



Campionato internazionale 25 – 26 Febbraio 2014

Il
GRAN TROFEO D'ORO
DELLA RISTORAZIONE ITALIANA

Verso Expo 2015

Nutrire il pianeta, Energia per la vita

Con Expo 2015 il tema Nutrire il Pianeta, Energia per la vita porterà in evidenza argomenti legati all'alimentazione come sinonimo di energia vitale del pianeta e necessaria per uno sviluppo sostenibile basato su un corretto e costante nutrimento del corpo, sul rispetto delle pratiche fondamentali di vita di ogni essere umano e sulla salute, preservandone la bio-diversità, rispettando l'ambiente in quanto eco-sistema dell'agricoltura e valorizzandone la conoscenza di "tradizioni alimentari" come elementi culturali ed etnici".

L'VIII edizione del Gran Trofeo d'Oro è dedicata al tema: "L'incontro e il dialogo tra le diverse identità culturali e sociali del mondo attraverso la loro tradizione alimentare: la cucina intesa come elemento internazionale di contaminazione culturale, la nutrizione intesa come sostenibilità ambientale e benessere delle persone, il ristorante inteso come ambiente privilegiato per lo sviluppo di pratiche di green economy".

Il Gran Trofeo d'Oro della ristorazione italiana è una competizione che prevede il confronto tra squadre di allievi rappresentanti gli istituti di formazione professionale alberghiera ed enogastronomica d'Europa, rispetto ad abilità tecnico-pratiche di accoglienza e realizzazione di una proposta gastronomica per

- Raccontare la dimensione fondamentale del cibo che si esprime nei suoi legami con le culture e le identità;
- Rivelare la tavola e il pasto condiviso quali momenti di relazione umana che fondano la società, custodiscono tradizioni, consolidano le comunità con la possibilità di far scoprire come, dietro ad ogni tradizione alimentare si cela una storia, un racconto, un mito che parla di popoli, di terre e di luoghi,
- Identificare il ristorante e la tavola come situazioni privilegiate per sviluppare buone pratiche di cucina e gestione aziendale ecosostenibile: l'ambiente inteso come risorsa da gestire con attenzione, il non spreco per la salvaguardia del nostro Pianeta.

Il Campionato si strutturerà attraverso le seguenti competizioni:

- Concorso Internazionale di Cucina “Verso Expo 2015 – Il ristorante e la cucina intesi come ambienti privilegiati di green economy”
- Concorso Internazionale del Servizio di Sala “Verso Expo 2015 - La tavola come momento di relazione umana che fonda la società, custodisce tradizioni, consolida le comunità”
- Concorso Internazionale Carta dei vini bresciani e Sommellerie
- Concorso Internazionale Carrello dei Formaggi bresciani e del loro servizio
- Concorso Internazionale “Olio extra vergine d’oliva – Il benessere a tavola come scelta consapevole”
- Concorso internazionale “Verso Expo 2015 - I Corti del Gran Trofeo – La cucina intesa come elemento internazionale di contaminazione culturale, la nutrizione intesa come sostenibilità e benessere delle persone”
- Concorso Internazionale “Verso Expo 2015 - A tavola nelle regioni d’Europa – Le tradizioni alimentari celano storia e racconti che parlano di popoli, di terre e di luoghi”

Al termine delle prove sarà stilata la classifica finale che decreterà il vincitore assoluto del Gran Trofeo d’oro della Ristorazione italiana, i vincitori dei Concorsi e dei premi speciali.

Il Gran Trofeo d’oro della ristorazione italiana prevede anche un corso di formazione/aggiornamento dei docenti delle squadre che saranno selezionate per la partecipazione al campionato. Il corso si svolgerà durante il mese di gennaio 2014.

OBIETTIVI:

Il Gran Trofeo si pone come:

- Progetto orientato a sviluppare il tema del Cibo inteso come incontro e dialogo tra le diverse identità culturali e sociali delle regioni d’Europa attraverso la loro tradizione alimentare;
- Progetto per orientare alla condivisione del percorso verso Expo 2015 sviluppando la consapevolezza che la cucina deve essere intesa come elemento internazionale di contaminazione culturale e la nutrizione intesa come sostenibilità ambientale e benessere delle persone
- Progetto per orientare alla condivisione del percorso verso Expo 2015 sviluppando la consapevolezza che il ristorante, la tavola e la cucina devono diventare ambienti privilegiati dove sviluppare pratiche gestionali legate alla green economy
- Progetto teso a sviluppare un’attività di network dedicata alla conoscenza delle produzioni agricole bresciane in un contesto di contaminazione culturale;
- Progetto orientato a sviluppare la consapevolezza dell’importanza di un’attività ristorativa ecosostenibile;
- Progetto umano, sociale e culturale, che mette in relazione gli studenti, le giovani leve che rappresentano il futuro della cultura enogastronomica, con i produttori bresciani espressione di tradizione, di cultura e di storia;
- Percorso dedicato alla cultura dell’accoglienza che contraddistingue l’Italia in Europa e nel mondo, dedicato agli insegnanti ed agli studenti, i futuri *ambasciatori* del nostro Territorio e del *Saper fare* italiano;
- Competizione fulcro di un progetto formativo attraverso la valorizzazione e la promozione delle conoscenze delle produzioni tipiche e della cultura enogastronomica del nostro Paese;
- Progetto i cui attori sono gli studenti che vogliono fare dell’abilità culinaria, dell’arte dell’accoglienza e della cultura enogastronomica il punto di partenza per la loro formazione professionale e il punto di lancio della loro crescita lavorativa;
- Competizione intesa come stage/tirocinio professionalizzante;

- Occasione per favorire lo scambio tra le culture legate all'arte dell'accoglienza e della gastronomia delle Regioni italiane ed europee.

