



***VII EDIZIONE DEL***

***FESTIVAL REGIONALE  
DELLE SCUOLE DI RISTORAZIONE***

**UN' INIZIATIVA PROMOSSA E FINANZIATA DALL'ASSESSORATO REGIONALE  
ALL'ISTRUZIONE, FORMAZIONE, LAVORO E PARI OPPORTUNITA'**

**Direzione Formazione e Istruzione**

Regione del Veneto – Festival Regionale delle Scuole di Ristorazione  
Villa Contarini – Piazzola sul Brenta (PD)

**Indice**

<b>Art. 1 - Oggetto del concorso .....</b>	<b>3</b>
<b>Art. 2 – Soggetti ammessi a partecipare .....</b>	<b>3</b>
<b>Art. 3 – Luogo e numero partecipanti .....</b>	<b>3</b>
<b>Art. 6 - Articolazione della manifestazione .....</b>	<b>4</b>
<b>Art. 7 – Partecipazione accompagnatori .....</b>	<b>4</b>
<b>Art. 8 – Pubblicazione ricettario .....</b>	<b>5</b>
<b>Art. 9 – Acquisto di prodotti alimentari - Scuole.....</b>	<b>5</b>
<b>Art. 10 – Porzioni da predisporre .....</b>	<b>5</b>
<b>Art. 11 – Scelta vini .....</b>	<b>5</b>
<b>Art. 12 – Valutazione piatti.....</b>	<b>5</b>
<b>Art. 13 – Attrezzature specifiche ed elaborazione piatti.....</b>	<b>6</b>
<b>Art. 14 – Divise e materiali a disposizione delle scuole .....</b>	<b>6</b>
<b>Art. 15 – Attrezzature a disposizione delle scuole .....</b>	<b>7</b>
<b>Art. 16 – Diritti .....</b>	<b>7</b>
<b>Art. 17 – Commissari di cucina .....</b>	<b>7</b>
<b>Art. 18 - Premi .....</b>	<b>7</b>
<b>Art. 19– Responsabilità per danni .....</b>	<b>7</b>
<b>Art. 20 – Accettazione regolamento.....</b>	<b>7</b>

**Villa Contarini – Piazzola sul Brenta (PD)  
primavera 2017**

**Regolamento del concorso**

**Art. 1 - Oggetto del concorso**

La Direzione Formazione e Istruzione della Regione Veneto organizza la VII edizione della manifestazione “*Festival delle Scuole della ristorazione e dei prodotti agroalimentari tradizionali del Veneto nell’ottica del mangiare sano*”, concorso di cucina veneta tradizionale calda e fredda a tema assegnato con relativo abbinamento cibo/vino.

**Art. 2 – Soggetti ammessi a partecipare**

Alla manifestazione possono partecipare gli Istituti Alberghieri per i Servizi alla Ristorazione ed i Centri di Formazione Professionale del settore Ristorazione (d’ora innanzi entrambi denominati Scuole) che hanno sede sia nella Regione del Veneto che in altre Regioni.

**Art. 3 – Luogo e numero partecipanti**

La settima edizione del FESTIVAL DELLE SCUOLE DI RISTORAZIONE DEL VENETO si svolgerà presumibilmente presso Villa Contarini a Piazzola sul Brenta - o altra location di analogo prestigio - nella primavera 2017. Le sezioni di partecipazione saranno due: **la sezione Cucina e la sezione Sala**. Le scuole potranno scegliere di partecipare in una soltanto o in entrambe le sezioni che avranno una graduatoria e una premiazione distinta.

Le squadre del Festival saranno in totale 9 e denominate “**Scuole di Ristorazione**”. Le Scuole di Ristorazione saranno di norma costituite da 6 allievi di cucina e 6 allievi di sala e obbligatoriamente formate da partecipanti di due o più istituti differenti. L’abbinamento preferibile è tra un IPSSAR e un CFP, ma saranno consentite anche squadre formate da due diversi CFP o due diversi IPSSAR. Non è consentito ai diversi istituti che compongono la Scuola di Ristorazione conferire tutti i componenti della cucina o della sala, ma obbligatoriamente i partecipanti a ciascuna squadra per cucina o sala dovranno provenire da almeno due organizzazioni diverse. Il minimo di partecipanti per ciascuna squadra di sala o cucina per lo stesso Istituto è pari a n. 2.

