



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DI BARGA

Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "F.lli Pieroni"

- Liceo Linguistico - Barga - Liceo delle Scienze Umane "G. Pascoli" - Barga -

Liceo Classico "L. Ariosto" Barga - I.T.T. "E. Ferrari" Borgo a Mozzano

Sede legale: Via dell'Acquedotto, 18 - 55051 BARGA (LU) - TEL.: 0583-723026 - FAX: 0583-723595 - Sito Web: www.isibarga.gov.it

E-mail: luis00300x@istruzione.it PEC luis00300x@pec.istruzione.it - C.F. 90004830460 -

Prot. n. 508 - VIII/1
Circ.n. 245

Barga, 22/01/2020

Ai docenti ITP
Agli studenti classi IV e V Ipseoa
Ai genitori
Ai collaboratori tecnici di sala e cucina
Al responsabile acquisti di magazzino

Oggetto: Concorso Regione Toscana

In occasione del concorso della Regione Toscana "C'è secondo e secondo.....ma sempre primi", si comunica quanto segue:

I ragazzi delle classi IV e V alberghiero sono invitati a partecipare al concorso regionale indetto dal Miur e Regione Toscana; tale concorso prevede una prima selezione interna che si terrà il giorno Giovedì 30 Gennaio 2020 dalle ore 08.15 presso i nostri laboratori.

Al seguente link trovate tutti i prodotti DOP e IGP in Toscana:

<http://prodtrad.regione.toscana.it/>

Tutti i ragazzi che intendano concorrere a tale manifestazione (il bando è stato messo in tutte le classi al fine di visionarlo) sono pregati di leggere attentamente gli allegati (compreso un estratto del bando) e mandare le proprie ricette entro e non oltre il giorno 27 gennaio 2020 al seguente indirizzo email daniele.mangiafave@isibarga.edu.it

Si prega di :

1. Leggere il bando
2. Compilare la propria ricetta su carta intestata della scuola
3. Compilare la liberatoria
4. Ogni gruppo di lavoro dovrà provvedere al reperimento della merce
5. Buona fortuna!!!

A tal proposito il giorno 30 gennaio la classe 4KB non effettuerà lezione laboratoriale (annullare ordine) per permettere lo svolgimento del concorso, mentre si richiede la collaborazione della classe di sala-bar in servizio.



IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Dott.ssa Iolanda Bocci

Modalità operative per l'organizzazione dell'iniziativa “C'è secondo e secondo ..ma sempre Primi”

Annualità 2019/2020

Art. 1

- Finalità dell'iniziativa L'iniziativa “C'è secondo e secondo ...ma sempre Primi” (successivamente denominata iniziativa) ha lo scopo di valorizzare la capacità tecnico-professionale degli allievi provenienti dagli Istituti Alberghieri toscani e persegue la finalità di valorizzare la cucina del territorio utilizzando i prodotti tipici toscani di qualità. Gli Istituti Alberghieri partecipanti all'iniziativa prepareranno con la tecnica del finger food un secondo piatto della tradizione toscana. Il secondo piatto, individuato attraverso una preselezione secondo le modalità stabilite nell'art. 5, potrà essere oggetto di una rivisitazione e dovrà essere preparato autonomamente dagli alunni e successivamente esposto alla Commissione valutatrice mettendo in evidenza il processo di lavorazione, l'impiattamento, aspetto estetico e originalità della preparazione, gusto e texture.

Art. 2

- Destinatari L'iniziativa è rivolta agli Istituti Alberghieri della Toscana singolarmente o in Rete in tal caso individuando il soggetto capofila (successivamente Istituti Alberghieri/Rete di Istituti Alberghieri). Ciascun Istituto Alberghiero/Rete di Istituti Alberghieri parteciperà con un team composto da almeno 2 alunni fino ad un max. 3 alunni del IV° o del V° anno.

Art. 5

- Scelta del secondo piatto Ciascun Istituto Alberghiero dovrà preselezionare il secondo piatto eseguito con la tecnica del finger food da presentare alla Commissione Valutatrice di cui all'art. 6, in sede di gara finale. L'Istituto dovrà organizzare prima dell'invio della ricetta finale un evento nel corso del quale presenterà una rosa di secondi piatti (max 3) prescelti e li farà degustare in una iniziativa organizzata dall'istituto. Tra gli ingredienti che potranno essere scelti si invitano gli Istituti Alberghieri che si trovano in un territorio in cui tradizionalmente utilizzano, fra le altre carni anche quella “ovi-caprina” (a titolo indicativo: Arezzo, Grosseto, Firenze Massa, Pisa, Prato e Siena) di proporre un secondo piatto realizzato con la tecnica del finger food nel duplice intento di recuperare le ricette tipiche della tradizione nonché di realizzarle in forma rivisitata. Per ciascuno dei secondi piatti selezionati sarà scelto anche il vino di accompagnamento. Al termine dell'incontro sarà individuato il secondo piatto che otterrà il maggior punteggio e che parteciperà all'evento finale, di cui all'art. 9.