DESTINATARI

Il Campionato prevede la partecipazione di 30 scuole europee.

Le scuole selezionate potranno partecipare alla competizione con una squadra composta complessivamente da 5 allievi: due allievi di sala, due allievi di cucina, un allievo di ricevimento (se le scuole candidate non hanno l'indirizzo "ricevimento" possono avvalersi di ragazzi di sala o cucina che devono però svolgere la prova di ricevimento e preparato sui temi della comunicazione) Gli studenti devono avere un'età **non superiore ai 19 anni** (al compimento del 20° anno non sarà possibile partecipare).

Gli studenti dovranno essere accompagnati da 2 insegnanti: un insegnante di cucina e un insegnante di sala che guideranno gli allievi in gara.

MODALITÀ DI ISCRIZIONE

La candidatura al Gran Trofeo d'oro della ristorazione italiana si dovrà effettuare unicamente attraverso la pubblicazione sui Social Network di un Dossier che dovrà essere composto dai seguenti progetti:

Progetto di comunicazione e networking relativo alla partecipazione della squadra al Campionato Gran Trofeo d'Oro della Ristorazione italiana e alla diffusione

- Di un progetto di costruzione di un Carrello dei formaggi composto con i prodotti caseari della provincia di Brescia, indicando quali vini, tra la rosa dei vini bresciani, possono essere accompagnati ai formaggi proposti in carrello. Il progetto dovrà contenere elementi che dimostrino la conoscenza dei formaggi, della lavorazione tipica, del contesto territoriale e culturale a cui appartengono e della contaminazione culturale che i prodotti esprimono così come gli aspetti legati alla sostenibilità ambientale che contraddistinguono le produzioni tipiche e le produzioni casearie di montagna;
- Di un progetto di costruzione di una Carta dei vini composta da vini della Provincia di Brescia; i concorrenti dovranno dimostrare la conoscenza delle tipologie, delle lavorazioni, del territorio a cui appartengono e della contaminazione culturale che i prodotti enoici esprimono così come gli aspetti legati alla sostenibilità ambientale che contraddistinguono sempre più le produzioni viticole in provincia di Brescia.

La scuola candidata dovrà

1. presentare un progetto dedicato alla comunicazione della partecipazione al Gran Trofeo d'oro della ristorazione italiana, al lavoro di diffusione della conoscenza dei due progetti sopra menzionati
2. dimostrare di aver attuato il progetto di comunicazione utilizzando i nuovi strumenti di comunicazione informatica con particolare riferimento ai social network.

- Il progetto di networking dovrà esprimere un'attività di fusione tra lavoro di comunicazione, lavoro di costruzione di Carrello dei Formaggi, lavoro di costruzione della Carta dei vini e lavoro di rete.
- La comunicazione dovrà interessare i ragazzi, gli insegnanti e i genitori dell'intero istituto, i mezzi di comunicazione a livello locale, regionale e nazionale e le nuove tecnologie dell'informazione.
- Verrà data particolare importanza alla capacità della scuola di effettuare scambi o collaborazioni con altri istituti scelti fra quelli presenti a precedenti edizioni del Gran Trofeo oppure con scuole che intenderanno candidarsi ex novo per l'edizione 2014.
- Nella fase di selezione verrà giudicato l'impostazione generale del progetto, la capacità dell'istituto di creare reti di collegamento e scambio di buone prassi legate alla diffusione della conoscenza delle produzioni dell'agricoltura bresciana e alla partecipazione del Gran Trofeo d'oro della ristorazione italiana sviluppando i temi di EXPO 2015. I progetti di networking dovranno assolutamente prevedere l'utilizzo dei Social Network ed il Web. Nell'ottica dei temi di Expo 2015 e per sviluppare buone pratiche per la salvaguardia del nostro Pianeta NON saranno accettati dossier cartacei o su dischetti.

TIPOLOGIA DELLE PROVE

1. Prove di Servizio di Sala

Il Concorso prevede la partecipazione di due allievi di sala e un allievo di ricevimento che dovranno:

Effettuare la Mise en place il cui filo conduttore deve essere “La tavola, il banchetto o il pasto condiviso intesi come momenti di relazione umana che fondano la società, custodiscono tradizioni, consolidano la comunità”.

