



Campionato internazionale

20- 21- 22 MAGGIO 2015

Brescia, Palazzo Martinengo Colleoni

GRAN TROFEO D'ORO DELLA RISTORAZIONE ITALIANA

Expo 2015

Nutrire il pianeta, Energia per la vita

Il cibo nell'arte

Expo 2015, Nutrire il Pianeta, Energia per la vita porterà in evidenza argomenti legati all'alimentazione, al benessere alimentare, al rispetto dell'ambiente e alla conoscenza delle "tradizioni alimentari" come elementi culturali, artistici ed etnici".

La IX edizione del Gran Trofeo d'Oro si declinerà attraverso i temi connessi ad Expo 2015 sopra riportati e al tema "Il cibo nell'arte.

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, su abilità tecnico-pratiche relative all'accoglienza e alla realizzazione di una proposta gastronomica per

- Raccontare la dimensione fondamentale del cibo che si esprime nei suoi legami con le culture, l'arte 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 celi 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.

COMPETIZIONI:

Il Campionato prevede le seguenti competizioni:

- Concorso Internazionale di Cucina "Il Cibo nell'Arte"
- Concorso Internazionale del Servizio di Sala "Il Cibo nell'Arte"
- 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 "I Corti del Gran Trofeo – Racconti di Squadra - Team's Tales"
- 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 Campionato si svolgerà a Brescia, dal 20 al 22 Maggio 2015, presso Palazzo Martinengo Colleoni.

LINGUE UFFICIALI

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

Italiano

Inglese

Francese

ATTIVITÀ COMPLEMENTARI:

Partecipare al Gran Trofeo d'oro della ristorazione italiana offre la possibilità di

- Partecipare ad un corso di formazione/aggiornamento dei docenti delle squadre che saranno selezionate per la partecipazione al campionato. Il corso si svolgerà dal 16 al 20 Marzo 2015;
- Partecipare ad un corso di formazione/approfondimento dedicato agli studenti delle squadre che saranno selezionate a partecipare al campionato. Il corso si svolgerà il 18 e 19 Maggio 2015;
- Partecipare al progetto "Adotta una Scuola" che favorisce la possibilità di collaborare con aziende agricole ed agroalimentari della Provincia di Brescia per lo sviluppo delle competenze degli studenti delle Scuole che aderiscono; il progetto potrà essere sviluppato durante tutto il 2015.

OBIETTIVI:

Il Gran Trofeo è

- un 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;
- un 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

- un progetto teso a sviluppare un'attività di network dedicata alla conoscenza delle produzioni agricole bresciane in un contesto di contaminazione culturale strettamente connesso alla realtà giovanile;
- un progetto orientato a sviluppare la consapevolezza dell'importanza di un'attività ristorativa ecosostenibile;
- un 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;
- un 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;
- una competizione fulcro di un progetto formativo attraverso la valorizzazione e la promozione delle conoscenze delle produzioni tipiche e della cultura enogastronomica del nostro Paese;
- un 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;
- una competizione intesa come stage/tirocinio professionalizzante;
- un'occasione per favorire lo scambio tra le culture legate all'arte dell'accoglienza e della gastronomia delle Regioni italiane ed europee.

DESTINATARI E MODALITA' DI PARTECIPAZIONE

Il Campionato prevede la partecipazione di massimo 24 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 o cucina; essi dovranno svolgere la prova di ricevimento ed essere preparati 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 scelti tra cucina, sala e ricevimento.

- **La Provincia di Brescia si accollerà le spese di viaggio verso e da Brescia, alloggio, trasporti in loco e parte del vitto degli insegnanti che parteciperanno all'Educational Tour (come da Programma).**
- **La Provincia di Brescia si accollerà le spese di alloggio, vitto e trasporti in loco delle Squadre che parteciperanno alla Formazione studenti e al Campionato.**

MODALITÀ DI ISCRIZIONE

Entro il 31 Gennaio 2015 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 e le produzioni casearie di montagna;
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.

Le Scuole/Istituti presenti sul territorio della provincia di Brescia potranno partecipare al Concorso Agroalimentare dell'Associazione Industriale Bresciana. La Scuola vincitrice del suddetto concorso potrà partecipare di diritto al Gran Trofeo d'oro.

