



Campionato internazionale

Brescia 30 Marzo - 1 Aprile 2016

GRAN TROFEO D'ORO DELLA RISTORAZIONE ITALIANA

La ristorazione contemporanea

Il **Gran Trofeo d'oro** della ristorazione italiana è progetto formativo inserito nell'Albo del MIUR per la Valorizzazione delle Eccellenze, come da D.M. 182 del 19 Marzo 2015, in quanto considerato leva strategica utile per innalzare i livelli di apprendimento degli studenti. Il Gran Trofeo è dedicato allo sviluppo del territorio bresciano e del nostro Paese attraverso la declinazione delle seguenti azioni:

- Svolgere un percorso di orientamento al lavoro e di scuola d'impresa nell'ambito dei mestieri del gusto, della ristorazione e dell'accoglienza per i giovani che frequentano gli Istituti di formazione professionale enogastronomica e turistica
- Potenziare la conoscenza delle produzioni tipiche agricole ed agroalimentari della Provincia di Brescia e del nostro Paese attraverso un progetto formativo dedicato ai giovani e ai loro formatori;
- Incrementare la conoscenza dei territori e delle loro potenzialità legate alla cultura enogastronomica attraverso lo sviluppo delle competenze degli studenti italiani ed europei;
- Proporre un progetto per la promozione del sistema Brescia e del sistema Italia attraverso la simulazione d'impresa nel campo Mestieri del gusto.
- Avvicinare i ragazzi al mondo del lavoro e promuovere delle competenze tecniche per un'impresa ristorativa vincente e moderna anche con prodotti del territorio bresciano
- Coinvolgere i ragazzi in una simulazione di un progetto di piccola impresa ristorativa

Tema:

“La ristorazione contemporanea” declinata in un food-concept o format ovvero in una formula ristorativa che esprima le peculiarità italiane del saper fare impresa al giorno d'oggi in modo eccellente, giovane, dinamico, pragmatico, innovativo ed ecosostenibile”.

Il tema suggerisce di rivalutare le tradizioni culinarie, riprendendo o facendo riferimento alla cucina delle tradizioni da rinnovare, alla cucina cosiddetta povera e anche al “cibo di strada”, come patrimonio culturale italiano interpretate in chiave commerciale per un'impresa vincente che tiene conto dei cambiamenti che caratterizzano i nuovi format ristorativi o uno dei modi di fare ristorazione al giorno d'oggi.

È un'opportunità per creare occasioni di crescita attraverso il coinvolgimento dei giovani che sapranno guardare il futuro e mettersi in gioco con entusiasmo, con dedizione e passione nel settore dei mestieri del gusto e dell'accoglienza.

Obiettivo:

Lo sviluppo della cultura imprenditoriale e della professionalità tra le giovani generazioni attraverso:

- i temi cardine del “saper fare italiano” nell’ambito delle arti culinarie
- lo sviluppo di un food-concept o format ristorativo, sostenibile dal punto di vista imprenditoriale, con una forte identità culturale che sia legato al contesto gastronomico territoriale, al passo con i tempi, sociale, di filiera, di benessere della persona/cliente e di sostenibilità
- esposizione di una proposta che prediliga cucina di qualità dove il prodotto e la materia prima siano posti al centro dell’attenzione e dove la passione per la cucina con un’idea vincente conduce a proporre un format di proposta ristorativa che soddisfi le esigenze del mercato attuale e soprattutto del consumatore finale
- la rivalutazione e la rivisitazione dei modelli attuali di accoglienza e di servizio dell’ospitalità in una chiave di vendita accattivante e convincente.
- la valorizzazione della Territorialità, della cucina cosiddetta povera, e non sola intesa come innovazione del cibo della tradizione, proposta in una chiave di ristorazione moderna
- lo sviluppo di concetti di “Piccola Impresa ristorativa moderna”, connotazione imprenditoriale italiana, dove i giovani ed i loro formatori si dovranno cimentare in prove che contribuiranno allo sviluppo delle loro competenze
- i temi di aggregazione culturale per la promozione delle genti e dei loro territori attraverso un percorso di contaminazione culturale.

