

Allegato A)

**Modalità operative per l'organizzazione
dell'iniziativa “Primi di Toscana”
Annualità 2017/2018**

Art. 1 - Finalità dell'iniziativa

L'iniziativa “Primi di Toscana” (successivamente denominata iniziativa) ha lo scopo di valorizzare la capacità tecnico-professionale degli allievi provenienti dagli Istituti Alberghieri toscani persegue la finalità di valorizzare la cucina del territorio utilizzando i prodotti tipici toscani di qualità. Gli Istituti Alberghieri partecipanti all'iniziativa prepareranno un primo piatto tipico della tradizione locale, scegliendo tra un primo piatto a base di pasta asciutta, pasta fresca e ripiena, minestre. Il proprio piatto, individuato secondo le modalità stabilite nell'art. 5, potrà essere oggetto di una rivisitazione e dovrà essere preparato autonomamente dagli alunni e successivamente esposto alla Commissione valutatrice mettendo in evidenza il processo di lavorazione, l'impiattamento, le caratteristiche organolettiche e di servizio.

Art. 2 - Destinatari

L'iniziativa è rivolta agli Istituti alberghieri della Toscana singolarmente o in Rete in tal caso individuando il soggetto capofila (successivamente Istituti Alberghieri/Rete di Istituti Alberghieri). Ciascun Istituto Alberghiero/Rete di Istituti Alberghieri parteciperà con un team composto da almeno 2 alunni fino ad un max. 3 alunni del IV° o del V° anno appositamente selezionati, del corso di enogastronomia.

Art. 3 - Composizione della Commissione valutatrice

La Commissione valutatrice sarà composta da n. 5 commissari:

un rappresentante regionale;

un rappresentante dell'Ufficio Scolastico Regionale per la Toscana;

un giornalista esperto in enogastronomia;

uno chef;

un rappresentante dell'Istituto Tecnico Superiore (EAT) Eccellenza Agro-Alimentare Toscana.

Ai commissari non sarà riconosciuto nessun compenso o rimborso spese. La Commissione selezionerà esclusivamente i primi piatti che saranno presentati dagli Istituti Alberghieri all'evento finale, di cui all'art. 9.

Art.4 - Modalità di partecipazione

Gli Istituti Alberghieri/Rete di Istituti Alberghieri potranno inviare le proposte di candidatura, in carta libera, al seguente indirizzo: regionetoscana@postacert.toscana.it entro il **30 novembre 2017 ore 13,00** indicando nell'oggetto la seguente dicitura: “Iniziativa Primi di Toscana”.

Art. 5 - Scelta del primo piatto

Ciascun Istituto Alberghiero/Rete di Istituti alberghieri dovrà preselezionare il primo piatto da eseguire in sede di gara finale individuandolo tra almeno tre piatti tipici del proprio territorio. L'Istituto dovrà organizzare prima della gara finale un evento nel corso del quale presenterà i primi piatti prescelti e li farà degustare in una iniziativa pubblica organizzata dall'istituto. Per ciascuno dei piatti tipici selezionati sarà scelto anche il vino di accompagnamento. Al termine dell'incontro sarà individuato il primo piatto che otterrà il maggior punteggio e che parteciperà all'evento finale, di cui all'art. 9.

Art. 6 - Modalità di selezione

Gli Istituti Alberghieri/Rete di Istituti Alberghieri che hanno inoltrato domanda ai sensi dell'art. 4 e individuato il primo piatto ai sensi dell'art. 5 procederanno alla preparazione dei primi piatti che verranno valutati come di seguito indicato dalla Commissione valutatrice, di cui all'art. 3, nell'evento finale, secondo i seguenti criteri:

- 1) Legame tra il primo piatto prescelto e il proprio territorio**
1-10 punti
- 2) Uso dei prodotti a Km zero forniti anche dagli Istituti agrari**
1-10 punti
- 3) Mise en place e pulizia**
Capacità di organizzare il proprio lavoro; rispetto dei tempi d'esecuzione; capacità di predisporre e riordinare le attrezzature; pulizia ed ordine durante le fasi di lavorazione; rispetto delle norme igieniche;
1-10 punti
- 4) Preparazione professionale**
Corretta manipolazione e conservazione degli alimenti; corretta cottura degli alimenti; corretto uso delle grammature e delle porzioni; efficacia delle tecniche impiegate, corretta impostazione della ricetta, capacità di esporre il piatto e motivare le scelte effettuate
1-20 punti
- 5) Servizio**
Disposizione pulita e ordinata dei cibi nel piatto senza guarnizioni artificiali; uso di tecniche di confezionamento efficaci che non comportino inutile perdita di tempo; uso di piatti e porcellane sobri ed adatti ad esaltare il cibo in essi contenuto; capacità di stare nei tempi assegnati per il servizio
1-5 punti
- 6) Aspetto estetico e originalità della preparazione**
Aspetto estetico ed impatto cromatico piacevole ed elegante
1-10 punti
- 7) Gusto**
Sapore gradevole ed in armonia con il tipo di alimento impiegato; uso corretto dei condimenti e salse, gusto di cottura e temperatura di servizio
1-35 punti

La Commissione valutatrice non potrà attribuire mezzi punti.

Art. 7 – Spese ammesse ed erogazione del sostegno finanziario

Per il rimborso spese, ai fini della ammissibilità, è richiesta la produzione della documentazione attestante la spesa, la quale deve risultare esatta, completa e veritiera. In particolare dovrà risultare corrispondente al periodo dell'attività e deve essere verificabile la causa della spesa. Sono ammessi i rimborsi per spese di trasporto (mezzi pubblici o noleggio di mezzi specifici) e le spese per l'acquisto di materie prime per le due prove previste dall'art. 5 e art. 9. Non sono considerati ammissibili, comunque, i rimborsi per trasporti su mezzi pubblici di prima classe o taxi.

Il sostegno finanziario a titolo di rimborso spese – anche per le attività di coordinamento e rendicontazione svolta dall'Istituto polo – agli Istituti Alberghieri partecipanti è così quantificato:

per l'annualità 2017 verrà assegnata a titolo di anticipo del rimborso spese una somma di euro 12.000,00 ed assegnata all'istituto polo individuato nell'Istituto Professionale Statale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione "A. Saffi" - Firenze (successivamente Istituto Alberghiero "A. Saffi") che verrà successivamente suddivisa tra gli Istituti Alberghieri/Rete di Istituti Alberghieri che hanno presentato la domanda di candidatura secondo quanto stabilito dal suddetto art. 5

per l'annualità 2018 verrà assegnata una somma di euro 10.000,00 a seguito della rendicontazione finale a titolo di rimborso spese all'istituto polo individuato nell'Istituto Alberghiero "A. Saffi".

La somma di euro 22.000,00 sarà così suddivisa:

- euro 1.000,00 a titolo di rimborso forfettario verrà assegnata tramite l'istituto polo all'Istituto che sarà prescelto per ospitare la gara finale;
- euro 2.000,00 all'istituto polo - Istituto Alberghiero "A. Saffi" a titolo di rimborso forfettario per l'attività di coordinamento sulla rendicontazione delle spese sostenute dagli Istituti Alberghieri/Rete di Istituti Alberghieri che parteciperanno al presente concorso e che sarà presentata al Settore Programmazione Formazione Strategica e Istruzione e Formazione Tecnica Superiore;
- euro 19.000,00 a titolo di rimborso delle ulteriori spese sostenute e debitamente rendicontate dagli Istituti Alberghieri/Rete di Istituti Alberghieri partecipanti alla gara finale fino ad un massimo di euro 1.000,00 per ciascun Istituto Alberghiero /Rete di Istituti Alberghieri.

