



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. 136

Firenze, 09/01/2020

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

**Agli alunni Lorenzo Viviano, Mark Antony Galamay, Christian Nicastro, Niccolò Bresci,
Niccolò Gigli, Alessio Penzo, Riccardo Vacchi, Alberto Marricchi, Andrea Clusini**

Alle famiglie

Ai docenti

Alla DSGA per i provvedimenti di competenza

All'ufficio acquisti per i provvedimenti di competenza

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

In riferimento alle candidature per il concorso in oggetto si porta a conoscenza che alla scadenza del termine fissato per la presentazione delle ricette, risultano essere depositate tre da parte di altrettanti team. Pertanto, i tre team in gara sono convocati per Martedì 21 Gennaio alle ore 08:30 presso i laboratori di cucina di Via San Bartolo per preparare con la tecnica del finger food le ricette. Alle ore 12:00 avrà inizio la gara e ogni team dovrà descrivere la propria ricetta con informazioni che riguardano anche la sua storia, presentarlo alla commissione giudicante e farlo degustare. Si ricorda inoltre, che insieme alla ricetta dovrà essere presentato e descritto il vino in abbinamento. I team concorrenti saranno giudicati in base alla griglia di valutazione già pubblicata e che si allega alla presente e che sarà applicata anche per il concorso finale.

Al termine della gara il team che avrà ottenuto il maggior punteggio parteciperà al concorso finale che si terrà presso l'Istituto Alberghiero " F. Datini " di Prato.

Il personale di segreteria si occuperà degli ordinativi delle materie prime sulla base delle schede delle ricette presentate dai team con la lista degli ingredienti per 50 persone.

Per ogni ulteriore informazione è possibile contattare il Prof. Inga referente dell'Istituto per il concorso in oggetto.

I team individuati che non si presenteranno nella sede dell'Istituto, nel giorno e nell'ora sopra stabiliti, saranno considerati rinunciatari, qualunque sia la causa dell'assenza ed esclusi dalla presente selezione.

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 ovine 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

La presente ha valore di notifica per gli interessati.

FI

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*