Il Gran Trofeo d’oro della ristorazione Italiana prevede 3 fasi:

1. L’Educational, dedicato ai docenti per sviluppare le conoscenze della provincia intesa come bacino enogastronomico d’eccellenza e le competenze sul tema del campionato, che si svolgerà dal 2 al 4 Marzo 2016;
2. L’Educational dedicato agli studenti e ai docenti delle squadre in gara che si svolgerà il 30 Marzo 2016;
3. Il Campionato che si svolgerà a Brescia, dal 30 Marzo al 1 Aprile 2016 presso Palazzo Broletto e la scuola CAST Alimenti.

COMPETIZIONI:

Il Campionato prevede le seguenti competizioni:

1. **Concorso internazionale “I Corti del Gran Trofeo”** - La ristorazione contemporanea: esprimere un’idea, attraverso un racconto filmato di un food-concept o format, ovvero una formula ristorativa attuale .

Il format deve essere sostenibile dal punto di vista imprenditoriale, con una forte identità di cultura dell’alimentazione, di cucina cosiddetta povera, legata al contesto territoriale, al passo con i tempi, di valenza sociale, di filiera, di attenzione al benessere della persona/cliente e di sostenibilità. Il format può essere legato anche ad un solo prodotto, può avere un mix di tradizione e modernità, non è necessariamente replicabile, (franchising), e supera i confini regionali.

I contenuti del format si esprimono anche attraverso la rivalutazione ed il rinnovamento dei prodotti e piatti tipici italiani. Piatti della tradizione con proposte legate al consumo veloce di qualità, prendendo spunti anche dai prodotti del cibo di strada e dalla formula prendi e porta via, (“ take away”).

Il racconto deve svilupparsi dall’idea all’apertura, dalla location alla gestione dell’azienda; l’ambientazione, la trasformazione, il servizio e la vendita sono in sintonia con il progetto, un’opportunità per fare impresa in modo imprenditoriale giovane, dinamico e innovativo.

(vedi sitografia allegata)

2. **Concorso Internazionale “ Cucina”** - La ristorazione contemporanea : fare cucina della tradizione rinnovata e non solo attraverso la costruzione di piatti e di proposte gastronomiche legate al format ristorativo ideato e proposto
3. **Concorso Internazionale “Il Servizio di Sala”** - La ristorazione contemporanea: proposte di Menù, di mise en place e di vendita declinate in chiave moderna e legate al format ristorativo ideato e proposto
4. **Concorso Internazionale “Carta dei vini bresciani e di Sommellerie”**
5. **Concorso Internazionale “Carrello dei Formaggi bresciani il taglio e il servizio”**
6. **Concorso Internazionale “Olio extra vergine d’oliva - Il benessere a tavola come scelta consapevole”**
7. **Concorso Internazionale “Il tavolo delle regioni d’Europa”** - come valorizzare, esponendoli e raccontandoli, il cibo e i prodotti d’eccellenza della regione di provenienza

TUTTE LE PROVE DOVRANNO ESSERE COERENTI CON IL FOOD CONCEPT/FORMAT INDIVIDUATO DALLA SQUADRA.

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 Campionato si svolgerà a Brescia, presso Palazzo Broletto e CAST Alimenti, dal 30 Marzo al 1 Aprile 2016. Saranno ammesse a partecipare n. 20 squadre massimo. Ogni squadra sarà composta da n. 5 studenti (sala, cucina, ricevimento) e n. 2 insegnanti.

DESTINATARI E MODALITA' DI PARTECIPAZIONE

Il Campionato prevede la partecipazione di massimo 20 squadre rappresentanti le 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 (in mancanza dell’indirizzo “ricevimento” è possibile avvalersi di ragazzi di sala.

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 scelti tra cucina, sala e ricevimento.

La Provincia di Brescia provvederà:

- alle spese di trasporto e alloggio dei docenti che parteciperanno all'educational-tour,
- alle spese di vitto e alloggio delle Squadre che parteciperanno alla Formazione studenti e al Campionato.

