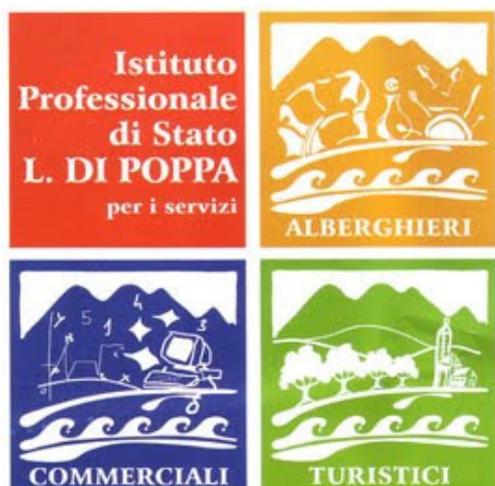


## Teramo. TERAMO IN TAVOLA 2^ EDIZIONE



Di Poppa - Teramo

### TERAMO IN TAVOLA 2^ EDIZIONE

Il Concorso "Teramo in Tavola", arte e tradizione culinaria", di cui lo scorso Settembre si è tenuta la prima edizione, si prefigge la divulgazione, oltre i confini locali, regionali e nazionali, della nostra cultura abruzzese, così come dei gusti e dei sapori dei prodotti tipici della nostra regione.

L'intento è quello di iniziare i partecipanti alla gastronomia e alla cultura della città di Teramo e dintorni, alla ricchezza dei prodotti del Parco Nazionale del Gran Sasso e dei Monti della Laga in cui Teramo è situata.

Nella prima edizione un seminario ha illustrato e promosso il turismo in Abruzzo, ed ha presentato una varietà dei vini e di prodotti tipici del territorio.

Sono intervenuti anche alcuni ristoranti, tra i più rinomati della provincia di Teramo che hanno partecipato con i loro cuochi al concorso riservato alla categoria ristoratori ed hanno preparato ricette particolari, legate alla più stretta tradizione culinaria locale, eseguite secondo gli insegnamenti delle loro nonne ed, esclusivamente, con i prodotti tipici di questa zona.

La sfida, invece, per le scuole concorrenti è consistita nel riprodurre una di queste ricette tradizionali con degli elementi innovativi ed ingredienti particolari ma appartenenti sempre alla territorio abruzzese, nel suggerire l' abbinamento con un vino scelto tra quelli della ricca produzione del teramano.

Il primo concorso è stato vinto da una scuola francese, unica ospite dall'estero: l'Ecole de Hotellerie du Perigord. La premiazione è avvenuta durante la cena di gala a chiusura del concorso, con la presenza del Presidente allora in carica dell'EAHT, sig. Louis Robert, e da uno dei membri onorari dell'associazione, sig. Alfonso Benvenuto.

Durante la settimana dal 14 al 18 Aprile 2010 avrà luogo la seconda edizione del concorso che aprirà le porte alla partecipazione di scuole da tutta l'Europa: otto straniere, sette italiane più tre istituti alberghieri abruzzesi fuori gara. Le prime scuole che presenteranno domanda di partecipazione saranno ammesse al concorso.

Le domande dovranno pervenire entro e non oltre il 28 Febbraio 2010 a:

via e-mail a [info@iisdipopparozzi.it](mailto:info@iisdipopparozzi.it)

**o presso la nostra scuola all'attenzione del D.S. Luigi Valentini al seguente indirizzo:**

**IPSSARCT- IPSAA "L. DI POPPA - ROZZI"**

**2**

**Italia**

**247248/248215**

**Via Barnabei n.**

**c.a.p. 64100 Teramo -**

**telefono: 0861**

**fax: 0861 243136** Per ulteriori

informazioni prego rivolgersi al D.S.Luigi Valentini o alla prof.ssa Paola Matriciani, responsabile del progetto.

Ogni scuola dovrà essere rappresentata da una delegazione di quattro membri: tre studenti, uno per ogni indirizzo, ed un professore (i dirigenti saranno naturalmente graditi ospiti!) Essi verranno ospitati in un albergo vicino al centro di Teramo e alla nostra scuola. La sistemazione in hotel e il soggiorno saranno a carico 'Istituto organizzatore, ad esclusione delle spese di viaggio.