Ogni Istituto Alberghiero dovrà indicare nel sopracitato modello:

- 1) la ricetta prescelta, secondo le modalità di cui all'art. 1 e 5, da eseguire in sede di gara finale. La ricetta dovrà indicare gli ingredienti e tutte le fasi seguite per la preparazione del secondo piatto. Le dosi dovranno essere fornite per 10 persone ai fini della realizzazione della ricetta per la gara finale, di cui all'art.5;

2) la ricetta prescelta con le dosi per 4 persone ai fini della pubblicazione della ricetta, di cui all'art. 10;

Art. 6 Modalità di selezione

Gli Istituti Alberghieri /Rete di Istituti Alberghieri che hanno inoltrato domanda ai sensi dell'art. 4 e individuato il secondo piatto da eseguire in sede di gara finale ai sensi dell'art. 5 procederanno alla preparazione dei secondi piatti che verranno valutati come di seguito indicato dalla Commissione valutatrice, di cui all'art. 3, nell'evento finale, secondo i seguenti criteri:

- 1) Mise en place e pulizia Capacità di organizzare il proprio lavoro; rispetto dei tempi d'esecuzione; capacità di predisporre e riordinare le attrezzature; pulizia ed ordine durante le fasi di lavorazione; rispetto delle norme igieniche; (1-10 punti)
- 2) Preparazione professionale Corretta manipolazione e gestione delle fasi di elaborazione ed esecuzione delle fasi di elaborazione ed esecuzione delle tecniche di preparazione; corretto bilanciamento delle grammature e delle porzioni; (1-20 punti)
- 3) Legame tra il finger food proposto e il proprio territorio Aderenza al tema proposto dal concorso, analisi e studio della tradizione e dei prodotti del territorio di provenienza; (1-10 punti)
- 4) Uso dei prodotti a Km zero forniti anche dagli Istituti agrari Valorizzazione dei prodotti toscani di qualità certificata con marchi europei DOP e IGP, Biologico, con marchio regionale di produzione integrata Agriqualità; filiera corta o a chilometro zero. Tra i prodotti a marchio europeo la valorizzazione delle carni ovine ottenute in Toscana. (1-10 punti)
- 5) Presentazione del finger food alla giuria Capacità di esporre in modo corretto e nei tempi prestabiliti, le caratteristiche del finger food, l'abbinamento del vino; (1-10 punti)
- 6)Aspetto estetico e originalità della preparazione Aspetto estetico piacevole; presentazione disposta in modo da garantire un pratico servizio. (1-10 punti)
- 7) Gusto e texture Gradevolezza e armonia tra gli ingredienti impiegati, temperatura di servizio: qualità sensoriale. (1 -30 punti)

La Commissione valutatrice non potrà attribuire mezzi punti.

Art. 9

- Svolgimento della gara finale La prova finale si svolgerà presso un Istituto Alberghiero "F. Datini" (Prato). La gara finale dovrà svolgersi entro il mese di febbraio 2020. L'Istituto Alberghiero sede della gara finale potrà preparare un secondo piatto ma non parteciperà alla prova. La data della gara finale sarà altresì concordata con la Regione Toscana. Gli Istituti Alberghieri dovranno approvvigionarsi preventivamente delle materie prime necessarie alla realizzazione del secondo piatto. Ai fini organizzativi e funzionali dell'espletamento della gara finale l'ordine di preparazione dei piatti verrà comunicato con congruo anticipo agli Istituti Alberghieri partecipanti all'iniziativa. La gara si potrà svolgere in più fasi affinché gli Istituti ammessi alla selezione possano preparare e presentare il secondo piatto prescelto. Ciascun team avrà a disposizione per la preparazione del piatto prescelto 100 minuti e dovrà predisporre n. 6 porzioni (uno per giurato uno per l'esposizione). E' fatta salva la facoltà per ogni Istituto Alberghiero di preparare un certo numero di porzioni in più per il pubblico che assiste ai lavori della Commissione.

La preparazione del secondo piatto e il suo l'impiattamento avverrà alla presenza della Commissione valutatrice che controllerà il processo sino alla presentazione finale del secondo piatto I candidati dovranno esporre il processo di lavorazione, le caratteristiche organolettiche e le metodologie usate.