LINGUE UFFICIALI

Durante le prove i concorrenti possono esprimersi in una delle seguenti lingue ufficiali del Campionato:

Italiano

Inglese

Francese

E' obbligatorio comunicare alla Segreteria del Concorso la lingua che si intende utilizzare.

MODALITÀ DI ISCRIZIONE

Entro il 15 febbraio 2016 devono essere inviati via mail

- i Curricula degli studenti e dei docenti che intenderanno partecipare alla gara
- il Progetto per la composizione di una Carta dei Vini (nota esplicativa 1)
- il Progetto per la composizione di un Carrello dei formaggi (nota esplicativa 2)

Non saranno accettate altre forme di invio.

Note esplicative:

1. Un progetto dedicato alla composizione 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; inoltre dovranno essere messi in evidenza gli aspetti legati alla sostenibilità ambientale che contraddistinguono le produzioni tipiche
2. Un progetto dedicato alla composizione 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.

TIPOLOGIA DELLE PROVE

1. Concorso Internazionale "I Corti del Gran Trofeo"

La ristorazione contemporanea: esprimere un'idea, attraverso un video-racconto di un food-concept o format, ovvero una formula ristorativa attuale .

Il format deve essere sostenibile dal punto di vista imprenditoriale, con una forte identità di cultura dell'alimentazione, di cucina cosiddetta povera, legata al contesto territoriale, al passo con i tempi, di valenza sociale, di filiera, di attenzione al benessere della persona/cliente e di sostenibilità. Il format può essere legato anche ad un solo prodotto, può avere un mix di tradizione e modernità, non è necessariamente replicabile, (franchising), e supera i confini religiosi.

I contenuti del format si esprimono anche attraverso la rivalutazione ed il rinnovamento dei prodotti e piatti tipici italiani. Piatti della tradizione con proposte legate al consumo veloce di qualità, prendendo spunti anche dai prodotti del cibo di strada e dalla formula prendi e porta via, (" take away").

Il racconto deve svilupparsi dall'idea all'apertura, dalla location alla gestione dell'azienda; l'ambientazione, la trasformazione, il servizio e la vendita sono in sintonia con il progetto, un'opportunità per fare impresa in modo imprenditoriale giovane, dinamico e innovativo.

(vedi sitografia allegata)

Il lavoro dovrà essere presentato tramite un videoclip della durata massima di 3 minuti, preferibilmente in formato MPEG-4 definizione 720P, pubblicato sui principali social network. Il videoclip verrà proiettato durante le giornate del concorso sui monitors di CAST Alimenti.

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

I concorrenti dovranno inoltre presentare in forma cartacea, il progetto ideato contenente tutte le informazioni relative al format proposto, (incluso ricette e proposta di carte/menù), (15 copie), al momento dell'arrivo e prima della competizione.

È obbligatorio spedire il materiale,(video clip e file del progetto cartaceo), **entro il giorno 25 marzo 2016** - La mancata osservanza di tale obbligo implica la penalità fino a 50 punti.

MODALITÀ DI VALUTAZIONE

- coerenza con il tema del concorso,
- coerenza con il tema Piccola Impresa del settore ristorativo
- l'efficacia con cui questo messaggio è esposto
- l'innovatività dell'idea
- la qualità dei contenuti
- il valore del messaggio
- la presenza sui social network

TOTALE PUNTEGGIO MASSIMO PER IL CONCORSO INTERNAZIONALE I CORTI DEL GRAN TROFEO 500 punti

2. Concorso Internazionale “Cucina”

Per il Concorso internazionale di cucina gli allievi dovranno presentare le loro preparazioni prendendo ispirazione dal tema “La ristorazione contemporanea” (vedi format proposto)

Essa prevede la partecipazione di due allievi cuochi che devono preparare un menu composto da:

- Un piatto unico rispondente al tema “La ristorazione contemporanea”, coerente con il format proposto. Il piatto unico dovrà contenere elementi tendenti all’equilibrio nutrizionale. La preparazione dovrà essere composto da:
 - elementi caratterizzanti la tradizione locale della squadra in gara
 - un elemento della produzione agroalimentare della provincia di Brescia
 - un condimento o salsa crudi (es. pesto, crudaiola, maionese...) a base OEVO bresciano
- Una proposta dello stesso piatto unico in versione “prendi e porta via”, (take away), con packaging adeguato
- Un dolce di libera interpretazione, (anche fritto), con modalità di servizio al tavolo

Tempo a disposizione per la realizzazione del menu totale 3 ore più servizio.

Le basi da forno per il dolce potranno essere portate già pronte.

Per il piatto unico e il dolce ogni scuola avrà l’obbligo di preparare, servire e consegnare 6 porzioni per ciascuna portata: 5 porzioni servite al tavolo della giuria e Presidenza, 1 porzione 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.

Per la versione “prendi e porta via” ogni scuola avrà l’obbligo di preparare, servire e consegnare 4 pezzi, 3 per l’apposita Giuria e 1 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 di sala, ricevimento, cucina e i docenti, al termine delle prove su indicazione dell’organizzazione devono recarsi a colloquio con i giurati per discutere e valutare assieme le prove svolte.

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

MODALITÀ DI VALUTAZIONE

ASPETTI GENERALI

- la coerenza con il tema del concorso
- la capacità di descrizione della proposta gastronomica
- la capacità di descrizione della tipologia ristorativa veloce che si vuole rappresentare attraverso le preparazioni gastronomiche

Punteggio massimo assegnato 300 PUNTI

PIATTO UNICO

- capacità di introdurre elementi della tradizione locale nel piatto della squadra in gara
- capacità di introdurre elementi della produzione agroalimentare della provincia di Brescia
- capacità di interpretare l’OEVO bresciano nel condimento crudo
- temperatura del piatto e del cibo
- la pulizia del piatto e la presentazione della portata

- l'equilibrio dei sapori
- capacità di bilanciare i nutrienti del piatto unico
- capacità di creare un piatto salutistico corretto

Punteggio massimo assegnato 300 PUNTI

PROPOSTA PIATTO UNICO IN VERSIONE “PRENDI E PORTA VIA” (TAKE AWAY)

- capacità di interpretare lo stesso Piatto unico in versione “prendi e porta via”
- capacità di creare il packaging in versione “prendi e porta via”
- capacità di creare in modo corretto l'etichettatura della versione in versione “prendi e porta via”
- l'equilibrio dei sapori

Punteggio massimo assegnato 300 PUNTI

DOLCE

- l'equilibrio dei sapori
- il fattore estetico e di stile del prodotto presentato che sia al piatto o non

Punteggio massimo assegnato 300 PUNTI

TOTALE PUNTEGGIO MASSIMO PER IL CONCORSO INTERNAZIONALE DI CUCINA 1200 PUNTI

3. Concorso Internazionale “Il Servizio di Sala”

Il Concorso prevede la partecipazione di due allievi di sala e un allievo di ricevimento.

Nota: per le prove del concorso di Sala non è necessario utilizzare la divisa professionale classica di sala, ma sarà possibile personalizzare la propria mise personale in relazione al format proposto.

Il Concorso Internazionale del servizio di sala prevede le prove seguenti:

Servire il menu, preparato dai loro colleghi di cucina, ai tavoli della giuria sensoriale e giuria del “prendi e porta via”.

Modalità:

- servizio al tavolo, alla giuria sensoriale di un piatto unico
- Consegna alla giuria del “prendi e porta via” una proposta dello stesso piatto unico in versione "take away" con packaging adeguato
- Servizio al tavolo del dolce alla giuria sensoriale

L'allievo di ricevimento di ogni squadra dovrà in breve tempo, (massimo 2 minuti), accogliere i giurati della prova sensoriale, presentare, commentare le preparazioni che i ragazzi di sala serviranno, tenendo sempre in considerazione il tema del concorso.