Quest'anno la competizione riguarderà tutti e tre i settori di indirizzo della scuola alberghiera: turismo e servizi di ricevimento, servizi di cucina, servizi di sala. Ci saranno premi diversi per ogni categoria ed uno di squadra per quella scuola che avrà totalizzato il punteggio più alto nelle tre competizioni. Tutti i concorrenti riceveranno comunque, un Certificato di Partecipazione valido per eventuali crediti nel curriculum scolastico.

Il nostro Istituto sarà responsabile nel provvedere a tutto il necessario per un sereno svolgimento delle gare fornendo materiale di facile consumo come gazebo, tavoli, attrezzatura e ingredienti.

Gli studenti dovrebbero, possibilmente appartenere al terzo e quarto anno di corso di studi al fine di garantire maggior equità tra concorrenti coetanei e con la stessa esperienza. Non devono comunque superare l'età di 18 anni.

Le scuole desiderose di iscriversi alla manifestazione "Teramo in Tavola 2<sup>ed</sup>."devono inviare le loro domande corredate di  
- - - 1- una lettera di accompagnamento del Dirigente Scolastico,  
2- dei dati anagrafici degli studenti partecipanti, 3- dei dati anagrafici del docente e del D.S. che accompagneranno gli studenti, 4- della presentazione delle tre ricette, una per ogni portata (un primo, un secondo, un dessert) inclusi gli ingredienti e il procedimento. La data ultima per inviare le ricette sarà il 20 Marzo.

Si allega in fondo la scheda di partecipazione.

### Penalità

Oltre a qualsiasi infrazione o problema fatto osservare dagli ispettori o dai giudici, ulteriori penalità verranno attribuite qualora

. non si rispetteranno i tempi prestabiliti, - si farà uso del cellulare durante le competizioni,  
- si utilizzeranno prodotti già pronti o semi pronti (per es. salse e creme dolci o salate, prodotti vegetali già pronti per pietanze, torte o basi da infornare ...),  
- si utilizzeranno elementi preconfezionati per la decorazione dei tavoli, - si utilizzeranno elementi preconfezionati per la decorazione dei cocktail o dei piatti

La Giuria, unico organo competente a giudicare le candidature e le prove pratiche, il cui giudizio è irrevocabile, sarà nominata dal Dirigente Scolastico, essa sarà formata da :

- una commissione di docenti esperti del settore, interni e/o esterni alla scuola,
- da professionisti
- membri dell'Associazione Cuochi Teramana,
- da Chef e Sommelier,
- da giornalisti di settore.

### **Premi per la competizione**

- 1<sup>o</sup> premio per la scuola che si qualifica con il punteggio più alto:  
un assegno di € 1000,00 e un trofeo per il 1<sup>o</sup> classificato
- Premio per il vincitore del concorso di turismo e ricevimento
- Premio per il vincitore del concorso di servizi di cucina

- Premio per il vincitore del concorso di servizi di sala e bar

#### **Altri premi**

- Premio per il migliore allestimento dello stand
- Premio per il migliore Receptionist
- Premio per il migliore Primo piatto
- Premio per il migliore Secondo piatto
- Premio per il migliore Dessert
- Premio Marcafè per il migliore cocktail
- Premio per la migliore mise en place con decorazione
- Premio extra per la scuola partner fuori gara

La partecipazione al concorso implica la tacita accettazione di tutte le regole. Gli organizzatori, inoltre, non saranno ritenuti responsabili per qualsiasi danneggiamento o smarrimento dei materiali appartenenti ai partecipanti. Tutti gli studenti protagonisti della manifestazione contribuiranno alla creazione di una raccolta di foto, o su CD/DVD che gli organizzatori, successivamente, invieranno alle rispettive scuole.

