



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.146

Firenze, 16/01/2020

**Agli studenti delle classi quarte e quinte degli indirizzi di Cucina, Sala e Vendita selezionati
per il concorso in oggetto.**

Alle famiglie

Ai docenti

**Oggetto: preselezione concorso regionale “C’è secondo e secondo ma sempre Primi”,
nomina commissione esaminatrice e scansione oraria per la presentazione dei piatti delle
ricette.**

Dovendo procedere alla composizione della Commissione esaminatrice che sarà competente nella
selezione della ricetta che andrà a concorrere alla gara finale, si nomina la seguente commissione
giudicatrice i cui membri sono esperti nelle materie oggetto del concorso:

Sig. Mirko Eutizi (Maitre d’Hotel)

Sig. Giuseppe Caprarella (Ristoratore)

Sig. Daniele Pesenato (Ristoratore)

Prof. Stefano Greco (docente di Enogastronomia)

Prof.ssa Rosalinda Fornabaio (Sommelier con qualifica AIS)

Il giorno 21 Gennaio la procedura selettiva che porterà alla scelta della ricetta da presentare al
concorso **“C’è secondo e secondo ma sempre Primi ”** osserverà il seguente orario:

Ore 8:30 arrivo dei team concorrenti e sorteggio dell’ordine temporale di presentazione dei piatti e
di degustazione alla commissione giudicatrice.

Ore 11:30 apertura al pubblico della sala Poli;

Ore 12:00 inizio presentazione dei piatti ad intervallo di 20 minuti tra un piatto e l’altro;

Ore 13:15 esposizione della graduatoria, nomina del team e della ricetta vincitori della gara.

INDICAZIONI OPERATIVE

Ciascun team avrà a disposizione per la preparazione del piatto prescelto 100 minuti e dovrà predisporre n. 6 porzioni (uno per giurato e uno per l'esposizione).

Al fine di garantire il regolare svolgimento della gara il Prof. Mazzoni Giacomo si occuperà della gestione del laboratorio del concorso e della supervisione dei team concorrenti.

Il personale tecnico si occuperà del supporto tecnico all'interno dei laboratori di cucina e della sala. Per tutto il periodo di svolgimento del concorso non sarà consentito l'accesso ai laboratori al personale non autorizzato.

L'assegnazione degli spazi all'interno dei laboratori di cucina avverrà secondo la disposizione seguente.

| TEAM DI CANDIDATI | TITOLO DELLA RICETTA | VINO IN ABBINAMENTO | LABORATORIO DI CUCINA |
|--|--------------------------|--|----------------------------|
| Viviano Lorenzo 5O Eno Galamay Mark Antony 5 O Eno Nicastro Christian 5O Eno | Messico in Toscana | Vernaccia di San Gimignano DOCG "Panizzi". | Laboratorio di cucina n. 2 |
| Bresci Niccolò 4B Eno Gigli Niccolò 4 B Eno Penzo Alessio 4 B Eno | Ichè c'è nel finger | Carmignano DOCG "Villa di Capezzana 2015". | Laboratorio di cucina n. 2 |
| Vacchi Riccardo 5 H Eno Marricchi Alberto 5 H Eno Clusini Andrea 5 H Eno | Omaggio alla regina nera | Hebo Petra IGT Toscana Rosso | Laboratorio di cucina n. 2 |

La preparazione del drink di benvenuto e delle ricette da fare degustare al pubblico saranno curate dal Prof. Ariani insieme agli alunni della classe 3 H di Enogastronomia che si collocheranno all'interno del laboratorio di cucina n. 1.

Il servizio di sala sarà curato dal Prof. Trocino con gli alunni della classe 3M Sala e Vendita.

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

La presente ha valore di notifica per gli interessati.

FI/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*