Art. 10

- Consegna delle Ricette dei primi piatti Ciascun Istituto Alberghiero partecipante all'iniziativa "C'è secondo e secondo ...ma sempre Primi" consegnerà la ricetta dettagliata del secondo piatto eseguito. L'insieme delle ricette potrà essere oggetto di specifica pubblicazione. A tal fine dovrà essere compilato il modello A3) di cui all'art. 5 in cui dovranno essere forniti, tra i vari dati e documenti richiesti, anche quelli ai fini della pubblicazione delle ricette. Particolare attenzione dovrà essere posta nell'invio delle liberatorie da parte degli Istituti Alberghieri ai sensi della normativa europea e nazionale vigente in materia di protezione dati personali, per l'utilizzo da parte di Regione Toscana della ricetta, di immagini fotografiche e/o video, anche degli studenti che parteciperanno all'iniziativa in tutte le sue fasi, che saranno utilizzati in occasione di pubblicazioni e/o eventi collegati o collegabili all'iniziativa in oggetto. Le suddette liberatorie dovranno essere contestualmente inviate ed allegate al modello A3) Invio della ricetta per evento finale e ricette fasi preselettive e comunque non oltre la data di svolgimento della gara finale.

Art. 11

- Premi La Commissione valutatrice redigerà la graduatoria finale e attribuirà i seguenti premi: dal 1° Premio al 3° Premio: conferimento del Pegaso della Regione Toscana e consegna di un attestato di partecipazione.

La Commissione valutatrice assegnerà a tutti gli altri concorrenti l'attestato di partecipazione.

LIBERATORIA PER L'UTILIZZO DI FOTOGRAFIE O VIDEO

La/Il sottoscritta/o..... nato/a a.....
il..... residente in via.....n°.....
comune..... con riferimento alle foto e/o alle riprese audio/video scattate e/o riprese da
ISI Barga e Regione Toscana con la presente:

AUTORIZZA

a titolo gratuito, anche ai sensi degli artt. 10 e 320 cod. civ. e degli artt. 96 e 97 legge 22.4.1941, n. 633, Legge sul diritto d'autore, l'utilizzo delle foto o video ripresi durante le iniziative e gli eventi organizzati dall'ISI Barga e Regione Toscana durante le giornate che riprendono me medesimo, nonché autorizza la conservazione delle foto e degli audio/video stessi negli archivi informatici della Regione Toscana e ISI Barga. La presente liberatoria/autorizzazione potrà essere revocata in ogni tempo con comunicazione scritta da inviare a mezzo di posta ordinaria all'indirizzo di posta elettronica della Regione Toscana.

INFORMATIVA SULLA PRIVACY

Gentile interessato che fornisce alla Regione Toscana e ISI Barga i suoi dati personali, desideriamo informarla che il "Regolamento Europeo 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al Trattamento dei Dati Personali, nonché alla libera circolazione di tali dati" (da ora in poi GDPR) prevede la tutela delle persone e di altri soggetti rispetto al trattamento dei dati personali. La Regione Toscana, in qualità di "Titolare" del trattamento, ai sensi dell'articolo 13 del GDPR, pertanto, Le fornisce le seguenti informazioni:

Modalità di trattamento dei dati: I dati personali da Lei forniti formeranno oggetto di operazioni di trattamento nel rispetto della normativa sopracitata e degli obblighi di riservatezza cui è ispirata l'attività. Tali dati verranno trattati sia con strumenti informatici sia su supporti cartacei sia su ogni altro tipo di supporto idoneo, nel rispetto delle misure di sicurezza previste dal GDPR.

Obbligatorietà o meno del consenso: Il conferimento dei Suoi dati è facoltativo. Il mancato consenso non permetterà l'utilizzo delle immagini e/o delle riprese audiovisive del soggetto interessato per le finalità sopra indicate.

Comunicazione e diffusione dei dati: Tali dati saranno oggetto di diffusione su articoli di giornali o quotidiani locali, siti Regione Toscana, riviste dedicate, etc etc. Titolare e Responsabili del Trattamento: Il titolare del trattamento è la Regione Toscana. I Responsabili del trattamento sono puntualmente individuati nel Documento sulla Privacy, aggiornato ogni anno, e debitamente nominati. Diritti dell'interessato: In ogni momento potrà esercitare i Suoi diritti nei confronti del titolare del trattamento, ai sensi degli artt. da 15 a 22 e dell'art. 34 del GDPR.

Periodo di conservazione: I dati raccolti verranno conservati per un arco di tempo non superiore al conseguimento delle finalità per le quali sono trattati ("principio di limitazione della conservazione", art.5, GDPR) e/o per il tempo necessario per obblighi di legge. La verifica sulla obsolescenza dei dati conservati in relazione alle finalità per cui sono stati raccolti viene effettuata periodicamente.

Luogo e data _____,

FIRMA _____

Per i minorenni firma dei genitori: 1. _____

2. _____