La seguente scheda di partecipazione, debitamente compilata e firmata dal D.S., dovrà essere inviata entro il 28 febbraio 2010 all'indirizzo e-mail [info@iisdipopparozzi.it](mailto:info@iisdipopparozzi.it) o presso la nostra scuola all'attenzione del D.S. Luigi Valentini, IPSSARCT - IPSAA "L. Di Poppa - Rozzi", via Barnabei n°2, 64100 Teramo - Italia

#### **Scheda di partecipazione al 2° concorso "Teramo in Tavola"**

<i>ISTITUTO</i>			
<i>INDIRIZZO</i>			
<i>CITTA'</i>		<i>PROV.</i>	
<i>PAESE</i>			
<i>e-mail d'istituto</i>			
<i>Tel.</i>	<i>fax</i>		

#### **Insegnanti Accompagnatori**

<i>ACCOMPAGNATORI</i>	<b><i>cognome e nome</i></b>	<b><i>Luogo e data di nascita</i></b>
<i>Dirigente Scolastico</i>		
<i>Docente accompagnatore</i>		
<i>Numero di cellulare</i>		

#### **Alunni Partecipanti**

<b><i>CATEGORIA</i></b>	<b><i>cognome e nome</i></b>	<b><i>Luogo e data di nascita</i></b>	<b><i>Lingua scelta</i></b>
-------------------------	------------------------------	---------------------------------------	-----------------------------

<b>Cucina</b>			
<b>Sala - Bar</b>			
<b>Ricevimento</b>			
<i>Necessità particolari per lo svolgimento delle prove:</i>			

Data, \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Firma del Dirigente Scolastico

## **PROGRAMMA**

### **MERCOLEDI' 14**

Mattina/pomerig. grande esibizione dei migliori cuochi di Teramo e provincia

Giorno: arrivi dei rappresentanti delle scuole e sistemazione in hotel

Sera: Cocktail di benvenuto e presentazione delle squadre partecipanti al

concorso

### **GIOVEDI' 15**

Mattina: **Briefing** con i concorrenti per spiegare tutte le regole delle competizioni: gli studenti indosseranno le rispettive uniformi e verranno scattate le foto. Gli organizzatori leggeranno i regolamenti, descriveranno le fasi della gara, mostreranno le zone di lavoro, i laboratori e la relativa attrezzatura. Comuniceranno inoltre l'ordine di partecipazione, estratto a sorte, delle varie scuole ai turni di gara. Ogni scuola verrà identificata da un numero da 1 a 20

**Conference room:** per tutti i Dirigenti scolastici, gli insegnanti, i rappresentanti dell'AEHT, e tutte le persone interessate e/o coinvolte.

La conferenza verterà sull'Abruzzo e il turismo e sulla valorizzazione delle risorse locali storico-artistiche, naturali, enogastronomiche.

In questa occasione, inoltre, verrà presentato il progetto promosso dall'AEHT, cui la nostra scuola ha aderito insieme con gli altri istituti alberghieri abruzzesi e marchigiani rappresentanti le scuole pioniere del progetto. Si precisa che tale progetto è rivolto alla ricerca delle conformità degli standard europei in riferimento alla salute e sicurezza alimentare, alla qualità, alla sicurezza sul lavoro e al controllo di gestione. Per quella data dovrebbero essere pronti i primi risultati del monitoraggio di conformità, al quale ciascun istituto si sarà sottoposto, e sarà l'occasione per sensibilizzare politici ed enti a prendere coscienza della realtà rappresentata dalle scuole del settore alberghiero.

Pranzo Pranzo presso un ristorante di Teramo

Pomeriggio: Inizio gara di Turismo e Ricevimento con l'allestimento, lungo il corso di Teramo, degli stand e la presentazione del percorso turistico ("gemellaggio ideale tra Teramo e un'altra città e /o paese)" alla giuria. Interverrà ad animare la manifestazione "La Giostra Sulmontina", gruppo folcloristico di Sulmona (L'Aquila)

Sera: Primo turno per le gare di cucina e sala bar presso i laboratori della scuola. Tutti gli altri studenti si recheranno a cena in un ristorante-pizzeria nel cuore della città

### **VENERDI' 16**

Mattina: Role-play di ricevimento presso il laboratorio di reception/front office della scuola (primo gruppo di scuole). Secondo turno di gara per gli studenti di cucina e sala bar. Gli studenti che avranno già eseguito la loro prova, il giorno prima, si recheranno invece in visita al centro storico della città

Pranzo Pranzo presso un ristorante di Teramo

Pomeriggio: Role-play al front-office (secondo gruppo di scuole) Terzo turno per le competizioni di sala e cucina

Sera: Pizza party per tutti e message-disco fra gli studenti (per rilassarsi un po'!)