Gli allievi in gara dovranno poter rispondere alle domande dei giurati della Giuria sensoriale, dalla Giuria del “prendi e porta via” e dalla Giuria di Sala.

Le squadre in gara saranno numerate e divise in gruppi per ogni turno di prova.

Il tempo per il servizio del piatto unico, per ogni squadra, sarà in sequenza di 5 minuti in 5 minuti, mentre il dolce sarà in sequenza di 3 minuti in 3 minuti. Questi due piatti saranno serviti alla Giuria sensoriale.

Il prodotto “prendi e porta via” sarà servito all'apposita giuria di packaging subito dopo il servizio del primo piatto.

Chi non sarà pronto al tempo stabilito, slitterà alla fine del servizio di tutte le squadre presenti nel turno di riferimento. Il servizio per entrambe le giurie verrà realizzato su tavolo apparecchiato con tovaglia bianca (fornita dall'organizzazione). E' possibile caratterizzare il servizio, esclusivamente per i piatti e le posate (materiale a cura della scuola). L'organizzazione fornirà comunque piatti bianchi e posate. Prova valida per il Concorso Internazionale del servizio di Sala

MODALITÀ DI VALUTAZIONE

Servizio del menu e consegna proposta “prendi e porta via”

- descrizione delle portate e del menu
- capacità di accoglienza dei giurati e cura dell'ospite
- professionalità, immagine personale
- la capacità di descrivere il tema
- la capacità di interpretare la versione “prendi e porta via”
- corretto svolgimento di servizio dei piatti ai giurati, ai Presidenti di giuria e consegna del piatto alla fotografia

Punteggio massimo 400 punti.

Effettuare una Mise en place

Gli allievi dovranno allestire due piccoli tavoli da cm.70x70 con 4 sedie, che corrisponda ai criteri di accoglienza per il format scelto.

I concorrenti dovranno personalizzare totalmente la mise en place, con decorazioni, tovagliato, stoviglie e posate; inoltre le scuole dovranno portare oggetti o altro materiale necessario per caratterizzare il tavolo o l'ambiente in funzione del progetto di format scelto. L'organizzazione metterà a disposizione, piatti, posate e bicchieri uguali per tutti (vedi elenco attrezzature disponibili).

NON verranno messe a disposizione tovagliato o coprisedie.

Tempo disponibile 1 ora.

Prova valida per il Concorso Internazionale del servizio di Sala

Effettuare il ricevimento e la “presa di comanda”

I concorrenti (1 allievo di ricevimento e 2 di sala) dovranno:

- accogliere i Giurati ai tavoli, come fossero clienti della loro impresa ristorativa e simulare una presa di comanda
- proporre un menu dedicato al format scelto che dovrà contenere almeno 3 proposte gastronomiche in linea con il format scelto. Il menù presentato in n. 3 copie potrà contenere anche il piatto unico proposto nelle prove di cucina.
- Vendere i piatti del menu ed anche qualcos'altro se necessario

Gli studenti dovranno essere in grado di spiegare le loro scelte di mise en place e di scelta del menu rispetto al format ideato e scelto e di vendere i piatti o prodotti correlati

Prova valida per il Concorso Internazionale del servizio di Sala.

MODALITÀ DI VALUTAZIONE

Mise en place , ricevimento e presa di comanda

- personalizzazione e rispetto dello stile nell'esecuzione corrispondente al format scelto
- capacità di esprimere il modello di Piccola impresa del settore ristorativo
- capacità di rappresentare le nuove tendenze
- capacità di raccontare il format ristorativo che si vuole interpretare
- capacità nell'accoglienza degli ospiti, proposta di servizio e capacità di vendita
- capacità di raccontare la scelta della mise en place in virtù del format ristorativo che si vuole rappresentare
- Capacità di raccontare i contenuti salutistici e nutrizionali della proposta di menu
- Rispetto dei tempi
- stile di presa della comanda
- presentazione personale (cura e immagine della persona)

Punteggio massimo 600 punti

TOTALE PUNTEGGIO PER IL CONCORSO INTERNAZIONALE DEL SERVIZIO DI SALA 1000 PUNTI

Tutti gli allievi di sala, ricevimento, cucina e i docenti, al termine delle prove su indicazione dell'organizzazione devono recarsi a colloquio con i giurati per discutere e valutare assieme le prove svolte.

