

## **CAROLI HOTELS**

### **Riserva Naturalistica Torre del Pizzo**

### **Litoranea Gallipoli – Santa Maria di Leuca**

### **I-73014 Gallipoli (LE)**

---

**Oggetto: V CONCORSO di Enogastronomia, Servizi di Sala e Vendita, Accoglienza Turistica – Caroli Hotels**

**Premio Attilio Caroli e Gilda Nuzzolese**

**Premio Mario Caputo e Maria Domenica Caroli**

**Gallipoli – Santa Maria di Leuca - 13-16 marzo 2019**

**Riservato a studenti degli Istituti Professionali - Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera.**

#### **NORME GENERALI**

**1. La manifestazione è aperta agli allievi del quarto e del quinto anno degli Istituti Professionali Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera di Stato e Paritari. Articolazioni **Enogastronomia; Servizi di Sala e Vendita; Accoglienza Turistica.****

**2. La richiesta partecipazione al Concorso è subordinata al pagamento di una quota d'iscrizione. Gli Istituti Professionali che intendano partecipare individueranno autonomamente gli alunni da segnalare per la partecipazione, scegliendone non più di uno per ogni settore di gara, fino ad un massimo di tre partecipanti. Saranno riconosciute n° 15 ore come periodo di alternanza scuola lavoro per ciascun allievo partecipante.**

**3. Tema del Concorso è la presentazione di piatti a base di ingredienti tipici salentini che compongono il “paniere” (All. 4) e l'illustrazione di percorsi turistici nel Salento.**

**4. La manifestazione si articola in tre distinte categorie di concorso, per ciascuna delle quali è prevista una prova:**

**a) Enogastronomia;**

**b) Servizi di Sala e Vendita;**

**c) Accoglienza Turistica.**

- Nella gara di **Enogastronomia**, il concorrente dovrà realizzare un piatto sulla base degli ingredienti tipici riportati nel “paniere” (All. 4).
- Nella gara di **Servizi di Sala e Vendita**, il concorrente dovrà realizzare un piatto a base di ingredienti tipici riportati nel “paniere”, anche utilizzando la tecnica flambè; si occuperà del servizio del piatto e del servizio del vino prescelto motivandone l’abbinamento;
- Nella gara di **Accoglienza Turistica**, il concorrente dovrà elaborare un itinerario turistico nel Salento anche attraverso l’utilizzo di lingue straniere.

**DATE E SCADENZE**

**Prima fase**

La domanda di iscrizione, redatta utilizzando gli appositi moduli, dovrà essere inviata all’indirizzo mail: [concorsoalberghieri@carolihotels.it](mailto:concorsoalberghieri@carolihotels.it), entro il 19/01/2019, unitamente ai seguenti allegati:

per la partecipazione alla gara di **Enogastronomia**

- ricetta del piatto, specificando correttamente: titolo, ingredienti scelti dal “paniere”, dosi, specifiche degli ingredienti e metodo di esecuzione, elenco degli utensili e dell’attrezzatura necessari, glossario dei termini tecnici, note e curiosità sugli ingredienti impiegati, foto dell’allestimento del piatto (all.1);

per la partecipazione alla gara di **Servizi di Sala e Vendita**

- scheda tecnica della ricetta e dei vini utilizzati, scheda di degustazione con le motivazioni dell’abbinamento (all.2);

per la partecipazione alla gara di **Accoglienza Turistica**

- elaborato di un percorso turistico nel Salento (all.3) anche attraverso l’utilizzo di lingue straniere.

Le ricette saranno prese in esame ai soli fini della preselezione degli Istituti da invitare.

### **Seconda fase**

La fase di preselezione, curata da un'apposita Commissione, si concluderà entro il 26/01/2019. L'esito sarà comunicato agli Istituti prescelti via e-mail entro il 02/02/2019. Gli Istituti selezionati dovranno confermare la propria partecipazione entro due giorni dal ricevimento della comunicazione, utilizzando il seguente indirizzo mail: [concorsoalberghieri@carolihotels.it](mailto:concorsoalberghieri@carolihotels.it).

