCETTAZIONE DEL BANDO

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

Art. 19 – MINIMO TRE INGREDIENTI LOCALI DA INSERIRE NELLA RICETTA TRA:

Coscia di Coniglio, Formagella della Val Seriana, Pancetta della Bergamasca, Polenta fredda integrale, Mais di Gandino e Patate.

Fasi di lavorazione	Metodi di cottura