ISTITUTO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE
ALBERGHIERO TRENTINO "GIUSEPPE CIPRIANI"
LEVICO TERME

via Giorgio Ziehl, 5 - 38056 Levico Terme (TN)
tel. 0461706294 / fax. 0461702025 - segr.ifpa.levicoterme@scuole.provincia.tn.it / ifpa.levicoterme@pec.provincia.tn.it - C.F. n. 90018790221

"Cucinare a colori"

Premio in memoria del docente Michele Beber
Finanziato dalle Terme di Levico

Art. 1 – Finalità

L'**Istituto di Formazione Professionale Alberghiero di Levico Terme**, con il sostegno delle **Terme di Levico**, istituisce il concorso "Cucinare a colori", in memoria del docente **Michele Beber**, al fine di promuovere la creatività e la competenza tecnica, caratteristiche che hanno reso unica la professionalità del docente Beber.

Il concorso intende valorizzare la capacità di progettare e realizzare un'esperienza gastronomica completa, in cui cucina, pasticceria e sala operino in sinergia, con particolare attenzione al tema del colore come elemento espressivo, comunicativo e legato al benessere.

Art. 2 – Destinatari e modalità di partecipazione

Il concorso è aperto agli studenti delle **classi terze e quarte** dell'Istituto.

La partecipazione è prevista **esclusivamente in coppia**, composta da:

- **studenti del percorso di Cucina o Pasticceria**
- **studenti del percorso di Sala**

La coppia concorre come unità progettuale e operativa, integrando competenze tecniche, organizzative e comunicative (alla gara dovranno presentarsi tassativamente i due studenti iscritti nella coppia; non saranno ammesse assenze di uno dei componenti e ovviamente di entrambi).

Lo scrivente Istituto metterà a disposizione la sede, i laboratori e le attrezzature per le prove generali del concorso.

Art. 3 – Oggetto del concorso

Ogni coppia dovrà ideare e realizzare **al momento della gara** e **nel tempo di due ore**:

- **Un piatto (dolce o salato) per la presentazione**
- **Sei mezze porzioni per la degustazione della commissione (equivalenti a tre porzioni intere)**

via Giorgio Ziehl, 5 - 38056 Levico Terme (TN)
tel. 0461706294 / fax. 0461702025 - segr.ifpa.levicoterme@scuole.provincia.tn.it / ifpa.levicoterme@pec.provincia.tn.it - C.F. n. 90018790221

- **Un finger food in abbinamento (sette finger food per la degustazione)**
- **Un drink analcolico coerente con la proposta gastronomica (un drink e sei mezzi drink per la degustazione).**

Il progetto dovrà rispettare le seguenti modalità definite dall'organizzazione:

- un totale **budget totale di 15€ a coppia**
- Sviluppo coerente della **tematica assegnata**

Gli oneri per la realizzazione sono a carico dell'Istituto secondo le modalità organizzative interne.

Art. 4 – Elaborato richiesto

Ogni coppia dovrà presentare un elaborato scritto (max 1 cartella per la parte narrativa, font Arial dimensione 11, margini 2 cm, interlinea max 1,15) e la seguente esposizione orale contenente:

La parte di cucina dovrà evidenziare:

1. Titolo del piatto
2. Ricetta dettagliata
3. Storytelling, con:
    - Presentazione del piatto
    - Valorizzazione del tema "Cucinare a colori" e del messaggio trasmesso
4. Indicazione degli allergeni
5. Food cost esplicitato (il food cost potrà essere illustrato in una tabella da **allegare** esternamente alla cartella di cui sopra)

La parte di sala dovrà evidenziare:

1. Descrizione dell'abbinamento del finger food (con allergeni) e del drink analcolico coerente con il tema proposto
2. Modalità di presentazione al cliente
3. Tecniche utilizzate
4. Indicazione degli allergeni
5. Food cost esplicitato (il food cost potrà essere illustrato in una tabella da **allegare** esternamente alla cartella di cui sopra)

---

via Giorgio Ziehl, 5 - 38056 Levico Terme (TN)
tel. 0461706294 / fax. 0461702025 - segr.ifpa.levicoterme@scuole.provincia.tn.it / ifpa.levicoterme@pec.provincia.tn.it - C.F. n. 90018790221

Art. 5 – Preselezione

Qualora il numero delle coppie iscritte superi le **otto unità**, si procederà a una preselezione interna basata su:

- Percorso scolastico dei candidati e risultati formativi
- Motivazione espressa dalla coppia (esplicitata al pt. 3 *Modulo iscrizione*)

Art. 6 – Commissione giudicatrice

La Commissione sarà composta da:

- La giornalista gastronomica della rivista *Sala&Cucina* **Simona Vitali**
- Il Presidente dell'Associazione Cuochi Trentini **Stefano Goller**
- Il presidente di Terme di Levico **Gianpiero Passamani**
- La Dirigente del *SPPA C. Ritz - Merano* **Coretta Ceretta**
- Il Presidente di AMIRA **Gianni Cassanelli**
- Il rappresentante del Comune di Levico Terme **Lorenzo Garollo**

Il giudizio della Commissione è insindacabile.

Art. 7 – Criteri di valutazione

Le griglie di valutazione saranno predisposte dalla Commissione giudicatrice.

Saranno oggetto di valutazione:

- Coerenza con il tema
- Creatività e originalità
- Tecnica di esecuzione
- Equilibrio gustativo
- Presentazione estetica
- Professionalità nel servizio di sala
- Qualità dello storytelling
- Coerenza e qualità dell'abbinamento beverage
- Corretta elaborazione del food cost
- Lavoro di squadra e integrazione tra cucina, pasticceria e sala

via Giorgio Ziehl, 5 - 38056 Levico Terme (TN)
tel. 0461706294 / fax. 0461702025 - segr.ifpa.levicoterme@scuole.provincia.tn.it / ifpa.levicoterme@pec.provincia.tn.it - C.F. n. 90018790221

- Igiene e sicurezza (nella gestione della postazione e nell'esecuzione delle lavorazioni)

La commissione, contestualmente alla pubblicazione della griglia di valutazione, comunicherà le informazioni relative alle tempistiche di realizzazione, agli orari di convocazione delle coppie partecipanti, agli orari di consegna e presentazione del piatto e dell'elaborato.

Art. 8 – Premio

È previsto un **premio unico di € 500,00 (Euro cinquecento/00)**, finanziato dalle Terme di Levico, da attribuirsi alla coppia vincitrice e l'eventuale inserimento del piatto vincitore nel menu del ristorante didattico del quarto anno (a partire dal prossimo anno formativo 2026/2027)

Art. 9 – Calendario

- **Entro il 4 marzo** – Presentazione bozza e approvazione in Collegio dei docenti e del Consiglio dell'Istituzione
- **9 marzo** – Presentazione del progetto alle classi e apertura iscrizioni (previsto ulteriore appuntamento di presentazione il 23 marzo per le classi in stage)
- **13 aprile** – Chiusura iscrizioni
- **17 aprile** – Comunicazione delle coppie ammesse, della griglia di valutazione, delle tempistiche e delle modalità organizzative
- **12 maggio** – Prove generali presso i laboratori di via Ziehl, 5 dalle 14:30 alle 18:30
- **18 maggio** – Realizzazione del concorso dalle ore 15:00 alle ore 18:00 presso la sede di via Ziehl, 5 dello scrivente Istituto

---

Art. 10 – Disposizioni finali

La partecipazione al concorso implica l'accettazione integrale del presente bando.
Lo scrivente Istituto si riserva eventuali adattamenti organizzativi per esigenze didattiche o logistiche.