### **Terza fase**

La gara si svolgerà dal 13/03/2019 al 16/03/2019, nelle strutture dei Caroli Hotels. Gli alunni individuati saranno accompagnati da un solo docente e verranno ospitati in una delle strutture della catena Caroli Hotels scelta dall'organizzazione, con arrivo il 13/03/2019 e partenza entro il 16/03/2019. L'organizzazione si riserva il diritto di cancellare, posticipare o modificare la data della manifestazione.

### **ORGANIZZAZIONE E LOGISTICA**

#### **1. Saranno a carico dell'organizzazione :**

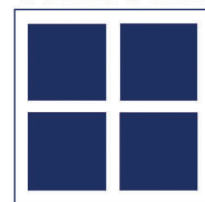
- la messa a disposizione di uno spazio di preparazione per la mise en place di cucina e per l'allestimento del centrotavola;
- la messa a disposizione di una postazione di cucina completa;
- la messa a disposizione di strumenti informatici e multimediali per la presentazione dell'itinerario nel Salento;
- la fornitura delle materie prime del "paniere" necessarie per la realizzazione del piatto;
- Caroli Hotels assicura la pubblicazione di materiale informativo: locandine, manifesti pubblicitari e l'eventuale pubblicazione finale della raccolta delle ricette presentate nel Concorso.

#### **2. Saranno a carico dell'Istituto selezionato:**

- il pagamento della quota d'iscrizione pari a € 250,00 totali comprensiva della quota relativa all'ospitalità in pensione completa degli allievi e di un solo docente accompagnatore, a partire dalla cena del 13/03/2019 fino alla colazione del 16/03/2019;
- le spese relative al viaggio dalla propria sede sino a Gallipoli;



**Premi**  
**Attilio Caroli e Gilda Nuzzolese**  
**Mario Caputo e Maria Domenica Caroli**



- la copertura assicurativa INAIL già in vigore per gli alunni.

3. I laboratori sono allestiti in modalità standard; eventuali attrezzature specifiche per la preparazione della portata faranno parte della dotazione individuale dei concorrenti, previo accordo con la segreteria organizzativa.

4. Al termine delle attività, i laboratori dovranno essere riconsegnati al responsabile preposto in buono stato d'ordine, così come presi in consegna.

#### MODALITÀ

1. Per ciascun settore di gara, la Giuria provvederà a formare le squadre, raggruppando i concorrenti di diversa provenienza, che dovranno collaborare per la realizzazione di un elaborato coerente con il compito sorteggiato.

2. Il commissario di **Enogastronomia** verificherà che i materiali siano conformi al bando di Concorso e facenti parte del "paniere" messo a disposizione dall'organizzazione. Ha facoltà di impedire l'utilizzo del materiale non idoneo da parte dei concorrenti. Ogni squadra impegnata in enogastronomia deve presentare porzioni singole per l'assaggio dei giudici.

3. Per la gara di **Servizi di Sala e Vendita**, il centrotavola dovrà essere completamente allestito in loco, nei tempi richiesti, utilizzando il materiale assegnato. Il vino dovrà essere aperto durante il servizio a tavola. Ogni squadra impegnata in servizi di sala e vendita deve presentare porzioni singole per l'assaggio dei giudici.

4. Per la gara di **Accoglienza Turistica**, ciascuna squadra dovrà fornire alla giuria copia cartacea del proprio elaborato e disporre dello stesso in formato digitale per illustrarlo nella fase finale. Una sezione a scelta dovrà essere esposta in lingua straniera. L'ultima parte dell'esposizione comprenderà domande poste dalla giuria alle quali risponderanno liberamente i diversi componenti.

#### TEMPI

I tempi sono stabiliti così come segue: 90 minuti.

Sezione **Enogastronomia** (preparazione, elaborazione e guarnizione del piatto).

Sezione Sala e Vendita (portamento ed esecuzione alla lampada, abilità nella presentazione della ricetta, realizzazione del centro tavola, presentazione del vino).

Sezione Accoglienza Turistica (progettazione, preparazione, esposizione anche in lingua inglese).

## **CRITERI DI VALUTAZIONE**

### **GIURIA PER LA PRESELEZIONE**

Per la fase di preselezione verrà nominata una giuria composta da un rappresentante professionista per ogni categoria in gara.