4. Concorso Internazionale “ Carta dei vini bresciani e di Sommellerie”

Tenendo presente il tema del campionato i concorrenti devono proporre ai Giurati, ipotetici commensali di una sala ristorante, una Carta dei vini in chiave di vendita accattivante. La Carta dei vini deve essere composta da prodotti enoici della provincia di Brescia, dimostrando la conoscenza delle tipologie, delle lavorazioni, del territorio e degli abbinamenti. I giurati sceglieranno un vino, tra le tipologie proposte e disponibili durante la gara, ed i concorrenti 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 sommellier. La squadra dovrà presentare copia della Carta dei vini ai giurati.

Prova unica del Concorso Internazionale di Sommellerie

MODALITÀ DI VALUTAZIONE

- capacità di contestualizzare, la Carta dei vini al modello di Piccola impresa scelto
- Capacità di proporre i vini in Carta in chiave di vendita
- 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

Totale massimo per il Concorso internazionale Carta dei vini punteggio 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 tre a scelta, secondo la specializzazione prescelta. La Giuria si riserva la facoltà di fare una domanda anche agli altri due studenti.

5. Concorso Internazionale “Carrello dei formaggi bresciani, il taglio e il servizio”

Tenendo presente il tema del campionato i concorrenti devono proporre ai Giurati, ipotetici commensali di una Piccola Impresa ristorativa, una Carta dei formaggi in chiave di vendita accattivante.

La Carta dei formaggi deve essere composta da n. 7 tipologie, tra cui il Grana Padano, dimostrando la conoscenza dei prodotti, della lavorazione tipica e del contesto territoriale e culturale a cui appartengono. I giurati sceglieranno un formaggio, tra quelli proposti in carta; i concorrenti dovranno raccontare il prodotto, il contesto culturale e territoriale a cui appartiene, scegliere il coltello adeguato, tagliarne 3 porzioni e adagiarle su un piatto di servizio. I concorrenti devono presentare copia della Carta dei formaggi ai giurati.

Prova unica del Concorso Internazionale del servizio del Formaggio

MODALITA' DI VALUTAZIONE

- capacità di contestualizzare la Carta dei formaggi al modello di Piccola impresa scelto
- Capacità di proporre i prodotti in Carta in chiave di vendita
- 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

Totale massimo per il Concorso internazionale Carta dei formaggi punteggio 250 punti

Una delle prove sopraindicate, a scelta dell'allievo, presa della comanda o servizio sommellerie o servizio del formaggio, dovrà essere svolta in una delle lingue ufficiali del concorso, non madrelingua (es.: se di madrelingua Inglese si potrà scegliere fra Italiano e Francese). E' obbligatorio segnalare alla Segreteria del Campionato la lingua scelta per le singole prove. A questa prova sarà attribuito un Premio Speciale.

6. Concorso Internazionale “Olio extra vergine d’oliva – Il benessere a tavola come scelta consapevole”

Ai concorrenti di cucina sarà chiesto di effettuare questa prova raccontando i prodotti e la lavorazione dimostrando di possedere competenze sull'utilizzo dell'OEVO della provincia di Brescia e sui principi di una corretta alimentazione 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 la formazione, comparata ad una tipologia di olio dell'area/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 o europeo a discrezione della squadra stessa

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

MODALITÀ DI VALUTAZIONE

- la capacità di raccontare la lavorazione tipica e il contesto territoriale e culturale a cui appartengono gli oli bresciani,
- la capacità di spiegarne il corretto utilizzo come scelta consapevole per il benessere a tavola,
- l'approccio ad una degustazione comparata di oli bresciani con oli di altre regioni italiane o europee

Totale massimo per il Concorso internazionale Olio Extra vergine d’oliva punteggio 250 punti

7. Concorso internazionale “Il tavolo delle regioni d’Europa”

Alle scuole è richiesto di allestire un tavolo con cibo e prodotti del loro territorio.