Al Festival parteciperanno 9 squadre (ciascuna composta da un IPSSAR e un CFP); qualora gli istituti che inviassero la scheda di partecipazione fossero più numerosi si procederà a delle aggregazioni a seconda dei posti a disposizione, pertanto le Scuole rimaste parteciperanno in abbinata.

**Art. 4 – Composizione delle squadre**

Le 18 Scuole di Ristorazione saranno suddivise in 3 squadre per ciascuna delle 3 giornate (9 squadre in totale).

Ogni squadra, sia di cucina che di sala, dovrà essere formata di norma da dodici studenti e dovrà essere costituita in modo tale da favorire la collaborazione tra Centri di Formazione Professionale e gli Istituti Alberghieri.

### **Art. 5 – Tema del Festival 2017**

Il Festival delle scuole di Ristorazione 2017 avrà il seguente tema: “Sicurezza e Salute alimentare”.

Al termine delle giornate di Formazione Pratica, che si svolgeranno almeno un mese prima dell’inizio del Festival, si individueranno le 9 squadre miste (ciascuna formata da 1 Istituto Scolastico e da 1 CFP) che parteciperanno alle giornate del Festival; in concomitanza verranno anche definite le portate, con la presentazione dei rispettivi menù e l’elaborazione dei ricettari che verranno realizzati da ciascuna squadra durante le 3 giornate del Festival.

I piatti destinati alla Giuria Qualificata, dovranno essere interamente lavorati e preparati nella sede del concorso. Per la preparazione degli altri piatti, qualora la loro cottura superi il tempo concesso per la gara, è data facoltà alle scuole di preparare dei semilavorati anticipatamente, presso la sede della scuola, dandone comunicazione alla Giuria Qualificata attraverso la segreteria del Festival. I semilavorati devono rispettare le norme di conservazione e di trasporto degli alimenti.

### **Art. 6 - Articolazione della manifestazione**

Uno dei punti di forza del Festival è costituito dal gemellaggio tra le singole Scuole di Ristorazione ed uno dei Ristoranti dove i propri allievi hanno svolto un periodo di stage nel corso dell’Anno Formativo 2015-2016.

Ogni Scuola partecipante dovrà svolgere un approfondimento didattico, di studio e di ricerca sulle ricette che propone, analizzando le proprietà organolettiche, la storia ed i metodi di produzione degli ingredienti e dei metodi di preparazione utilizzati; tali attività potranno essere svolte anche avvalendosi di testimonianze con esperti e/o visite didattiche.

Questo lavoro è propedeutico alla realizzazione dei piatti che verranno realizzati, e dovrà basarsi su una rivisitazione di piatti che gli allievi hanno visto e contribuito a realizzare nel corso dello stage.

Ogni Scuola potrà partecipare al Festival di norma con: due (2) insegnanti accompagnatori, sei (6) allievi di cucina e sei (6) allievi di sala, tutti regolarmente iscritti al primo, secondo, terzo o quarto anno delle rispettive Scuole Professionali o Istituti Alberghieri. All’evento finale del Festival sarà particolarmente apprezzata la presenza di un rappresentante del Ristorante con cui la Scuola ha scelto di gemellarsi. La Scuola di Ristorazione partecipante dovrà scegliere il vino a cui abbinare i piatti presentati e motivare l’abbinamento.

Allo scopo di approfondire il tema della settima edizione del Festival “Sicurezza e salute alimentare”, ed in preparazione della formazione pratica, gli studenti saranno coinvolti in attività di formazione mirata a sviluppare le tematiche del mangiare sano per un consumo consapevole. Con la formazione pratica si realizzeranno attività pratiche di laboratorio con professionisti sia per il “settore cucina” che per il “settore sala”. Gli allievi si cimenteranno nella preparazione di piatti utilizzando prodotti di stagione che rispecchiano le tipicità del nostro territorio veneto, in linea con quanto previsto dal regolamento del Festival.

In esito alla formazione pratica dovranno essere definite le squadre e i menù che verranno presentati al Festival. Verranno organizzate - dagli allievi delle scuole partecipanti - due “cene di gala” che saranno l’occasione per presentare alle autorità istituzionali, referenti aziendali, rappresentanti delle Università, del mondo della ricerca e dell’innovazione i risultati del lavoro svolto e confrontarsi con esperti su idee e prospettive per lo sviluppo competitivo della nostra regione.

Tutte le scuole di ristorazione iscritte al Festival sono invitate a partecipare alla formazione pratica; alle squadre che avranno partecipato a tale formazione sarà assegnato un incremento del 10% del punteggio ottenuto in gara.