Art. 8 - Rendicontazione delle spese

L'istituto polo deve rendicontare le spese sostenute mediante il finanziamento assegnato utilizzando il modello allegato alla presente (all. A.1). Nell'ipotesi in cui le spese siano inferiori al finanziamento ovvero in caso di rendicontazione parziale o parzialmente inammissibile, il finanziamento sarà ridotto o revocato in misura corrispondente. In tal caso. Le risorse anticipate e non dovute, saranno recuperate nei confronti dell'istituto polo. Ai fini della rendicontazione l'istituto polo deve restituire alla Regione Toscana Settore Programmazione Formazione Strategica e Istruzione e Formazione Tecnica Superiore la Scheda di rendicontazione finale, di cui al presente atto, sottoscritta dal suo rappresentante legale o da lui delegato.

L'istituto polo, con la presentazione della Scheda di Rendicontazione finale, deve attestare che le spese sono sostenute allo scopo previsto dalla DGR 1051/2017 "Sostegno all'iniziativa "Primi di Toscana" annualità 2017-2018" per i rimborsi di cui all'art. 5 e 7.

Per ogni tipologia di costo, l'istituto polo deve conservare l'intera documentazione attestante quanto riportato all'interno della scheda di rendicontazione e comunque inerente le spese sostenute a finanziamento dell'iniziativa "Primi di Toscana". La rendicontazione finale raccolta dall'Istituto polo - Istituto Alberghiero "A. Saffi" dovrà essere presentata entro il 30.9.2018.

Art. 9 - Svolgimento della gara finale

La prova finale si svolgerà presso un Istituto Alberghiero che verrà scelto dagli Istituti Alberghieri/Rete di Istituti Alberghieri in raccordo con la Regione Toscana. La gara finale dovrà svolgersi entro il mese di maggio 2018. L'Istituto Alberghiero sede della gara finale non parteciperà alla prova. La data della gara sarà altresì concordata con la Regione Toscana. Gli Istituti Alberghieri/Rete di Istituti Alberghieri invieranno la ricetta prescelta entro il 3 aprile 2018 prima della gara compilando una scheda tecnica, allegata al presente documento (all. A.2), indicante: ingredienti, dosi per 10 persone, procedimento di lavorazione, attrezzature necessarie e vino in abbinamento.

Gli Istituti Alberghieri/Rete di Istituti Alberghieri dovranno approvvigionarsi preventivamente delle materie prime necessarie alla realizzazione del primo piatto prescelto.

Il giorno in cui avrà luogo la gara finale verranno estratte le ricette e verrà compilato l'ordine di preparazione dei piatti da parte della Commissione valutatrice.

La gara si potrà svolgere in più fasi affinché gli Istituti ammessi alla selezione possano preparare e presentare il piatto prescelto. Ciascun team avrà a disposizione per la preparazione del piatto prescelto 90 minuti e dovrà predisporre n. 6 porzioni (uno per giurato e uno per l'esposizione). La preparazione del piatto e suo l'impiattamento avverrà alla presenza della Commissione valutatrice che controllerà il processo sino alla presentazione finale del piatto. I candidati dovranno esporre il processo di lavorazione, le caratteristiche organolettiche e le metodologie usate.

Art. 10 - Consegna delle Ricette dei primi piatti

Ciascun Istituto Alberghiero partecipante all'iniziativa "Primi di Toscana" consegnerà la ricetta dettagliata del piatto eseguito. L'insieme delle ricette potrà essere oggetto di specifica pubblicazione.

Art. 11 - Premi

La Commissione valutatrice redigerà la graduatoria finale e attribuirà i seguenti premi: dal 1° Premio al 3° Premio: conferimento del Pegaso della Regione Toscana e consegna di un attestato di partecipazione.

La Commissione valutatrice assegnerà a tutti gli altri concorrenti l'attestato di partecipazione.