



Unione Europea  
Fondo Sociale Europeo (FESR-FSE)



Repubblica Italiana



I.I.S.S. "ENRICO  
MEDI"



Regione Siciliana

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

**"Enrico Medi" – Randazzo (CT)**

*Ad indirizzo tecnico: Istituto Tecnico Commerciale (A.F.M – Turismo - Tecnico Agrario)*

*Ad indirizzo professionale: Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera – Agricoltura e Sviluppo Rurale*

*Ad indirizzo liceale: Liceo Classico e Linguistico*

Codice Istituto: CTIS00600C

Codice fiscale: 83001470877

# 11<sup>^</sup> Rassegna Gastronomica

# "Cuoco per un giorno"

20-21-22/01/2022

## Regolamento

### Art. 1 - L'organizzazione

L'I.I.S.S. "E.Medi" di Randazzo indirizzo Professionale settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera, organizza la manifestazione **"Cuoco per un giorno"** giunta alla 11<sup>^</sup> Edizione.

### Art. 2 - Le finalità

Lo scopo della manifestazione è quello di indirizzare gli studenti delle scuole secondarie di primo grado sulla scelta del percorso di studi superiore, favorendo quelli più portati per la formazione professionale e favorendo l'incontro tra alunni e docenti provenienti da comuni e realtà socio culturali diverse al fine di scambiare conoscenze ed esperienze .

### Art. 3 - La partecipazione

Possono partecipare al concorso tutti gli alunni delle classi terminali delle scuole secondarie di primo grado.

**La partecipazione è completamente gratuita.**

L'allievo dovrà redigere una ricetta su una scheda fornita dalla scuola (**Allegato 1**).

Al concorso è riservata una **"Menzione Speciale"** per alunni disabili che vogliono partecipare all'evento. I suddetti alunni saranno affiancati da studenti Tutor del nostro istituto che provvederanno a dare il massimo supporto. Gli studenti potranno cimentarsi nella preparazione di un piatto oppure nella presentazione di una pietanza o decorazione con frutta.

### Art. 4 - Il tema

Il tema è: **"Valorizzazione dei piatti con prodotti del territorio"**.

I partecipanti dovranno inviare, tramite una scheda, la ricetta di un piatto di facile esecuzione realizzato utilizzando il paniere di prodotti allegato (**Allegato 2**) ed eventualmente aggiungendo uno o più ingredienti a scelta.

La ricetta prescelta dovrà essere per 4 persone; è possibile partecipare anche con più ricette e più alunni. Eventuali modifiche del programma della manifestazione saranno comunicate a tutti i partecipanti con la massima tempestività.

In ottemperanza al regolamento COVID alla manifestazione potranno partecipare solo gli studenti regolarmente iscritti alla gara .

Il Nostro Istituto per permettere agli studenti esterni di seguire i lavori avvierà una diretta sui canali social dell'istituto. (YouTube e/o fb)

### **Art. 5 - Le prove**

Le prove si svolgeranno, il 20-21-22 Gennaio 2022, presso la sede del nostro istituto e tutti gli alunni saranno coadiuvati dai docenti della scuola. Eventuali variazioni delle date saranno comunicate tempestivamente.

**Prova finale:** dopo aver preso visione delle ricette ogni alunno avrà a disposizione 30 minuti per la realizzazione. Nel rispetto delle norme igienico-sanitarie previste dalle vigenti leggi, ogni ragazzo dovrà realizzare la propria ricetta solo per la degustazione della giuria. Tutti gli ingredienti necessari per l'esecuzione del piatto e per il servizio dello stesso e l'eventuale attrezzatura particolare, saranno messi a disposizione dalla scuola.

**La scheda d'adesione e la ricetta devono essere inviate entro e non oltre le ore 12,00 del 16 Gennaio 2022**

Durante lo svolgimento del concorso non sono ammesse in cucina persone estranee; l'assistenza agli allievi sarà assicurata esclusivamente dal personale dell'I.I.S.S. "E. Medi".

### **Art. 6 – La giuria**

La giuria di tre membri, più un segretario senza diritto di voto, verrà nominata dal Dirigente Scolastico dell'I.I.S.S. "E. Medi".

La giuria eleggerà, all'inizio dei lavori, un Presidente il cui voto prevale in caso di parità. La giuria è l'unico organo competente a giudicare la prova finale; il suo giudizio è inappellabile.

### **Art. 7 – La premiazione**

La premiazione avverrà in occasione del rinfresco che si svolgerà presso la sede dell'I.I.S.S. "E. Medi" con la partecipazione dei Dirigenti Scolastici e dei genitori degli alunni.

I ragazzi partecipanti e i docenti accompagnatori saranno ospiti al buffet di gala durante il quale verranno assegnati i seguenti premi:

- **1° classificato coppa**
- **2° classificato coppa**
- **3° classificato coppa**

**Agli istituti degli alunni premiati una targa e a tutti gli alunni partecipanti sarà consegnata una pergamena di partecipazione.**

**Randazzo, 17/12/2021**

**Il Dirigente Scolastico**

**F.to Prof.ssa Maria Francesca Miano**

*(Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi dell'articolo 3, comma 2, del D.lgs n. 39 del 1993)*

**Per l'invio delle ricette si deve utilizzare l'e-mail:  
iissmedirandazzo@gmail.com**

**Allegato 1**

**Scheda Ricetta**

Cognome e Nome \_\_\_\_\_

Indirizzo \_\_\_\_\_

Telefono \_\_\_\_\_

Scuola \_\_\_\_\_

**Con la presente invio la ricetta per partecipare alla 11<sup>^</sup> Edizione del concorso:**

**“Cuoco per un giorno”**

Nome del piatto \_\_\_\_\_

Ingredienti \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Procedimento \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Decorazione del piatto

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

## Allegato 2

### Paniere Ingredienti

*Salsiccia o Maialino dei Nebrodi*

*Funghi*

*Pistacchi*

*Nocciole*

*Ricotta*

*Finocchietto selvatico*

*Erbe spontanee*

*Pomodori*

*Peperoncini*

*Formaggio*

*Acciughe salate*

*Provola DOP*

*Lonza di Maiale*

*Spezie Varie*