### **Art. 7 – Partecipazione accompagnatori**

Gli insegnanti accompagnatori ed i rappresentanti dei Ristoranti gemellati, non potranno operare direttamente, ma solo consigliare e coordinare il lavoro dei ragazzi durante la preparazione dei piatti.

Ogni scuola potrà rendere protagonisti gli allievi non direttamente impegnati nella competizione durante il Festival, allestendo uno stand in cui gli stessi potranno presentare al pubblico le attività laboratoriali enogastronomiche sviluppate nel corso dell'anno formativo.

#### **Art. 8 – Pubblicazione ricettario**

Ogni Scuola di Ristorazione dovrà predisporre una scheda sintetica riportante: a) la presentazione delle attività della Scuola di Ristorazione stessa; b) l'illustrazione del Ristorante gemellato prescelto; c) la ricetta del piatto comprensiva del calcolo calorico e del profilo nutrizionale. Le schede fac-simile relative ai tre punti indicati verranno fornite alle Scuole partecipanti dalla Segreteria del Festival. Queste schede saranno utilizzate per la realizzazione di una pubblicazione che verrà messa online nel sito dedicato al Festival.

#### **Art. 9 – Acquisto di prodotti alimentari - Scuole**

Ad ogni Scuola verrà assegnata una somma/buono del valore massimo di € 1.000,00 onnicomprensivo per le spese di acquisto dei prodotti alimentari per la preparazione ed il servizio di un menù.

Il contributo verrà assegnato alle Scuole della sezione Cucina che condivideranno il contributo con la Scuola abbinata della sezione Sala. I costi sostenuti dovranno essere rendicontati sulla base del principio dei costi reali e dovranno essere esibiti i relativi giustificativi di spesa su richiesta dell'Amministrazione Regionale.

#### **Art. 10 – Porzioni da predisporre**

Ogni Scuola (intesa come squadra composta da 2 Istituti) dovrà predisporre la preparazione di centoventi (120) piatti: 20 saranno serviti ai tavoli della Giuria Qualificata dalla Scuola della sezione sala e gli altri 100 saranno distribuiti gratuitamente per essere poi valutati; saranno serviti in appositi vassoi messi a disposizione dalla segreteria del Festival.

#### **Art. 11 – Scelta vini**

Spetta ai concorrenti selezionare ed acquistare il/i vino/i, prodotto/i esclusivamente nel Veneto, da abbinare alle pietanze. Il vino scelto dovrà essere illustrato nella "Scheda di presentazione del piatto" motivandone la scelta.

#### **Art. 12 – Valutazione piatti**

La manifestazione è concepita come una competizione tra le diverse scuole o gruppi di scuole che partecipano. Il punteggio nella valutazione dei piatti è attribuito da una giuria qualificata (GQ) che potrà tenere conto anche del giudizio dei visitatori (Giuria Popolare).

La giuria qualificata è composta da 5 membri nominati dall'Assessore Regionale all'Istruzione alla Formazione al Lavoro e Pari Opportunità tra esperti del settore, rappresentanti delle aziende, della Regione Veneto e del mondo della cultura e dello spettacolo.

La Giuria Popolare sarà composta dai visitatori del luogo individuato come location. A questi verrà consegnata una scheda di valutazione da compilare e riconsegnare alla segreteria organizzativa.

La valutazione complessiva di ciascun piatto risulterà dalla media aritmetica di tutti i voti espressi.

<p>Il voto della giuria qualificata sarà dato dalla media dei voti dei giurati espressi in centesimi da 0 a 100 per ciascuna sezione (cucina o sala).</p> <p>1) Il punteggio ottenuto sarà aumentato del 10% alle squadre che hanno partecipato alla formazione pratica (punteggio max 110 punti)</p> <p>2) In caso di parità, vincerà la competizione la squadra più giovane.</p> <p>3) Il giudizio della commissione è insindacabile.</p> <p>4) Il voto espresso dalla giuria qualificata sarà così diviso:</p>	
<b>VALUTAZIONE DEL PIATTO</b>	
Scheda di presentazione del piatto comprensivo del calcolo calorico – profilo nutrizionale del piatto	punti 0 – 20
Difficoltà di preparazione e pulizia	punti 0 – 10
Aspetto estetico	punti 0 – 10
Degustazione (profumo, gusto, consistenza, equilibrio)	punti 0 – 30
Dessert	Punti 0 – 30
<b>TOTALE</b>	<b>punti 100</b>
<b>VALUTAZIONE DEL SERVIZIO DI SALA (G.Q.)</b>	
Tecnica di servizio	punti 0 – 30
Relazione orale sui prodotti gemellati	punti 0 – 30
Motivazione delle scelte e caratteristiche dei vini prescelti	punti 0 – 40
<b>TOTALE</b>	<b>punti 100</b>

4) il voto espresso dalla giuria popolare consisterà in un unico punteggio complessivo da 0 a 100.