TIPOLOGIA DELLE PROVE

1. Prove di Servizio di Sala

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

Per la prova di Mise en place gli allievi dovranno ideare e preparare una tavola che prenda ispirazione dall'opera di Antonio Rasio "Allegoria dell'Autunno" facente parte della mostra "Il Cibo nell'Arte - Capolavori dei Grandi Maestri dal Seicento a Warhol"; per la prova i concorrenti dovranno ispirarsi all'opera valorizzando alcuni elementi o dettagli a scelta o rendendo, nel complesso, l'atmosfera che l'opera comunica.

Dovrà essere realizzata 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 coprisedie.

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 con tovagliato, cristalleria, stoviglie e posate; inoltre le scuole potranno portare oggetti e altro materiale necessario per la composizione della decorazione

I centrotavola dovranno essere tassativamente composti durante la gara.

Tempo disponibile 1 ora.

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

Prova valida per il Concorso Internazionale del servizio di Sala

VALE 200 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 clienti 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 e/o della Provincia di Brescia o Italiani (il menu dovrà essere presentato in n. 3 copie).

Gli studenti dovranno rispondere a domande inerenti

- Connubio tra agricoltura, territorio e cultura enogastronomica
- descrizione relazione tra la mise en place e l'opera d'arte abbinata.
- 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 200 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 guéridon, 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 2015 e la relazione con le opere d'arte abbinate alle portate; 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 al Presidente 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 allievi di cucina, di sala e di ricevimento ed i docenti di ogni squadra, al termine della loro prova, dovranno presentarsi al loro tavolo di riferimento della Prova Mise en place per il colloquio con i Giurati. I Giurati di sala e di cucina commenteranno lo svolgimento delle prove di sala e di cucina.

Tutti i materiali per apparecchiare il tavolo della giuria saranno messi a disposizione dall'organizzazione, compreso il vassoio con manici per il servizio (cm 50x40) e lo scaldavivande uguale per tutti.

Ogni scuola ha comunque la facoltà di portare/utilizzare i propri vassoi (la misura massima 50x40), i piatti per il dolce (**non è consentito portarli** per l'antipasto, il primo e il secondo piatto) e l'occorrente per il servizio al guéridon 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 300 PUNTI

Effettuare la presentazione di una Carta dei formaggi composto da formaggi bresciani, il taglio e il servizio.

I concorrenti devono proporre ai Giurati, ipotetici commensali di una sala ristorante, una Carta dei formaggi composto 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. Inoltre i concorrenti dovranno indicare i vini bresciani che potranno essere accompagnati ai formaggi proposti in carta.

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

VALE 300 PUNTI

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

I concorrenti devono 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 sceglieranno un vino, tra le tipologia 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

VALE 300 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. 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). A questa prova sarà attribuito un Premio Speciale.

2. Prova di servizio di Cucina:

Per la prova di cucina gli allievi dovranno ideare le loro preparazioni prendendo ispirazione dalle opere della Mostra "Il Cibo nell'Arte - Capolavori dei Grandi Maestri dal Seicento a Warhol" abbinare a ciascuna portata del menu, valorizzandone alcuni elementi, dettagli a scelta o rendendo, nel complesso, l'atmosfera che l'opera comunica. Non è vincolante l'utilizzo dei prodotti contenuti nell'opera.

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

- Un antipasto di libera interpretazione i cui ingredienti principali dovranno essere Stracchino bianco, Coregone, Olio extra vergine d'oliva bresciano e Lugana Doc; l'opera abbinata è: Vincenzo Campi "MANGIATORI DI RICOTTA "
- Un piatto di *"pastasciutta"* secondo la tradizione italiana e ad ispirazione libera, proposto obbligatoriamente con l'utilizzo del Grana Padano Dop Ambrosi e Pasta secca di Franciacorta quali ingredienti fondamentali; l'opera abbinata è: Giacomo Ceruti "TAVOLA IMBANDITA"
- Un secondo piatto che consiste nell'esecuzione di piatto di libera interpretazione, utilizzando Trote Fario, Ortaggi di stagione e Franciacorta. Le trote devono essere presentate intere al vassoio; gli studenti di sala devono sfilettare la preparazione davanti ai Giudici e servire; l'opera abbinata è: Jacopo Chimenti "INTERNO DI DISPENSA CON CIBARIE"
- Un dolce di libera interpretazione che consiste nell'esecuzione della preparazione di un dolce al piatto i cui ingredienti principali devono essere Burro Ambrosi, Cioccolato Domori e Frutta candita e/o confetture Agrimontana; l'opera abbinata è: Giovanni Stanchi "ALZATA CON FICHI, SUSINE, PESCHE E MELONI.