Punteggio assegnato dalla commissione preselezionatrice:

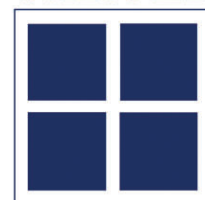
<b>CRITERI</b>	<b>PUNTI</b>
<b>ENOGASTRONOMIA</b>	
Materiale presentato in fase di iscrizione - Max	punti 20
Stesura completa e corretta della ricetta e della scheda tecnica	0-10
Originalità del lavoro presentato	0-10
<b>SERVIZI DI SALA E VENDITA</b>	
Materiale presentato in fase di iscrizione - Max	punti 20
Stesura completa e corretta della scheda tecnica, di abbinamento e di degustazione	0-10
Originalità del lavoro presentato	0-10
<b>ACCOGLIENZA TURISTICA</b>	
Materiale presentato in fase di iscrizione - Max	punti 20
Presentazione del percorso turistico	0-10
Originalità del percorso turistico	0-10

### **GIURIA DI GARA**

I membri della Giuria sono esperti designati dal comitato



**Premi**  
**Attilio Caroli e Gilda Nuzzolese**  
**Mario Caputo e Maria Domenica Caroli**



organizzatore:

uno chef membro di Eurotoques, un giornalista gastronomico, un maître dell'AMIRA (Associazione Maitre Italiani Ristoranti e Alberghi) un capo ricevimento, un sommelier, il Presidente/delegato del Movimento Turismo del Vino di Puglia, il Direttore della catena Caroli Hotels e due collaboratori, un docente di lingua inglese.

Le decisioni della giuria sono definitive e inappellabili; non sono ammessi ricorsi.

Punteggio assegnato dalle commissioni di gara.

CRITERI	PUNTI
---------	-------

**ENOGASTRONOMIA: Max 100 punti**

Progettazione dell'elaborato di squadra	0-20
---	------

Rispetto delle norme igieniche e di sicurezza, corretto utilizzo delle attrezzature nella fase di preparazione della portata in laboratorio	0-20
---	------

Corretta cottura e manipolazione degli alimenti	0-20
---	------

Efficacia del lavoro di squadra	0-20
---------------------------------	------

Presentazione del piatto e suo impatto cromatico	0-20
--	------

**SERVIZI DI SALA E VENDITA: Max 100 punti**

Portamento ed esecuzione alla lampada.	0-20
--	------

Abilità nella presentazione della ricetta (conoscenza dei prodotti).	0-20
--	------

Decorazione proposta e rispetto delle proporzioni del centro tavola.	0-20
--	------

Presentazione del vino.	0-20
-------------------------	------

Flambata.	0-20
-----------	------

**ACCOGLIENZA TURISTICA: Max 100 punti**

Progettazione dell'elaborato di squadra	0-20
Presentazione del percorso turistico	0-20
Esposizione in lingua inglese	0-20
Originalità del percorso proposto	0-20
Portamento e capacità di relazionarsi al potenziale cliente	0-20

**PREMI E RICONOSCIMENTI**

Le squadre prime classificate per ciascuna categoria di concorso riceveranno una borsa di studio di € 300,00 unica per tutti i componenti la squadra ed uno stage della durata di un mese con vitto e alloggio in una struttura dei Caroli Hotels.

A tutti gli alunni partecipanti verranno consegnati un diploma e un voucher valido per il soggiorno di 1 persona per un weekend da trascorrere in un Albergo della catena Caroli Hotels. La premiazione si effettuerà nel corso della serata di gala del 15-03-2019. All'organizzazione vanno tutti i diritti derivanti dall'uso delle ricette, delle foto e dei filmati realizzati in occasione del concorso.

Gallipoli, 19/10/2018

*Attilio Caputo*  
*Direttore Generale Caroli Hotels*

Caroli Hotels  
Riserva Naturalistica Torre del Pizzo  
Litoranea Gallipoli - Santa Maria di Leuca,  
I- 73014 Gallipoli (Le)  
0833/263321 centralino  
347/9091712 Maurizio Mighali  
[www.concorsocarolihotels.it](http://www.concorsocarolihotels.it)  
[concorsoalberghieri@carolihotels.it](mailto:concorsoalberghieri@carolihotels.it)