### **SABATO 17**

Escursione (intera giornata) per l'intero gruppo dei partecipanti. Partenza dalla scuola per recarsi prima a Castelli (centro di fama mondiale per le sue ceramiche artistiche), poi ad Atri (uno dei borghi storici più affascinanti della zona), per finire nell'accogliente cittadina di Silvi (uno dei centri turistici marittimi più rinomati della provincia).

Pranzo: previsto durante la sosta ad Atri.

Sera: Cena di gala e cerimonia di premiazione dei partecipanti

### **DOMENICA 18** Saluti e partenze

COMPETIZIONI IN DETTAGLIO

GARA DI TURISMO E RICEVIMENTO

#### ***Compiti***

Sin dalla tarda mattinata o primo pomeriggio di giovedì 15 Aprile, come verrà meglio specificato durante il briefing, lungo il corso principale della città di Teramo verranno allestiti gli stand promozionali di ciascuna scuola e rappresentanti del luogo di provenienza. Ognuno presenterà alla giuria in loco un percorso turistico, di un ideale gemellaggio tra un paese o una città della zona di provenienza con la città di Teramo o con un paese della provincia e del Parco Nazionale del Gran Sasso e dei Monti della Laga.

(tempo massimo concesso per l'allestimento dello stand 1h e 30 minuti).

Il giorno seguente, a seconda dei turni stabiliti nel briefing, si svolgerà la prova di role-play al front office della scuola. Agli studenti verrà richiesto di simulare un check-in or check-out or live-in.

#### ***Obiettivi***

L'obiettivo principale consiste nella valutazione da parte degli esperti delle conoscenze teoriche e delle abilità professionali acquisite dai concorrenti e dimostrate nel presentare la destinazione turistica o nel trattare probabili problemi tecnici di reception/servizi alberghieri.

L'attenzione dovrà essere focalizzata sulle somiglianze e affinità storiche, artistiche ed enogastronomiche alla base del "gemellaggio ideale" evidenziate dal concorrente tra Teramo e l'altro posto a sua scelta. Lo scopo è di presentare un percorso turistico che promuova gli elementi in comune e riesca a stimolare la curiosità di un potenziale cliente, simulato dai membri della giuria.

#### ***Note importanti***

Le scuole possono portare qualsiasi oggetto prodotto, o souvenir, che considerino utile per una migliore presentazione. In caso di particolari dispositivi tecnologici necessari per l'occasione, si prega di contattare la nostra scuola in anticipo per maggiori possibilità di organizzazione.

Gli studenti devono indossare le uniformi in dotazione del proprio Istituto per la prova al front office e i costumi tradizionali (ove possibile) per la prova di presentazione turistica.

La lingua usata deve essere una delle lingue ufficiali della comunità europea: Inglese o Francese. Ogni partecipante selezionerà la lingua per la sua gara: essa non dovrà assolutamente corrispondere alla lingua abitualmente parlata nel paese di provenienza (es. se il concorrente è nativo di un paese anglofono dovrà scegliere il francese..). Gli organizzatori e la giuria sono inoltre autorizzati ad invitare gli studenti a cambiare la lingua, avvisandoli con anticipo e motivandone le ragioni.