Dovrà essere fatta la mise en place di una tavola rotonda dal diametro di cm 180 da 8 posti per il servizio di un menù completo con centrotavola. L'organizzazione **NON** metterà a disposizione il tovagliato ed i copriesedie. L'organizzazione metterà a disposizione il ferro da stiro, piatti, posate e bicchieri uguali per tutti. Non verranno messe a disposizione alcun tipo di decorazioni. E' consentito personalizzare totalmente la mise en place portando dalle scuole di provenienza, oltre al tovagliato, i cristalli, i piatti, la posateria, l'oggettistica e il materiale necessario per comporre le decorazioni; I centrotavola dovranno essere composti durante la gara e non saranno ammessi centro tavola precedentemente fabbricati. Tempo disponibile 1 ora.

Le squadre che intendono personalizzare la mise en place **DEVONO OBBLIGATORIAMENTE COMUNICARLO** all'organizzazione durante l'Educational.

Prova valida per il Concorso Internazionale del servizio di Sala

VALE 100 PUNTI

Effettuare la “presa di una comanda” e il riconoscimento di un errore.

Esaminati da giudici esperti, verrà chiesto agli allievi (1 allievo di ricevimento e 2 di sala) di accogliere i Giurati al tavolo, come fossero avventori di un ristorante, di proporre un menu alla carta in modo che venga esaltato il connubio tra prodotti enogastronomici, territorio e cultura culinaria. Gli allievi dovranno simulare la “presa di una comanda” che si baserà ancora sulla presentazione di un menu dedicato alla valorizzazione dei prodotti agricoli e del territorio di provenienza della squadra (n. 3 copie).

Gli studenti dovranno rispondere a domande inerenti

- Connubio tra agricoltura, territorio e cultura enogastronomica
- il servizio e riconoscere eventuali errori a colpo d'occhio nella mise en place di un tavolo o nello svolgimento di un servizio.

Prova valida per il Concorso Internazionale del servizio di Sala

VALE 100 PUNTI

Servire il menu preparato dai loro colleghi di cucina al tavolo della giuria.

Modalità del servizio alla giuria:

- Antipasto, Primo piatto e Dolce dovranno essere impiattati, portati al tavolo, presentati ai giurati;
- La seconda portata andrà servita su un vassoio da 10 porzioni insieme ai contorni. La preparazione del taglio della pietanza sarà mostrata ai giurati, appoggiata sul gueridon, tranciata e disposta in 5 piatti (destinati al tavolo della giuria, tavolo della presidenza e foto; le restanti 5 porzioni verranno servite ai tavoli del ristorante VIP; sarà possibile utilizzare lo scaldavivande (fornito dall'organizzazione o proprio).

L'allievo di ricevimento di ogni squadra dovrà accogliere i giurati abbinati al loro tavolo di lavoro, presentare, commentare il menù, che i ragazzi di sala serviranno, tenendo sempre in considerazione il tema del Campionato 2014; inoltre gli allievi di ricevimento dovranno rispondere alle domande dei giurati.

Ogni scuola ha l'obbligo di presentare il proprio menù scritto, stampato e personalizzato, ai giurati e ai Presidenti di giuria.

Il servizio andrà svolto tassativamente entro 60 minuti. Al termine di questo tempo non potranno più essere presentate le portate.

Per tale servizio si parte da un tavolo con tovaglia bianca (fornita dall'organizzazione) che va apparecchiato con la mise en place per l'antipasto e cambiato per le portate successive.

Gli allievi di sala e di ricevimento impegnati in tale prova, verranno convocati 15 minuti prima dell'orario di servizio per avere il necessario tempo a disposizione all'apparecchiatura del tavolo per il servizio.

Gli stessi dovranno rimanere per il colloqui con i giurati che si svolgerà al termine della prova.

Tutti i materiali per apparecchiare il tavolo della giuria saranno messi a disposizione dall'organizzazione, compreso il vassoio per il servizio e lo scaldavivande.

Ogni scuola ha comunque la facoltà di portare/utilizzare i propri vassoi (la misura massima 50x40), così come i piatti per il dolce (non per l'antipasto, il primo e il secondo piatto) e l'occorrente per il servizio al gueridon compreso di scaldavivande.

Il concorrente di ricevimento dovrà prestare attenzione affinché i piatti in uscita siano regolarmente contrassegnati con il numero di squadra.

Prova valida per il Concorso Internazionale del servizio di Sala

VALE 200 PUNTI

Effettuare la presentazione di un Carrello dei formaggi composto da formaggi bresciani, il taglio e il servizio.

La prova consiste nel saper proporre ai Giurati, ipotetici commensali di una sala ristorante, un possibile carrello dei formaggi composto da n. 7 tipologie, tra cui il Grana Padano, indicando inoltre quali vini, tra la rosa dei vini bresciani della lista a disposizione, possono essere accompagnati ai formaggi proposti in carrello, dimostrando la conoscenza dei prodotti, della lavorazione tipica e del contesto territoriale e culturale a cui appartengono.

