

CAROLI HOTELS

Riserva Naturalistica Torre del Pizzo

Litoranea Gallipoli – Santa Maria di Leuca

I-73014 Gallipoli (LE)

Oggetto: VI 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 - 11-14 marzo 2020

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 d'Europa. Articolazioni: Enogastronomia; Servizi di Sala e Vendita; Accoglienza Turistica.**
- 2. La richiesta di 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), l'illustrazione, attraverso un role-play (ospite-addetto al ricevimento), di attività turistiche nel Salento partendo dai Caroli Hotels.**
- 4. La manifestazione si articola in tre distinte categorie di concorso, per ciascuna delle quali è prevista una prova:**



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



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**, i concorrenti dovranno partecipare ad un role-play, dove consiglieranno agli ospiti, possibili attività da fare, sulla base di cinque località salentine sorteggiate dalla giuria. A ciascuna squadra verrà assegnato un target di ospiti sorteggiato. Le squadre suggeriranno le possibili attività considerando anche l’upselling di servizi alberghieri dei Caroli Hotels e si troveranno a gestire un possibile complaint. Una parte della prova dovrà essere svolta anche attraverso l’utilizzo della lingua inglese. I concorrenti stabiliranno autonomamente, all’interno della squadra di appartenenza, i ruoli del role-play.

DATE E SCADENZE

Prima fase

La domanda di iscrizione, redatta utilizzando gli appositi moduli, dovrà essere inviata all’indirizzo mail: concorsoalberghieri@carolihotels.it, entro il 17/01/2020, 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) partendo dai Caroli Hotels, anche attraverso l'utilizzo della lingua inglese.

Le ricette e gli elaborati saranno presi 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 24/01/2020. L'esito sarà comunicato agli Istituti prescelti via e-mail entro il 03/02/2020. Gli Istituti selezionati dovranno confermare la propria partecipazione entro due giorni dal ricevimento della comunicazione, utilizzando il seguente indirizzo mail: concorsoalberghieri@carolihotels.it .

Terza fase

La gara si svolgerà da mercoledì 11/03/2020 a sabato 14/03/2020, 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 mercoledì 11/03/2020 e partenza sabato 14/03/2020. 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 una postazione Mac e di strumenti informatici utili per la prova di accoglienza turistica;
- 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 € 500,00 iva inclusa, comprensiva della quota relativa all'ospitalità in pensione completa degli allievi e di un solo docente accompagnatore, a partire dalla cena di mercoledì 11/03/2020 fino alla colazione di sabato 14/03/2020; per tutti gli istituti che confermeranno la propria adesione entro il 30/11/2019, la quota d'iscrizione da versare sarà pari a € 250,00 iva inclusa;

- le spese relative al viaggio dalla propria sede sino a Gallipoli;

- 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 la prova sorteggiata.

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 Una sezione a scelta dovrà essere esposta in lingua inglese. 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

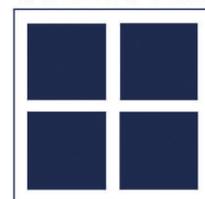
Per la fase di preselezione verrà nominata una giuria composta da un rappresentante professionista per ogni categoria in gara.

Punteggio assegnato dalla commissione preselezionatrice:

CRITERI	PUNTI
ENOGASTRONOMIA	
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
SERVIZI DI SALA E VENDITA	
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



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

**ACCOGLIENZA TURISTICA**

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 organizzatore:

uno chef membro di Euro-Toques, un giornalista gastronomico, un maître dell'AMIRA (Associazione Maitre Italiani Ristoranti e Alberghi), un capo ricevimento, un sommelier, 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

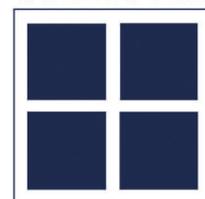
Portamento ed esecuzione alla lampada.	0-20
--	------

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

Decorazione proposta e rispetto	0-20
---------------------------------	------



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



delle proporzioni del centro tavola.

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

Risoluzione del complaint. 0-20

Portamento e capacità di relazionarsi. 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 13-03-2020. All'organizzazione vanno tutti i diritti derivanti dall'uso delle ricette, delle foto e dei filmati realizzati in occasione del concorso.

Gallipoli, 22/10/2020

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
concorsoalberghieri@carolihotels.it