Sarà possibile utilizzare prodotti tipici locali e artigianali.

Per questo concorso è richiesta la partecipazione di tutta la squadra (studenti e docenti)

Tempo di allestimento 1 ora.

MODALITÀ DI VALUTAZIONE

- la coerenza con il tema “del concorso,
- la fantasia ed eleganza nell’allestimento
- il racconto dei prodotti e del tavolo
- la pulizia
- il coinvolgimento degli operatori del territorio

Totale massimo per il Concorso il tavolo delle regioni d’Europa 250

TOTALE MASSIMO PUNTEGGIO PER IL CAMPIONATO GRAN TROFEO D’ORO 3700 PUNTI

IL RUOLO DEI DOCENTI

Durante la competizione i docenti hanno il ruolo degli “allenatori a bordo ring”. **Non possono avvicinarsi agli spazi cucina, agli spazi preparazione mise en place e allo spazio di gara delle prove di sala:** pena la squalifica. Inoltre non possono assolutamente **comunicare durante il servizio.**

I docenti potranno interloquire con i ragazzi in appositi spazi, separati dagli ambienti di gara, dove potranno dare consigli e suggerimenti; in questi spazi è previsto il controllo di un commissario di gara.

Ai professori è vietato 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.

PREMIAZIONE

PREMI SPECIALI

Premio alla
MIGLIORE PROPOSTA DI
FORMAT PER UNA RISTORAZIONE CONTEMPORANEA
Borsa di studio CAST Alimenti
Premio del valore di Euro 150,00

Premio alla
MIGLIOR INTERPRETAZIONE DEL PRODOTTO BRESCIANO
Premio del valore di Euro 100,00

Premio alla
MIGLIOR PROPOSTA DI "PRENDI E PORTA VIA"
Borsa di studio CAST Alimenti
Premio del valore di Euro 100,00

Premio alla
MIGLIOR SIMULAZIONE DI VENDITA
Borsa di studio CAST Alimenti
Premio del valore di Euro 100,00

Premio alla
MIGLIOR PROVA IN LINGUA STRANIERA
Premio del valore di Euro 100,00

Premio alla
MIGLIOR PIATTO UNICO
Premio del valore di Euro 100,00

Premio alla
MIGLIOR DOLCE
Premio del valore di Euro 100,00

PREMI AI VINCITORI DEI CONCORSI

CONCORSO INTERNAZIONALE DI CUCINA
Premio del valore di Euro 250,00
Borsa di studio CAST Alimenti per la partecipazione ad un
percorso formativo d'eccellenza per n. 2 studenti e n. 1 docente

CONCORSO INTERNAZIONALE DEL SERVIZIO DI SALA
Premio del valore di Euro 250,00

CONCORSO INTERNAZIONALE CARTA DEI VINI BRESCIANI E SOMMELLERIE
Premio del valore di Euro 250,00

CONCORSO INTERNAZIONALE CARRELLO DEI FORMAGGI E DEL LORO SERVIZIO
Premio del valore di Euro 250,00

CONCORSO INTERNAZIONALE "OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA. IL BENESSERE A TAVOLA COME
SCELTA CONSAPEVOLE"

Premio del valore di Euro 250,00

CONCORSO INTERNAZIONALE "I CORTI DEL GRAN TROFEO "

Premio del valore di Euro 250,00

Concorso Internazionale " A tavola nelle regioni d'Europa - La ristorazione contemporanea"

Premio del valore di Euro 250,00

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

PREMI DEL CAMPIONATO INTERNAZIONALE

1° 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)

PREMIO PROVINCIA DI BRESCIA del valore 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)

PREMIO PROVINCIA DI BRESCIA del valore 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)

PREMIO PROVINCIA DI BRESCIA del valore di € 1.000,00