I giurati-commensali sceglieranno uno/due formaggi, tra quelli proposti al carrello, i concorrenti dovranno raccontare il prodotto, il contesto culturale e territoriale a cui appartengono, scegliere il coltello adeguato, tagliarne 3 porzioni e adagiarle su un piatto di servizio. I concorrenti devono presentare un progetto cartaceo di composizione del Carrello dei formaggi, con le caratteristiche previste per il Dossier di candidatura.

Prova unica del Concorso Internazionale del servizio del Formaggio

VALE 250 PUNTI

Effettuare la presentazione di una Carta dei vini e il servizio di sommelierie.

La prova consiste nel saper proporre ai Giurati, ipotetici commensali di una sala ristorante, una Carta dei vini composta da prodotti enoici della provincia di Brescia, dimostrando la conoscenza delle tipologie, delle lavorazioni, del territorio e degli abbinamenti. I giurati commensali sceglieranno un vino, tra le tipologie proposte e disponibili durante la gara, ed esaminati da esperti e da sommelier, gli allievi dovranno presentare il vino prescelto, raccontare il contesto culturale e territoriale a cui appartengono, stappare la bottiglia, servirla nel bicchiere più adatto tra quelli messi a disposizione e motivarne la scelta. Ogni allievo partecipante dovrà essere dotato di strumenti da sommelier; La squadra dovrà inoltre presentare copia del progetto carta dei vini con le caratteristiche previste per il Dossier .

Prova unica del Concorso Internazionale di Sommelierie

VALE 250 PUNTI

NOTA BENE: Durante tutte le prove di sala i due studenti di sala e lo studente di ricevimento devono essere presenti contemporaneamente; tuttavia le singole prove possono essere sostenute da uno dei due a scelta, secondo la specializzazione prescelta. La Giuria si riserva la facoltà di fare una domanda anche agli altri due studenti. Una delle prove sopraindicate, a scelta dell'allievo: presa della comanda o servizio sommelierie o servizio del formaggio, dovrà essere svolta in una delle lingue ufficiali del concorso, non madrelingua (es.: se di madrelingua italiana si potrà scegliere fra inglese e francese). A questa prova sarà attribuito un Premio Speciale.

2. Prova di servizio di Cucina:

Essa prevede la partecipazione di due allievi cuochi che dovranno preparare un menu che dovrà corrispondere al tema "Il ristorante e la tavola intesi come situazioni privilegiate per sviluppare buone pratiche di cucina e di gestione aziendale ecosostenibile: l'ambiente inteso come risorsa da gestire con attenzione, il non spreco inteso come buona pratica per la salvaguardia del nostro Pianeta". Il menu dovrà essere composto da:

- Un antipasto di libera interpretazione a base di Bagòss e olio extra vergine d'oliva bresciano;
- Un piatto di "*pastasciutta*" secondo la tradizione italiana e ad ispirazione libera, proposto con l'utilizzo del Grana Padano e pasta Pasta di Franciacorta quali ingredienti fondamentale. E' obbligatorio l'utilizzo di pasta secca di semola di grano duro.
- Un secondo piatto che consiste nell'esecuzione di un "Arrotolato farcito" di libera interpretazione, utilizzando il Gropello D.O.C. presentato intero al vassoio e servito al trancio. L'arrotolato deve essere di carne di suino.
- Un dolce che consiste nell'esecuzione di una Mousse al cioccolato di libera interpretazione con Panna della Centrale del latte di Brescia e Cioccolato Domory.

Ogni scuola avrà l'obbligo di completare un servizio per dieci porzioni per ciascuna portata: 4 porzioni servite al tavolo della giuria (2 porzioni ai giurati e 2 ai presidenti di giuria), 5 porzioni servite ai tavoli del ristorante Vip; la decima portata dovrà servire per la documentazione fotografica. I lavori presentati dovranno essere contrassegnati da un numero fino al momento del risultato finale espresso dalla giuria. In caso contrario la squadra sarà soggetta a penalità.

Tutti gli allievi (sala, ricevimento e cucina), al termine del servizio, devono recarsi a colloquio con i giurati abbinati al loro box per discutere e valutare assieme il menù servito.

Entro 1 ora dal termine delle prove i concorrenti dovranno pulire il box cucina e ciascuna attrezzatura utilizzata, avendo cura di lasciare gli spazi in ordine e le attrezzature nei medesimi posti e nelle condizioni di partenza.

Il servizio al tavolo VIP verrà svolto da allievi di una scuola alberghiera bresciana secondo le tempistiche di servizio definite per i giurati.

Prova unica del Concorso Internazionale di Cucina

VALE 1000 PUNTI

3. Prova “Olio extra vergine d’oliva – Il benessere a tavola come scelta consapevole”

Ai concorrenti di cucina e di ricevimento sarà chiesto di effettuare questa prova interloquendo con i giurati Assaggiatori di olio suggerendo un’ipotesi di percorso/itinerario del gusto in Provincia di Brescia dedicando parte dello stesso all’olio extra vergine d’oliva del Garda e del Sebino.

I ragazzi in gara dovranno raccontare i prodotti, la lavorazione tipica e il contesto territoriale e culturale a cui appartengono, spiegare la conoscenza sulla corretta alimentazione e come scelta consapevole per il benessere a tavola.

