

Bando per l'assegnazione del Premio di studio alla memoria di "Marco Ghezzi" – anno scolastico 2021/2022

L'I.I.S. Paolo Frisi di Milano- Sede "Olmo di Cornaredo" - emana il seguente avviso per l'assegnazione di una borsa di studio, in memoria del sig. Marco Ghezzi per l'anno scolastico 2021- 2022 di importo pari a Euro 1.000,00, erogati dalla famiglia Ghezzi.

Art. 1 Oggetto e destinatari

Il presente bando di concorso si rivolge agli studenti delle classi 5° frequentanti l'Istituto "Olmo di Cornaredo" sito alla via Giacomo Matteotti 7, in Cornaredo 20010 (Mi) e fra questi alla "brigata" che saprà distinguersi per capacità innovative; ogni brigata sarà composta da un gruppo di alunni del corso di cucina, sala e vendita e accoglienza turistica, la cui attività sarà valutata da apposita commissione valutatrice. Le brigate formate, e individuate nei suoi componenti secondo apposita circolare, saranno pari a 4;

Art. 2 Finalità

Il concorso pone l'accento sulla necessità che i futuri operatori del settore enogastronomico e ospitalità alberghiera divengano i depositari della cultura e della tradizione enogastronomica del territorio. Le finalità del concorso sono quelle di stimolare sia la creatività degli studenti attraverso una competizione, quale momento di crescita personale e professionale, sia il legame col territorio circostante attraverso l'elaborazione di un piatto capace di raccogliere le molte opportunità date dai prodotti agricoli locali, ricchi di gusto, colori e varietà. Il Concorso si inserisce quale momento didattico legato alla seconda prova degli esami di Stato.

Art. 3 La Prova

La prova si terrà presso la sede dell'Istituto Olmo di Cornaredo il **21/05/2022**.

Il tema della prova sarà la DIETA MEDITERRANEA

Le brigate dovranno preparare pietanze che soddisfino tutti i seguenti requisiti:

- Stagionalità: portate legate alla stagione di svolgimento della prova;

- Territorialità: portate legate al territorio Italia Mediterranea;
- Sostenibilità: almeno un ingrediente utilizzato per la realizzazione delle singole portate deve essere un prodotto a km 0

Le brigate dovranno, infine, far pervenire entro una settimana prima dalla suddetta data il nome della portata declinando:

- **Le ricette** dei piatti che si intendono preparare, specificando correttamente: il nome, gli ingredienti e le relative dosi, il metodo di cottura e il tempo di preparazione (che non deve superare i 180 minuti);
- **Una ricerca che avrà ad oggetto:** a) uno studio su almeno una delle materie prime utilizzate per la preparazione della pietanza e un approfondimento sulle proprietà nutritive di tale materia; b) il metodo di esecuzione c) un glossario dei termini tecnici d) schede di approfondimento sulle proprietà nutritive e organolettiche degli ingredienti utilizzati
- **L'elenco degli utensili e delle attrezzature** necessari all'esecuzione;

Gli alunni dell'articolazione cucina dovranno:

- Brigata 1: elaborare un antipasto;
- Brigata 2: elaborare un primo piatto;
- Brigata 3: elaborare un secondo piatto;
- Brigata 4: elaborare un dessert;

Gli alunni dell'articolazione sala e vendita dovranno:

- Approntare la *mise en place* al tavolo della commissione per la degustazione del piatto;
- Effettuare una descrizione delle proprietà nutritive e organolettiche del piatto alla commissione giudicatrice;
- Abbinare cocktail e/o vino ad ogni portata ed esporre le caratteristiche della bevanda scelta;

Gli alunni dell'articolazione accoglienza dovranno:

- Progettare un logo relativo alla brigata di appartenenza;
- Predisporre il budget *food and beverage*;
- Preparare il materiale: cartellette, badge, attestati di partecipazione, etc
- Predisporre il menù

- Predisporre i cavalieri
- Accogliere gli ospiti
- Supportare i propri compagni durante la descrizione del piatto presentando una breve brochure sul piatto e la bevanda abbinata.

Per la realizzazione di quanto descritto, ogni brigata ha a disposizione, per l'acquisto in autonomia dei prodotti, un budget di max € 120,00 che dovrà coprire sia i costi delle prove (previste due prove di preparazione secondo calendario pubblicato in circolare) che della gara; l'Istituto provvederà al rimborso delle spese sostenute a seguito di presentazione di documento contabile.

Durante lo svolgimento della prova non sono ammesse nei laboratori persone estranee all'Istituto ad eccezione degli assistenti tecnici di laboratorio e ai docenti tecnico-pratici, la cui presenza è richiesta esclusivamente per garantire una corretta vigilanza.

Art. 4 Valutazione

La prova ha una valenza didattica e per l'individuazione della brigata vincente la commissione giudicatrice ha a disposizione fino a 100 punti declinati in base ai seguenti criteri:

| DESCRIZIONE ARTICOLAZIONE CUCINA | PUNTI |
|---|--------------|
| Abilità nella preparazione del piatto proposto | Da 1 a 10 |
| Estetica dell'impiattamento, originalità e creatività | Da 1 a 10 |
| Degustazione | Da 1 a 10 |

| DESCRIZIONE ARTICOLAZIONE SALA | PUNTI |
|---|--------------|
| Eleganza della mise en place | Da 1 a 10 |
| Esposizione verbale della ricetta, dei suoi principi nutritivi e organolettici; | Da 1 a 10 |
| Esposizione verbale della bevanda abbinata e delle sue caratteristiche | Da 1 a 10 |

| DESCRIZIONE ARTICOLAZIONE ACCOGLIENZA | PUNTI |
|---------------------------------------|-----------|
| Estetica del menù | Da 1 a 10 |
| Qualità dell'accoglienza | Da 1 a 10 |
| Redazione budget food and beverage | Da 1 a 10 |

| DESCRIZIONE COMPETENZE TRASVERSALI | PUNTI |
|---|----------|
| Rispetto delle norme igieniche, abilità nell'allestimento delle zone di preparazione e servizio | Da 1 a 5 |
| Capacità di lavorare in Team | Da 1 a 5 |

Art. 5 commissione di valutazione e della graduatoria

Il giudizio sarà espresso da una commissione giudicatrice nominata dal Dirigente Scolastico, che lo vedrà tra i suoi componenti, formata da un rappresentante del soggetto elargitore, dallo Chef Davide Oldani e dal Sindaco di Cornaredo.

Art. 6 attribuzione del premio

Al termine del concorso la commissione giudicatrice dichiarerà vincitrice una delle brigate partecipanti, e in caso di *ex aequo* sarà il Presidente della giuria a decidere la classifica. Il premio, pari ad un contributo di euro 1000,00, sarà devoluto interamente all'Istituto per l'acquisto di strumenti e/o materiale didattico che serviranno per potenziare le possibilità formative degli alunni frequentanti l'Olmo. Alla brigata vincitrice verrà consegnata una targa e a tutti gli studenti che compongono le brigate verrà consegnato un attestato di partecipazione

Cornaredo, 4/05/2022