Il nostro istituto sarà responsabile dell'approvvigionamento di tutto il necessario per lo svolgimento delle gare e metterà a disposizione: gazebo m.3x3, tavoli m.2,20x0,60, utensili abituali. La realizzazione dello stand invece sarà di competenza di ogni scuola che dovrà portare oltre al restante materiale una prolunga di 10 metri con doppia presa del voltaggio normale 230V (secondo gli standards IEC 309) e una lampada con sostegno

Gli insegnanti accompagnatori potranno dare spunti e suggerimenti ai rispettivi allievi in alcuni momenti ben definiti e sotto il controllo degli ispettori o giudici di gara, ma sarà severamente proibito loro entrare nei laboratori, intervenire e/o fornire oggetti, materiale o altro durante lo svolgimento del concorso.

### **Criteria di valutazione**

Presentazione della destinazione turistica:

- Aderenza alla consegna e tempi max 15 punti
- Padronanza della lingua straniera max 15 punti
- Espressività del linguaggio non verbale max 10 punti

Realizzazione dello stand:

- Creatività max 12 punti
- Elementi culturali comuni,

del folclore o dei costumi max 12 punti

- Corrispondenza tra lo stand turistico promosso ed il percorso max 06 punti

Role-play al front office:

- Problem solving max 10 punti
- Capacità di gestione/professionalità max 10 punti
- Conoscenze tecniche max 10 punti

Max punteggio totale 100

Le decisioni prese dalla giuria sono definitive e insindacabili.

### GARA DI SERVIZI DI CUCINA

#### **Compiti**

Lo studente cuoco dovrà preparare una nuova e gustosa portata, sia essa un primo, un secondo o un dessert, rivisitando una ricetta tra quelle della tradizione teramana, sulla base di una ricerca effettuata autonomamente dallo studente stesso. Il fine è quello di proporre qualcosa di innovativo aggiungendo o sostituendo degli ingredienti che dovranno però appartenere ad un paniere di prodotti tipici principalmente del teramano, ma necessariamente abruzzesi.

Tempo massimo concesso per la prova di cucina è di 4 ore



corretta manipolazione conservazione degli alimenti,

corretto procedimento e cottura ...)

Presentazione del piatto:

- Esposizione alla giuria
- Originalità della ricetta
- Aspetto della preparazione ordinata e pulita del cibo,

max 10 punti

max 10 punti

max 10 punti (disposizione

non guarnizioni artificiali, cromaticità ed eleganza ...)

Degustazione:

- Profumi, gusto, consistenza,

equilibrio dei sapori

max 45 punti

Max punteggio totale 100

Le decisioni prese dalla giuria sono definitive e insindacabili.

### **Paniere di prodotti a disposizione per variare le ricette**

Il Montepulciano DOCG delle Colline Teramane

Il Centerba

L'Aurum

Tartufo di Campovalano

Porcino del Ceppo

Lo zafferano di Navelli

La patata Turchesa

Il Peperoncino

Il Pecorino di Farindola

Ricotte, scamorze e cacio di vacca tipici della zona teramana

Erbe aromatiche (Pipinella, Maggiorana...)

Miele di Sulla

Marrone di Valle Castellana

Olio extravergine di oliva di produzione delle colline teramane

La ventricina teramana

I legumi dell'area teramana (cicerchia, fagioli, lenticchie)

Il maiale, famosissima porchetta di Campi

Vitellone bianco dell'Appennino (dalla razza Marchigiana-Romagnola)

L'agnello del Parco Nazionale del Gran Sasso e dei Monti della Laga , anche le frattaglie

Il tacchino

## GARA DI SERVIZI DI SALA E BAR

### **Compiti**

Lo studente di sala dovrà dimostrare le sue abilità nella preparazione e nell'esecuzione del servizio della portata, preparata dal suo compagno di scuola, alla giuria e ai presidi e docenti che rivestono il ruolo di clienti. Dovrà mostrare la sua abilità nell'arte della decorazione e della mise en place e dovrà, inoltre, preparare un cocktail.

La prova inizierà con lo studente che, sotto il controllo del giudice esperto, dovrà individuare nel minor tempo possibile, e correggere gli errori, di una mise en place appositamente preparata (tempo massimo concesso 5 minuti).

Dovrà quindi organizzare e preparare la sua individuale mise en place di un tavolo coperto solo con una tovaglia bianca. (tempo massimo concesso 8 minuti).