Inoltre dovranno effettuare una degustazione di due oli della provincia di Brescia messi a disposizione dall’organizzazione e presentati durante l’educational, comparata ad una tipologia di olio dell’are/regione di provenienza della squadra (nel caso di squadre italiane o straniere provenienti da aree non produttrici di olio, è richiesto di commentare un olio italiano od europeo a discrezione della squadra stessa)

Prova unica del Concorso Internazionale “Olio extra vergine d’oliva – Il benessere a tavola come scelta consapevole”

VALE 200 PUNTI

4. Prova “I Corti del Gran Trofeo – La cucina intesa come elemento internazionale di contaminazione culturale, la nutrizione intesa come sostenibilità ambientale e benessere delle persone ”

Le squadre dovranno presentare un video dedicato a “La cucina intesa come elemento internazionale di contaminazione culturale, la nutrizione intesa come sostenibilità ambientale e benessere delle persone”;

Il lavoro dovrà essere presentato tramite un videoclip pubblicitario e pubblicato sui principali social network.

Il videoclip verrà proiettato durante le giornate del concorso presso un apposito angolo-proiezione.

Le scuole potranno avvalersi anche di personaggi e/o testimonial.

Vale punti 200

4. Prova “A tavola nelle regioni d’Europa - Le tradizioni alimentari celano storia e racconti che parlano di popoli, di terre e di luoghi”

Alle scuole è richiesto di allestire un “tavolo del territorio”, durante il giorno di pausa dalle prove. Il tavolo dovrà essere composto con elementi legati all’artigianato, l’enogastronomia, l’arte, la cultura quali espressione della ricchezza del territorio di provenienza delle squadre in gara. Il filo

conduttore deve essere “Le tradizioni alimentari celano storia e racconti che parlano di popolo, di terre e di luoghi. Tempo di allestimento 1 ora.

Vale punti 200

IL RUOLO DEI DOCENTI

I docenti che accompagnano i loro allievi durante la competizione hanno il ruolo degli “allenatori a bordo ring”. **Non possono avvicinarsi o entrare nel box cucina per nessun motivo**, pena la squalifica, e non possono assolutamente **comunicare durante il servizio**.

Potranno dare propri consigli e suggerimenti agli allievi in apposito spazio aperto, che sarà separato dai box di lavoro, dove è previsto il controllo di un commissario di gara.

E' comunque vietato per i professori rifornire gli allievi in gara di qualsiasi materiale o strumento.

Eventuali scontri verbali tra professori di scuole avversarie comporteranno immediatamente l'espulsione delle due scuole dal concorso.

Qualsiasi eventuale contestazione dovrà essere presentata in forma scritta unicamente presso l'Ufficio di Segreteria del Campionato.

MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE

Rispetto alle prove valide per il Campionato si fa riferimento ai seguenti giudizi: una Giuria di sala, una Giuria di Sommellerie, una Giuria Taglio e servizio formaggi, una Giuria di degustazione, una Giuria “Olio extra vergine d'oliva”, Giuria “I Corti del Gran Trofeo”, Giuria “A tavola nelle regioni d'Europa” ed una Commissione di cucina.

- La Giuria di sala, composta da membri con specifiche competenze, valuterà le prove relative alla parte delle Prove di servizio di sala;
- La Giuria di Degustazione, composta da membri con specifiche competenze tecniche, che giudicherà gli aspetti relativi alla Prova di cucina;
- Le Giurie di Sommellerie e Taglio e Servizio del formaggio composte da membri con specifiche competenze; che valuterà la conoscenza, dei territori, dei prodotti e della capacità nel servizio;
- La Giuria “Olio extra vergine d'oliva”, composta da membri con specifiche competenze tecniche, che giudicherà la conoscenza del territorio e dei prodotti e la capacità di raffronto tra gli oli bresciani con oli di altre regioni;
- La Giuria “I Corti del Gran Trofeo”, composta da membri con specifiche competenze;
- La Giuria “A tavola nelle regioni d'Europa”, composta da membri con specifiche competenze;
- La Commissione di cucina, composta da membri con specifiche competenze tecniche, che valuterà i comportamenti e le abilità professionali all'interno dei box di lavoro.

Il massimo punteggio raggiungibile per il Gran Trofeo d'Oro è di 2500 punti così composti:

Prova “Corto del Gran Trofeo”

200 punti

Sarà valutata l'attinenza con il tema “La cucina intesa come elemento internazionale di contaminazione culturale, la nutrizione intesa come sostenibilità ambientale e benessere delle persone” e l'efficacia con cui questo messaggio è esposto; Saranno inoltre valutate l'originalità dei contenuti, la durata del video clip e la sua presenza sui social network.