### Art. 13 – Attrezzature specifiche ed elaborazione piatti

Il tovagliato del tavolo della Giuria Qualificata, la *'mise en place'* per 20 membri del tavolo della Giuria Qualificata, compresi i piatti senza logo della Scuola, gli utensili particolari e le attrezzature specifiche (coltelli, piccola utensileria, pentolame), devono essere portati dalle Scuole di Ristorazione partecipanti e/o dal Ristorante gemellato. Completata l'esecuzione, la postazione di lavoro utilizzata deve essere ripulita.

Per i piatti della Giuria Qualificata non sarà consentito portare cibi precotti prima dell'esecuzione, ma gli ingredienti per la preparazione dei piatti dovranno essere elaborati sul posto.

Il non rispetto di questo punto comporterà una penalizzazione sul punteggio finale secondo una percentuale definita dalla giuria.

Gli ulteriori piatti potranno essere preparati anticipatamente presso la sede della scuola nel rispetto delle norme di conservazione e trasporto degli alimenti.

### Art. 14 – Divise e materiali a disposizione delle scuole

I partecipanti (allievi e insegnanti) dovranno indossare divisa da cuoco, completa di copricapo, o la divisa da cameriere.

Il docente o dirigente responsabile di ogni Scuola, firmando il modulo di ricevuta, prenderà in consegna il materiale necessario al servizio messo a disposizione dalla Segreteria del Festival all'inizio del periodo di preparazione che dovrà riconsegnare, al termine del proprio servizio; il laboratorio di cucina e l'area di degustazione dovranno essere riconsegnati in perfetto ordine e pulizia (il mancato rispetto potrà comportare una penalizzazione fino a 10 punti).

**Art. 15 – Attrezzature a disposizione delle scuole**

L'Organizzazione del Festival metterà a disposizione di ogni squadra:

- N. 1 lavandino acqua caldo / fredda
- N. 2 tavoli da lavoro a due piani inox
- N. 1 armadio frigo a 2 ante
- N. 1 cucina con 4 piastre a induzione
- N. 2 forni termoventilati a convezione
- N. 1 Abbattitore
- N. 1 Friggitrice
- N. 1 Fry top
- N. 1 macchina del caffè

Sono inoltre previste le seguenti attrezzature: impianti, gruppo elettrogeno, allacciamenti vari per le cucine e tutto quanto il necessario all'allestimento delle cucine e il loro utilizzo.

**Art. 16 – Diritti**

I partecipanti alla manifestazione cedono all'organizzazione del Festival Veneto tutti i diritti di utilizzo concernenti ricette e fotografie, anche per eventuali pubblicazioni, a condizione che se ne citi l'autore. I partecipanti cedono congiuntamente anche i diritti televisivi.

**Art. 17 – Commissari di cucina**

Verranno nominati quattro (4) membri della giuria, guidati dal Coordinatore della giuria, ognuno dei quali seguirà una coppia di Scuole. L'inosservanza delle norme previste dal regolamento darà facoltà ai commissari di cucina di applicare una penalizzazione (max. 20 punti) sul punteggio ottenuto.

**Art. 18 - Premi**

Al termine della competizione saranno premiate per ogni Sezione le tre Scuole di Ristorazione il cui menù avrà totalizzato il punteggio più elevato. La Giuria si riserva di premiare categorie aggiuntive, oltre quelle di sala e cucina, qualora lo ritenesse opportuno. La premiazione avverrà di sabato, giornata conclusiva dell'evento.

**Art. 19– Responsabilità per danni**

L'Organizzazione declina ogni responsabilità per eventuali danni a cose o persone e smarrimento oggetti.

**Art. 20 – Accettazione regolamento**

Il presente regolamento dovrà essere rispettato dai partecipanti in tutte le sue norme. La domanda di iscrizione a tal fine è intesa come accettazione del presente regolamento. I partecipanti, in caso di inosservanza delle indicazioni in esso contenute, potranno essere sanzionati nel punteggio finale emesso dalla giuria.