Il concorso procede con il servizio al tavolo della giuria e degli ospiti: lo studente avrà il compito di abbinare il vino più adatto scegliendolo tra quelli della produzione teramana.

In un momento successivo di gara, infine dovrà preparare un cocktail per il dopo cena , che, analcolico o non, a sua scelta, dovrà prevedere tra gli altri ingredienti il caffè "Marcafè" in miscela o in grani. La decorazione verrà preparata al momento della gara.

(tempo massimo concesso 15 minuti).

### **Obiettivi**

L'obiettivo principale della gara è valutare le conoscenze e le abilità professionali in situazione di lavoro tipiche e simulate dal concorso: organizzazione, preparazione preliminare, esecuzione, decorazione e presentazione dell'elaborato.

L'attenzione sarà focalizzata sull'abilità di riconoscere a colpo d'occhio gli errori nella mise en place, nell'organizzare e personalizzare un mise en place, nel preparare un cocktail e nell'eseguire il servizio al tavolo con l'abbinamento del vino.

### **Note importanti**

Gli studenti di sala dovranno preparare una mise en place sulla base di un menu, che verrà fornito loro dai giudici di gara e dagli ispettori, e utilizzando esclusivamente quanto fornito dall'organizzazione per la decorazione (fiori, frutta e vegetali, verde per composizioni..). Alle singole scuole sarà permesso utilizzare massimo tre elementi portati dal paese di provenienza, (souvenir o piatti ed utensili), per caratterizzare in modo tipico e rappresentativo: qualsiasi decorazione o centrotavola dovrà però essere confezionato in fase di gara e non precedentemente.

Uno degli ingredienti del cocktail, preparato per servire n 4 persone, dovrà assolutamente essere il caffè "Marcafè" in grani o miscela.

La nostra scuola provvederà ad inviare in anticipo dei campioni del suddetto caffè per provarlo e sperimentarlo in sede, al fine di ottenere un cocktail più gustoso e originale.

La decorazione dei cocktail verrà anch'essa realizzata in fase di esecuzione della gara.

La lingua usata dovrà essere una delle lingue ufficiali della comunità europea: Inglese o Francese. Ogni partecipante selezionerà la lingua per la sua gara che non deve assolutamente corrispondere alla lingua abitualmente parlata nel paese di provenienza (es. se il concorrente è nativo di un paese anglofono dovrà scegliere il francese..). Gli organizzatori sono inoltre autorizzati ad invitare gli studenti, a cambiare la lingua prescelta, avvisandoli con anticipo e motivandone le ragioni.

Gli insegnanti accompagnatori potranno dare spunti e suggerimenti ai rispettivi allievi in alcuni momenti ben definiti e sotto il controllo degli ispettori o giudici di gara, ma sarà severamente proibito loro entrare nei laboratori, intervenire e/o fornire oggetti, materiale o altro durante lo svolgimento del concorso.

### **Criteria di valutazione**

Conoscenze e abilità professionali:

- |  |              |
|--|--------------|
| ▪ Individuazione errori a colpo d'occhio         | max 05 punti |
| ▪ Mise en place                                  | max 10 punti |
| ▪ Servizio al tavolo                             | max 10 punti |
| ▪ Conoscenze tecniche per l'abbinamento del vino | max 15 punti |

Decoro tavolo:

- |                             |              |
|-----------------------------|--------------|
| ▪ Creatività ed originalità | max 10 punti |
| ▪ Professionalità           | max 10 punti |

Bar tender

- |  |              |
|--|--------------|
| ▪ Aspetto del concorrente              | max 05 punti |
| ▪ Corretto utilizzo delle attrezzature | max 10 punti |
| ▪ Composizione della ricetta e         |              |

Illustrazione alla giuria max 10 punti

- |                                      |              |
|--------------------------------------|--------------|
| ▪ Aspetto e decorazione del cocktail | max 05 punti |
| ▪ Aroma e gusto                      | max 10 punti |

Max punteggio totale 100

Le decisioni prese dalla giuria sono definitive e insindacabili.