Prova “A tavola nelle regioni d’Europa”**200 punti**

Sarà valutata l’attinenza con il tema “Le tradizioni alimentari celano storia e racconti che parlano di popoli, di terre e di luoghi”; Inoltre saranno valutate fantasia ed eleganza nell’allestimento, la capacità espositiva nella presentazione del tavolo, il coinvolgimento degli operatori del territorio

Prove del servizio di Sala**400 punti così composti:**

(valide anche come prove per Concorso Internazionale del servizio di Sala)

200 punti per le prove di sala

- effettuare la Mise en Place del tavolo
- presa comanda e riconoscimento errore

Aspetti valutati

- rispetto dei tempi e stile nell’esecuzione
- capacità nell’accoglienza degli ospiti
- corretta posizione degli elementi sul tavolo
- stile di personalizzazione e coerenza con il tema della prova ovvero “La tavola, il banchetto o il pasto condiviso intesi come momenti di relazione umana che fondano la società, custodiscono tradizioni, consolidano la comunità”
- capacità di commentare la scelta della mise en place e la selezione degli elementi in linea con il tema “La tavola, il banchetto o il pasto condiviso intesi come momenti di relazione umana che fondano la società, custodiscono tradizioni, consolidano la comunità”
- capacità di riconoscimento dell’errore nella mise en place
- capacità espositiva e di comunicazione del menù soprattutto in relazione al tema “La cucina intesa come elemento internazionale di contaminazione culturale, la nutrizione intesa come sostenibilità ambientale e benessere delle persone”.
- stile di presa della comanda
- presentazione personale (cura e immagine della persona)

200 punti per il servizio del menù ai giurati della Prova di cucina

Aspetti valutati

- descrizione delle portate e del menu in relazione al tema “L’incontro e il dialogo tra le diverse identità culturali e sociali del mondo attraverso la loro tradizione alimentare: la cucina intesa come elemento internazionale di contaminazione culturale, la nutrizione intesa come sostenibilità ambientale e benessere delle persone”
- capacità di accoglienza dei giurati e cura dell’ospite
- la capacità di apparecchiare il tavolo
- professionalità, immagine personale
- la capacità nella prova del trancio
- corretto svolgimento di servizio dei piatti ai giurati, ai Presidenti di giuria e consegna del piatto alla fotografia .

Prova del servizio del Formaggio**250 punti**

(valida anche come prova unica del Concorso Internazionale del servizio del Formaggio)

Aspetti valutati

- equilibrio e varietà nella composizione del carrello dei formaggi
- cultura generale del prodotto e del territorio di produzione
- capacità di descrizione del formaggio,
- scelta e utilizzo del coltello
- stile del servizio e porzionatura
- capacità di abbinamento al vino

Prova di Sommellerie

250 punti

(valida anche come prova unica del Concorso Internazionale di Sommellerie)

Aspetti valutati:

- equilibrio e varietà nella composizione della carta dei vini
- cultura generale del prodotto e del territorio di produzione
- capacità di descrizione del vino
- conoscenza della tecnica dell'abbinamento
- scelta del bicchiere e motivazione
- stile del servizio e conoscenza delle attrezzature

Prova “Olio extra vergine d’oliva”

200 punti

Sarà valutata la capacità di raccontare il percorso del gusto con particolare riferimento alla parte dedicata all’olio extra vergine d’oliva di Brescia, la capacità di raccontare la lavorazione tipica e il contesto territoriale e culturale a cui appartengono, la capacità di spiegarne il corretto utilizzo come scelta consapevole per il benessere a tavola; Inoltre sarà valutato l’approccio ad una degustazione comparata di oli bresciani con oli di altre regioni italiane o europee.

Prova di Cucina

1000 punti

Per le prove di cucina i punti sono assegnati dalla Giuria di degustazione.

La giuria di degustazione opererà su tre giorni e sarà composta giornalisti del settore, professionisti rappresentanti il mondo della ristorazione, nutrizionisti.

Oltre al tavolo dei presidenti di giuria, i 10 giurati sono divisi in 5 tavoli. I tavoli saranno contrassegnati da una lettera da A – E. Ogni tavolo da 2 persone valuta 2 scuole/menu/squadre come da seguente schema:

La giuria di degustazione, esprimendosi attraverso un voto unico da **1 a 1000** valuterà:

CHE OGNI PIATTO PROPOSTO SIA CCOMPAGNATO DA UNA VALUTAZIONE ENERGETICA

ANTIPASTO

la pulizia del piatto e la presentazione della portata

l’equilibrio dei sapori

capacità di valorizzare la materia prima

VALE 250 PUNTI

PRIMO PIATTO

temperatura del piatto e del cibo

la pulizia del piatto e la presentazione della portata

l’equilibrio dei sapori

capacità di valorizzare il Grana padano

VALE 250 PUNTI

SECONDO PIATTO

• temperatura del piatto e del cibo

• la pulizia del piatto e la presentazione della portata

• l’equilibrio dei sapori

• valorizzazione della materia prima

•

VALGONO 250 PUNTI

DOLCE

• la pulizia del piatto e la presentazione della portata

• l’equilibrio dei sapori

VALE 250 PUNTI

Alla fine del servizio la squadra intera sarà chiamata dai giurati di competenza per interloquire rispetto alle preparazioni e al servizio proposti cogliendo gli elementi di positività e valutando eventuali criticità.