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 900 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/imprese agricole 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; dimostrare di possedere competenze sui principi di una 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 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 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 300 PUNTI

Prova "I Corti del Gran Trofeo - Racconti di squadra"

Le squadre dovranno presentare un video dedicato ad alcuni dei momenti topici dell'attività per la selezione della squadra, degli allenamenti interni all'Istituto per partecipazione al Campionato Gran Trofeo d'Oro della Ristorazione italiana e alla formazione dei docenti, con riferimento ai prodotti tipici della provincia di Brescia e al tema "Il cibo nell'arte".

Il lavoro dovrà essere presentato tramite un videoclip pubblicitario della durata massima di 3 minuti 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 250

COMUNICAZIONE PARTECIPAZIONE AL GRAN TROFEO "MIGLIORI RACCONTI DI SQUADRA"

Le squadre selezionate hanno facoltà di predisporre e pubblicare, con l'ausilio dei Social Network, un reportage o vari mini reportage (fotografici, video, post, tweet, condivisione, creazione pagine, ecc) "Racconti di Squadra" relativi

- all'attività per la selezione della squadra
- agli allenamenti interni all'Istituto per partecipazione al Campionato Gran Trofeo d'Oro della Ristorazione italiana con riferimento ai prodotti tipici della provincia di Brescia e ai temi di Expo 2015
- alla formazione dei docenti (Marzo) e degli studenti (Maggio)
- all'attività di condivisione dell'istituto (studenti e docenti), dei genitori, degli opinion maker ed altri istituti
- all'ideazione Carrello dei Formaggi,
- all'ideazione Carta dei vini
- ai momenti di gara.

Questi lavori saranno oggetto di valutazione per l'assegnazione del premio "Migliori Racconti di Squadra" (per i criteri di valutazione si fa riferimento ai criteri del Concorso "I Corti del Gran Trofeo"). Per essere valutati

- dovranno essere pubblicati sui social network
- potranno diventare parte integrante della prova "I Corti del Gran Trofeo"
- dovranno essere pubblicati durante i mesi di preparazione e durante il campionato
- i reportage saranno valutati fino a due ore prima della fine delle prove.

Ogni squadra dovrà dare comunicazione all'organizzazione dei lavori esistenti sui social.

Attività facoltativa. Alla squadra che presenterà la migliore attività "Racconti di squadra" sarà conferito un premio speciale.

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". 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 250

IL RUOLO DEI DOCENTI

Durante la competizione i docenti 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**.

Essi potranno avvicinare i ragazzi in appositi spazi, separati dai box di lavoro, dove potranno dare consigli e suggerimenti; in questi spazi è previsto il controllo di un commissario di gara.

E’ 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.

PREMIAZIONE

PREMI SPECIALI

*Premio ai MIGLIORI RACCONTI DI SQUADRA
€ 250,00*

*Premio MIGLIORE LISTA DELLA SPESA
Borsa di studio CAST Alimenti*

*Premio alla
Miglior prova in lingua straniera*

*Premio
Alla Miglior Mise en place*

*Premio
al Miglior Antipasto*

*Premio
al Miglior Primo piatto*

*Premio
al Miglior Secondo piatto*

Premio

Miglior Dolce al piatto

*Premio
al Miglior utilizzo del formaggio Grana Padano Dop*

Premio al Miglior utilizzo del Franciacorta

*Premio
al Miglior utilizzo del Lugana Doc*

*Premio
al Miglior utilizzo dell'olio extra vergine d'oliva della Provincia
di Brescia*

