



I.P.S.S.E.O.A.
B. Buontalenti



Sede e Segreteria: Via di S. Bartolo a Cintoia 19/a 50142 Firenze Tel. 055462781 Fax: 0557877380
Succursale: Via de'Bruni, 6 50133 Firenze Tel. 055785117 Fax 055476590
C.M. FIRH020009 C.F. 94023690483 FIRH020009@istruzione.it
FIRH020009@PEC.istruzione.it www.buontalenti.edu.it info@buontalenti.edu.it

Circ. 82

Firenze, 20/11/2019

Agli studenti delle classi quarte e quinte degli indirizzi di Cucina, Sala e Vendita.

Alle famiglie

Ai docenti

Oggetto: partecipazione all'iniziativa "C'è secondo e secondo ma sempre Primi".

Il nostro Istituto ha aderito all'iniziativa "C'è secondo e secondo ma sempre Primi", promossa dalla Regione Toscana in collaborazione con l'Ufficio Scolastico Regionale ed indirizzata agli alunni delle classi IV e V degli Istituti Alberghieri della Toscana per lo svolgimento di attività di PCTO (ex alternanza scuola – lavoro).

"C'è secondo e secondo ... ma sempre Primi" è promossa in continuazione con le iniziative "Primi di Toscana" e "Dulcis in Primis" che hanno riscosso nelle annualità 2017/2018 e 2018/2019 grande successo, testimoniato dall'ampia partecipazione degli Istituti Alberghieri Toscani.

"C'è secondo e secondo ma sempre Primi" ha lo scopo di valutare la creatività, le competenze organizzative e di esecuzione acquisite degli allievi e la finalità di promuovere e valorizzare i prodotti tipici toscani di qualità attraverso la promozione delle eccellenze enogastronomiche del territorio.

La scuola parteciperà al concorso con un team composto da due/tre alunni del corso di cucina a cui si potrà unire un alunno del corso di Sala e Vendita. Il team verrà appositamente selezionato da una commissione di esperti attraverso l'organizzazione di un evento ufficiale.

I team, (ognuno formato da un massimo di tre alunni), che vorranno partecipare alla preselezione dovranno presentare un **secondo piatto** della tradizione locale da preparare con la tecnica del finger food in occasione della preselezione e lo faranno degustare alla commissione e al pubblico in occasione di un evento organizzato nel mese di Gennaio 2020 nella nostra scuola. Per ciascuno dei secondi tipici presentati dovrà essere abbinato anche un vino di accompagnamento. Al termine della gara il secondo che avrà ottenuto il maggior punteggio parteciperà all'evento finale previsto nel mese di Febbraio 2020 presso l'Istituto Alberghiero "F. Datini" di Prato.

Tra gli ingredienti che potranno essere scelti si invitano gli alunni ad utilizzare tra le altre carni quella "ovicaprina" nel duplice intento di recuperare le ricette tipiche della tradizione nonché di realizzarle in forma rivisitata.

Nel caso in cui le ricette presentate siano particolarmente numerose l'Istituto per motivi organizzativi ammetterà alla fase preselettiva soltanto le prime cinque ricette classificate sulla base di un punteggio attribuito da una commissione appositamente costituita all'interno dell'Istituto.

Gli alunni organizzati in team possono presentare la candidatura e le ricette al Prof. Francesco Lucibello per la sede di San Bartolo e al Prof. Guido Falcone per la sede di Via de' Brunni entro e non oltre il **giorno 6 Dicembre 2019**, attenendosi scrupolosamente ai criteri di valutazione di seguito riportati e alle schede di partecipazione di cui in allegato alla presente comunicazione.

La ricetta dovrà indicare gli ingredienti e tutte le fasi seguite per la preparazione del secondo piatto. Le dosi dovranno essere fornite per 10 persone e i criteri che verranno utilizzati dalla Commissione valutatrice saranno i seguenti:

1) Mise en place e pulizia

Capacità di organizzare il proprio lavoro; rispetto dei tempi d'esecuzione; capacità di predisporre e riordinare le attrezzature; pulizia ed ordine durante le fasi di lavorazione; rispetto delle norme igieniche.

1-10 punti

2) Preparazione professionale

Corretta manipolazione e gestione delle fasi di elaborazione ed esecuzione delle fasi di elaborazione ed esecuzione delle tecniche di preparazione; corretto bilanciamento delle grammature e delle porzioni.

1-20 punti

3) Legame tra il finger food proposto e il proprio territorio

Aderenza al tema proposto dal concorso, analisi e studio della tradizione e dei prodotti del territorio di provenienza.

1-10 punti

4) Uso dei prodotti a Km zero forniti anche dagli Istituti agrari

Valorizzazione dei prodotti toscani di qualità certificata con marchi europei DOP e IGP, Biologico, con marchio regionale di produzione integrata Agriqualità; filiera corta o a chilometro zero. Tra i prodotti a marchio europeo la valorizzazione delle carni ovino ottenute in Toscana.

1-10 punti

5) Presentazione del finger food alla giuria

Capacità di esporre in modo corretto e nei tempi prestabiliti, le caratteristiche del finger food, l'abbinamento del vino;

1-10 punti

6) Aspetto estetico e originalità della preparazione

Aspetto estetico piacevole; presentazione disposta in modo da garantire un pratico servizio.

1-10 punti

7) Gusto e texture

Gradevolezza e armonia tra gli ingredienti impiegati, temperatura di servizio: qualità sensoriale.

1 - 30 punti

Il Dirigente Scolastico
(Dott.ssa Maria Francesca Cellai)
*Firma autografa sostituita a mezzo stampa
ai sensi dell'art. 3 comma 2 del D.lgs n. 39/93*