Commissione di cucina

I Commissari di cucina valuteranno il lavoro dei ragazzi tenendo conto del tema “Il ristorante e la tavola intesi come situazioni privilegiate per sviluppare buone pratiche di cucina e di gestione aziendale ecosostenibile: l’ambiente inteso come risorsa da gestire con attenzione, il non spreco inteso come buona pratica per la salvaguardia del nostro Pianeta”. Inoltre i Commissari valuteranno

- l’attenzione al non spreco già a partire della lista della spesa
- pulizia, haccp durante e successiva alla prova
- programmazione lavoro/metodi di lavorazione e cottura
- irregolarità nell’utilizzo prodotti o altro
- lavoro di squadra

I Commissari valuteranno inoltre eventuali scorrettezze da parte dei professori delle scuole alberghiere. La Commissione potrà assegnare eventuali penalità da 1 a 200 punti, pari al 10% del peso complessivo del punteggio.

La Commissione di cucina avrà il compito di vigilare sul buon andamento delle prove.

I Commissari dovranno vigilare affinché gli insegnanti non si avvicinino ai box di lavoro, segnalando immediatamente qualsiasi irregolarità.

Un Commissario di cucina dovrà costantemente gestire lo Spazio Consigli, autorizzando e sorvegliando l’accesso.

Qualsiasi critica o irregolarità andrà segnalata per iscritto alla Commissione di cucina.

Eventuali atteggiamenti che esulino dalla professionalità della competizione o dalle modalità di svolgimento indicate nel presente regolamento causeranno penalità, annullamento della prova o eliminazione dalla gara, con giudizio insindacabile a discrezione della Giuria.

Presidente e coordinatore di giuria

La segreteria designa 1 presidente di giuria affiancato da 2 esperti senza diritto di voto che avranno il compito di coordinare i lavori di valutazione dei diversi membri e di dirimere eventuali controversie, accogliere possibili reclami e proclamare i risultati finali.

Coordinatori di giuria

Avranno il compito di chiarire le fasi di svolgimento del concorso, tenere i tempi e assistere i giurati sotto l’aspetto tecnico, predisporre il riepilogo dei punteggi complessivi.

La somma dei punteggi delle Giurie e della Commissione di cucina, decreterà la squadra vincitrice del Campionato “Gran Trofeo d’oro della Ristorazione Italiana”.

Note tecniche:

Gli studenti non devono indossare divise o distintivi riportanti immagini di sponsor commerciali.

Durante tutta la manifestazione ogni partecipante (**Studenti e Docenti**), **avrà l’obbligo di essere sempre vestito** con la divisa completa da Cuoco, da Cameriere o da addetto all’accoglienza e di averne con sé una di scorta pulita e ben stirata per le prove di cucina e per le foto ufficiali della premiazione. **Coloro i quali non indosseranno la divisa saranno passibili di penalità.**

I vassoi saranno forniti dall’organizzazione ma ad ogni squadra è data facoltà di utilizzare il proprio. Inoltre sarà possibile utilizzare lo scaldavivande proprio o quello che sarà fornito dall’organizzazione.

I concorrenti, in seguito al superamento della Selezione, riceveranno l’elenco dei macchinari e utensili messi a disposizione dall’Organizzazione e delle quali ciascuna squadra ha facoltà di utilizzo. La scuola, a sua discrezione, potrà portare anche attrezzature o prodotti già resi disponibili

dall'organizzazione, a patto che si rispettino le indicazioni sulle modalità di svolgimento del concorso. **Tutto quanto non presente in elenco di prodotti e materiali messi a disposizione, dovrà essere fornito dalla squadra partecipante.**

L'organizzazione metterà a disposizione i cappelli per gli allievi e i docenti di cucina che dovranno essere sempre indossati durante tutta la manifestazione.

Penalità

Oltre ad irregolarità segnalate dai Commissari di Cucina sono previste altre penalità:

- N. 50 punti per chi non completa il servizio nei tempi previsti
- La squalifica per l'utilizzo del telefonino

Sono previste penalità fino a 50 punti per le seguenti inosservanze

- Il mancato uso della divisa, durante tutti i giorni del concorso per docenti e studenti
- L'uso di semilavorati o prodotti confezionati (es.: salse e creme dolci e salate, preparazioni vegetali anche per la guarnizione, basi da forno) per il primo, il secondo piatto e il dolce. E' altresì consentito portare preparazioni che richiedono tempi lunghi di lavorazione (es.:fondi di cucina).
- L'utilizzo di elementi confezionati per la preparazione della tavola
- Il mancato utilizzo, per il servizio dell'antipasto, del 1° e del 2° piatto, dei piatti di diametro cm 28, forniti dall'organizzazione (Solo per il dolce le scuole hanno facoltà di utilizzare i propri piatti).