PREMI AI VINCITORI DEI CONCORSI

Concorso Internazionale di Cucina

€ 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

€ 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 "I Corti del Gran Trofeo "

€ 250,00

*Concorso Internazionale “ 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

MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE

I Giurati sono suddivisi in:

1. Giuria di sala,
2. Giuria di Sommellerie,
3. Giuria Taglio e servizio formaggi,
4. Giuria di degustazione,
5. Giuria "Olio extra vergine d'oliva",
6. Giuria "I Corti del Gran Trofeo",
7. Giuria "A tavola nelle regioni d'Europa" ed una Commissione di cucina.

Il massimo punteggio raggiungibile per il Gran Trofeo d'Oro è di 3.000 punti così composti:

CONCORSO "I Corti del Gran Trofeo"

250 punti

Sarà valutata

- la coerenza con i temi previsti per "Racconti di Squadra" e l'efficacia con cui questo messaggio è esposto;
- l'innovatività dell'idea,
- la qualità del prodotto,
- la qualità dei contenuti,
- il valore del messaggio,
- la presenza sui social network.

CONCORSO "A tavola nelle regioni d'Europa"

250 punti

Sarà valutata

- la coerenza con il tema "Le tradizioni alimentari celano storia e racconti che parlano di popoli, di terre e di luoghi",
- la fantasia ed eleganza nell'allestimento,
- la capacità espositiva nella presentazione del tavolo,
- il coinvolgimento degli operatori del territorio

CONCORSO del servizio di Sala

700 punti così composti:

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

400 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 o l'atmosfera dell'opera abbinata
- capacità di commentare la scelta della mise en place e la selezione degli elementi in linea con il tema dell'opera abbinata
- capacità di riconoscimento dell'errore nella mise en place
- capacità espositiva e di comunicazione
- stile di presa della comanda
- presentazione personale (cura e immagine della persona)

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

Aspetti valutati

- descrizione delle portate e del menu in relazione al tema o l'atmosfera delle opere abbinate
- 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 .

CONCORSO Servizio del Formaggio

300 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 proposta abbinamento al vino

Prova di Sommellerie

300 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"

300 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 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.

Prova di Cucina

900 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 e dell'alimentazione.

Oltre al tavolo dei presidenti di giuria, saranno presenti 8 giurati divisi in 4 tavoli. I tavoli saranno contrassegnati da una lettera da A a D. Ad ogni tavolo siederanno due giurati che valuteranno il lavoro di 2 squadre.

La giuria di degustazione, esprimendosi attraverso un voto unico da **1 a 900** valuterà:

ANTIPASTO

- coerenza con il tema o l'atmosfera dell'opera abbinata
- la pulizia del piatto e la presentazione della portata
- l'equilibrio dei sapori
- capacità di valorizzare la materia prima: Stracchino Bianco, Coregone, Olio extra vergine bresciano, Lugana Doc

VALE 225 PUNTI

PRIMO PIATTO

- coerenza con il tema o l'atmosfera dell'opera abbinata
- 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 Dop
- capacità di valorizzare la Pasta di Franciacorta

VALE 225 PUNTI

SECONDO PIATTO

- coerenza con il tema o l'atmosfera dell'opera abbinata
- temperatura del piatto e del cibo
- la pulizia del piatto e la presentazione della portata
- l'equilibrio dei sapori
- valorizzazione della materia prima – Franciacorta, Trota Fario, Ortaggi di stagione

VALE 225 PUNTI

DOLCE

- coerenza con il tema o l'atmosfera dell'opera abbinata
- la pulizia del piatto e la presentazione della portata
- l'equilibrio dei sapori
- la valorizzazione delle materie prime – Burro Ambrosi, Cioccolato Domori e Frutta Agrimontana

VALE 225 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.

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 gestire lo Spazio Consigli, autorizzando e sorvegliando l'accesso.

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. Essi non avranno diritto di voto ed 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:

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 (50 punti).**

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 portato 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 e del cappello durante tutti i giorni del concorso per docenti e studenti
- L'uso di semilavorati o prodotti preconfezionati (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 preconfezionati 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).