



REGIONE SICILIA



I.P.S.S.E.O.A "FRANCESCO PAOLO CASCINO" PALERMO

I.P.S.S.A.R. "F.P. CASCINO" - PALERMO
Prot. 0002116 del 26/01/2021
(Uscita)

CIRCOLARE N.

Al sito web della scuola
Ai Sigg. Docenti di ristorazione
Agli alunni delle classi 3/ 4°/5
AI SUP
AI SURPU
AI D.S.G.A.
SEDE E SUCCURSALE

OGGETTO: CONCORSO " SOSTENIAMO IN CUCINA"

Con la presente si comunica che , è stato sottoscritto un protocollo d'intesa fra Ministero dell'Istruzione (MIUR) e Federazione Italiana Cuochi,(<https://www.miur.gov.it/web/guest/-/protocollo-di-intesa-ministero-dellistruzione-federazione-italiana-cuochi-f-i-c>), già operativo dallo scorso 9 ottobre e finalizzato a livello nazionale e territoriale a promuovere:

- percorsi formativi e tirocini di giovani allievi nella ristorazione con apposite convenzioni;
- attivare iniziative di formazione rivolte agli studenti e ai docenti secondo le esigenze del mercato del lavoro;
- promuovere attività formative e d'orientamento sulle filiere del settore della cucina e sulle prospettive d'occupazione;

Si informa altresì che la suddetta Associazione il prossimo **15 febbraio** espleterà via web, il concorso dedicato alle allieve ed agli allievi di IPSAR, IPSSAR e Istituti professionali riconosciuti dalle regioni ubicati nel territorio della provincia di Palermo (vedi regolamento in allegato). Il concorso, il cui tema **"Sosteniamo in Cucina"** richiama i valori di una cucina sostenibile, rappresenta un'opportunità per stimolare il contatto fra generazioni e nel particolare fra i professionisti della ~~resta~~ Associazione ed il mondo della scuola.

Il concorso rispetta i più rigorosi criteri della categoria "cucina calda" previsti dalle normative internazionali dei concorsi di cucina proprio per mettere a disposizione dei nostri giovani uno dei migliori contesti per le loro proposte dell'arte culinaria che saranno valutate dai giudici alla stessa stregua delle competizioni ufficiali patrocinate dalla Fic. SI invitano alla partecipazione le classi 3/4/5 di cucina .

Si allega modulo per i docenti di ristorazione e modalità concorso.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof. ssa Lucia Assunta Ievolella



ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI E PASTICCIERI PALERMO

Piazza dei Quartieri, 2 - 90146 Palermo Cod. Fisc. 97172600823 - P.Iva 05676420820

www.cuochipalermo.org mail: apcppa@gmail.com



Concorso provinciale dedicato agli allievi degli istituti alberghieri o enti di formazione iscritti alla Associazione provinciale cuochi e pasticceri di Palermo

“Sosteniamo in Cucina”

Il piatto dovrà essere uno starter o un main course o un dessert da ristorazione, che avrà come identità e tema quello dello spreco alimentare e della sostenibilità ambientale.

Partecipanti:

- 1) Possono partecipare alla selezione gli allievi di istituti alberghieri o enti, che alla data del 12/02/2021 risultino in regola con l'iscrizione 2021 all'A.P.C.P. PA. (compilare e rinviare gli allegati. A, e B che si trovano in fondo al bando).
- 2) Tutti i soggetti interessati dovranno presentare Curriculum Vitae.
- 3) Il docente tutor dovrà fare pervenire, all'indirizzo di posta elettronica apcppa@gmail.com, entro il 12/02/2021 febbraio 2021, copia della descrizione dell'elaborato che si intende presentare, e foto personale in mezzo-busto con divisa ufficiale FIC e cappello (tutto senza alcun logo di aziende al di fuori di quelle istituzionali).
- 4) Il docente tutor allegata alla domanda di partecipazione la scheda ricetta con ingredienti per 4 pax correlata di procedimento, scheda nutrizionale con calcolo calorico e un approfondimento sullo spreco alimentare e della sostenibilità.
- 5) Il giorno stabilito vale a dire giorno 15/02/2021 per la selezione l'allievo dovrà proporre il proprio elaborato, facendo solo l'impiattamento in diretta (in un tempo massimo di 10 (dieci) minuti, spiegandone la preparazione. (tutto verrà svolto in diretta Web, l'ordine della diretta web verrà comunicato successivamente ai candidati)



ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI E PASTICCIERI PALERMO

Piazza dei Quartieri, 2 - 90146 Palermo Cod. Fisc. 97172600823 - P.Iva 05676420820

www.cuochipalermo.org mail: apcppa@gmail.com

- 6) Per la valutazione degli elaborati in esposizione, la Giuria sarà composta dal Presidente dell'A.P.C.P.P.A. chef Giacomo Perna, dal vice-presidente dell'A.P.C.P.P.A. chef Mario Puccio, dal Team Manager del Culinary Team Palermo Chef Gaetano Megna, dallo Chef Antonino Tantillo e dal referente compartimento giovani chef Francesco Giuliano.
- 7) La giuria si atterrà ai regolamenti per le competizioni Nazionali ed Internazionali.
- 8) Saranno premiati soltanto la prima e la seconda posizione di classifica, tutti gli altri saranno pari ex aequo. I premi messi in palio dall'associazione provinciale cuochi e pasticceri di Palermo: **1° CLASSIFICATO** andrà la giacca ufficiale BRAGARD della FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI, il cappello ed il grembiule e la tessera d'iscrizione alla FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI per il 2022; **2° CLASSIFICATO** andrà in premio la Tessera di iscrizione alla FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI per il 2022. A tutti gli intervenuti verrà rilasciato un attestato di partecipazione che verrà spedito tramite mail dalla segreteria dell'APCPPA
- 9) Ciascun partecipante con la sottoscrizione per accettazione del presente regolamento dichiara sin d'ora di riconoscere che tutte le creazioni presentate costituiranno opere dell'ingegno di proprietà intellettuale esclusiva dell'Associazione Provinciale Cuochi e Pasticceri Palermo e, ad ogni effetto di legge, nessun diritto sarà riconosciuto ai singoli autori in ordine alle riproduzioni fotografiche e alle eventuali divulgazioni di immagini e anche video in riviste, giornali, siti web e Tv e, in generale, in ogni mezzo di comunicazione di massa. Inoltre autorizza l'A.P.C.P. PA ad utilizzare le proprie immagini personali e al trattamento dei propri dati personali come da normative vigenti sulla Privacy.
- 10) Il verdetto della Commissione e della giuria è irrevocabile e inappellabile.
- 11) L'elenco dei partecipanti al concorso rimane a disposizione dell'A.P.C.P.P.A. per eventuali manifestazioni che la stessa ente potrebbe organizzare o per manifestazioni future.
- 12) Le domande di partecipazione al concorso dovranno pervenire alla segreteria all'indirizzo di posta elettronica apcppa@gmail.com, correlati con gli allegati di man leva e autorizzazione (allegati B e C) compilata e firmata. Si riterranno valide le richieste pervenute complete di documentazione.

Criteri di valutazione:

- Presentazione, impressione generale e innovazione 0 – 25 punti
- Composizione e livello di difficoltà 0 – 25 punti
- Esecuzione corretta e professionalità 0 – 25 punti
- Presentazione, piatto bene equilibrato dal punto di vista nutrizionale, conforme al gusto moderno, digeribile, armonia di colori. 0 – 25



ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI E PASTICCIERI PALERMO

Piazza dei Quartieri, 2 - 90146 Palermo Cod. Fisc. 97172600823 - P.Iva 05676420820

www.cuochipalermo.org mail: apcppa@gmail.com

Modulo di Iscrizione alla selezione allievi Palermo

Scadenza iscrizione 12/02/2021

Nome, Cognome data di nascita numero tessera.

TITOLO DELL' ELABORATO DEL CONCORRENTE

Scuola di appartenenza

Recapito del concorrente per eventuali comunicazioni:

Firma del concorrente

Firmando la domanda di partecipazione si accetta e si dà il consenso

Al regolamento del bando della selezione e si accetta in

tutte le sue parti il regolamento

Per Accettazione e conferma

Data.....

Allegare Curriculum Vitae, descrizione del programma.