PREMIO PER IL MIGLIOR DOSSIER DI CANDIDATURA

*Premio al miglior Dossier di candidatura
€ 250,00*

*Premio Formaggio Bagòss
alla migliore Lista della Spesa
Fornitura di formaggio Bagòss*

PREMI SPECIALI

*Premio EXPO 2015
Alla miglior interpretazione del tema
Fornitura di Caffè Hausbrandt*

*Premio SWISS EDUCATION GROUP allo Studente che sosterrà la
Miglior prova in lingua straniera
Settimana al Summer Campus di Swiss Education Group
(Valore Franchi Svizzeri 1.500)*

*Premio SPECIAL GUESTS
Alle Squadre straniere
Fornitura di Pasta di Franciacorta e Formaggio Grana Padano*

*Premio AZIENDA AGRICOLO "LO SPARVIERE"
Alla Miglior Mise en place
Fornitura di Franciacorta "Lo Sparviere"*

*Premio MOLINO DALLA GIOVANNA
"Le civiltà del Pane"
Fornitura di farine Molino Dalla Giovanna*

*Premio PASTA DI FRANCIACORTA
al Miglior Primo piatto
Fornitura di 300 Kg di Pasta di Franciacorta*

*Premio CONSORZIO GRANA PADANO
al Miglior utilizzo del formaggio Grana Padano Dop
Fornitura di una forma di Grana Padano Dop*

*Premio MACELLERIA LIBERINI
al Miglior Secondo piatto
Fornitura di Insaccati di suino tipici della Provincia di Brescia*

*Premio AZIENDA AGRICOLA PROVENZA
al Miglior utilizzo del Gropello Doc
Fornitura di Vini Valtènesi Doc e Lugana Doc*

*Premio AIPOL Brescia
al Miglior utilizzo dell'olio extra vergine d'oliva della Provincia
di Brescia
Fornitura di Oli extra vergine del Garda e del Sebino*

*Premio AGRIMONTANA in ristorazione
Miglior Dolce al piatto
Fornitura prodotti Agrimontana e Domori*

PREMI AI VINCITORI DEI CONCORSI

Concorso Internazionale di Cucina “Verso Expo 2015 – La cucina intesa come elemento internazionale di contaminazione culturale, la nutrizione intesa come sostenibilità ambientale e benessere delle persone”

€ 250,00

Concorso Internazionale del Servizio di sala “Verso Expo 2015 – La tavola come momento di relazione umana che fonda la società, custodisce tradizioni, consolida le comunità”

€ 250,00

Concorso Internazionale Carta dei vini bresciani e sommellerie

€ 250,00

Concorso Internazionale carrello dei Formaggi e del loro Servizio

€ 250,00

Concorso Internazionale “Verso Expo 2015 - Olio extra vergine d’oliva . Il benessere a tavola come scelta consapevole”

€ 250,00

*Concorso Internazionale “Verso Expo 2015 I Corti del Gran Trofeo
La cucina intesa come elemento internazionale di contaminazione culturale, la nutrizione intesa come sostenibilità e benessere delle persone ”*

€ 250,00

Concorso Internazionale “Verso Expo 2015 – A tavola nelle Regioni d’Europa – Le tradizioni alimentari celano storia e racconti che parlano di popoli, di terre e di luoghi”

€ 250,00

Oltre ai premi in denaro saranno consegnati gli attestati di vincita dei Concorsi.

PREMI DEL CAMPIONATO INTERNAZIONALE

1° classificato

Premio del Presidente della Repubblica Italiana

Trofeo Gran Trofeo d'oro della Ristorazione italiana

Targhe per tutti i concorrenti e gli allenatori

Borsa di studio per tutta la squadra (5 allievi e 2 docenti) per la partecipazione a percorsi formativi di eccellenza presso CAST Alimenti - La Scuola di Cucina (Valore € 7.000,00)

Borsa di studio per la squadra (5 allievi) per la partecipazione a Summer School di ALMA La Scuola internazionale di Cucina italiana (Valore € 5.000,00)

PREMIO PROVINCIA DI BRESCIA Assegno di € 4.000,00

2° classificato

Trofeo Gran Trofeo d'oro della Ristorazione italiana

Targhe per tutti i concorrenti e gli allenatori

Borsa di studio per tutta la squadra (5 allievi e 2 docenti) per la partecipazione a percorsi formativi di eccellenza presso CAST Alimenti - La Scuola di Cucina (Valore € 7.000,00)

Borsa di studio per la squadra (5 allievi) per la partecipazione a Summer School di ALMA La Scuola internazionale di Cucina italiana (Valore € 5.000,00)

PREMIO PROVINCIA DI BRESCIA Assegno di € 2.000,00

3° classificato

Trofeo Gran Trofeo d'oro della Ristorazione italiana

Targhe per tutti i concorrenti e gli allenatori

Borsa di studio per tutta la squadra (5 allievi e 2 docenti) per la partecipazione a percorsi formativi di eccellenza presso CAST Alimenti - La Scuola di Cucina (Valore € 7.000,00)

Borsa di studio per la squadra (5 allievi) per la partecipazione a Summer School di ALMA La Scuola internazionale di Cucina italiana (Valore € 5.000,00)

PREMIO PROVINCIA DI BRESCIA Assegno di € 1.000,00