

Allegato A)

***Modalità operative per l'organizzazione  
dell'iniziativa “C’è secondo e secondo ..ma sempre Primi”  
Annualità 2019/2020***

**Art. 1 - Finalità dell'iniziativa**

L'iniziativa “C’è secondo e secondo ..ma sempre Primi” (successivamente denominata iniziativa) ha lo scopo di valorizzare la capacità tecnico-professionale degli allievi provenienti dagli Istituti Alberghieri toscani e persegue la finalità di valorizzare la cucina del territorio utilizzando i prodotti tipici toscani di qualità. Gli Istituti Alberghieri partecipanti all'iniziativa prepareranno con la tecnica del finger food un secondo piatto della tradizione toscana. Il secondo piatto, individuato attraverso una preselezione 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, aspetto estetico e originalità della preparazione, gusto e texture.

**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.

**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.

Ciascuno dei soggetti sopraelencati dovrà designare un membro effettivo e uno supplente.

Ai commissari non sarà riconosciuto nessun compenso o rimborso spese.

La Commissione selezionerà esclusivamente i secondi piatti che saranno presentati dagli Istituti Alberghieri all'evento finale, di cui all'art. 9.

**Art.4 - Modalità di partecipazione**

Ogni Istituto Alberghiero che intende partecipare all'iniziativa dovrà inviare una proposta di candidatura, utilizzando il **modello A2)** Proposta di candidatura su carta intestata dell'Istituto al seguente indirizzo: [regionetoscana@postacert.toscana.it](mailto:regionetoscana@postacert.toscana.it) entro il **20 ottobre 2019** indicando nell'oggetto la seguente dicitura: “C’è secondo e secondo ..ma sempre Primi” (DGR 1155/2019). Proposta di candidatura”.

**Art. 5 - Scelta del secondo piatto**

Ciascun Istituto Alberghiero dovrà preselezionare il secondo piatto eseguito con la tecnica del finger food da presentare alla Commissione Valutatrice di cui all'art. 6, in sede di gara finale. L'Istituto dovrà organizzare prima dell'invio della ricetta finale un evento nel corso del quale presenterà una rosa di secondi piatti (max 3) prescelti e li farà degustare in una iniziativa organizzata dall'istituto.

Tra gli ingredienti che potranno essere scelti si invitano gli Istituti Alberghieri che si trovano in un territorio in cui tradizionalmente utilizzano, fra le altre carni anche quella “ovi-caprina” (a titolo indicativo: Arezzo, Grosseto, Firenze Massa, Pisa, Prato e Siena) di proporre un secondo piatto realizzato con la tecnica del finger food nel duplice intento di recuperare le ricette tipiche della tradizione nonché di realizzarle in forma rivisitata.

Per ciascuno dei secondi piatti selezionati sarà scelto anche il vino di accompagnamento. Al termine dell'incontro sarà individuato il secondo piatto che otterrà il maggior punteggio e che parteciperà all'evento finale, di cui all'art. 9.

Ogni Istituto Alberghiero a conclusione degli eventi di preselezione (da tenersi non oltre il 30 gennaio 2020 ) dovrà inviare debitamente compilato il **modello A3) Invio della ricetta per evento finale e ricette fasi preselettive** su carta intestata dell'Istituto, all'indirizzo [regionetoscana@postacert.toscana.it](mailto:regionetoscana@postacert.toscana.it) entro e **non oltre il 10 febbraio 2020**. Ogni Istituto Alberghiero dovrà indicare nel sopracitato modello:

1) la ricetta prescelta, secondo le modalità di cui all'art. 1 e 5, da eseguire in sede di gara finale. La ricetta dovrà indicare gli ingredienti e tutte le fasi seguite per la preparazione del secondo piatto. Le dosi dovranno essere fornite per 10 persone ai fini della realizzazione della ricetta per la gara finale, di cui all'art.5;

2) la ricetta prescelta con le dosi per 4 persone ai fini della pubblicazione della ricetta, di cui all'art. 10;

3) le tre ricette dei piatti che hanno partecipato alla preselezione del secondo piatto da eseguire in sede di gara finale. Per ogni ricetta dovranno essere indicati gli ingredienti e tutte le fasi seguite per la preparazione del piatto.

**Ogni Istituto Alberghiero dovrà allegare le liberatorie** per l'utilizzo di foto o video, ai sensi del Regolamento europeo 679/2016, di cui al successivo all'art. 10 del presente atto. **L'assenza delle liberatorie non consentirà la partecipazione all'evento finale.**

#### Art. - 6 Modalità di selezione

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

##### **1) 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)**

##### **2) Preparazione professionale**

**Corretta manipolazione e gestione delle fasi di elaborazione ed esecuzione delle fasi di elaborazione ed esecuzione delle tecniche di preparazione; corretto bilanciamento delle grammature e delle porzioni;**  
**(1-20 punti)**

##### **3) Legame tra il finger food proposto e il proprio territorio**

**Aderenza al tema proposto dal concorso, analisi e studio della tradizione e dei prodotti del territorio di provenienza;**  
**(1-10 punti)**

**4) Uso dei prodotti a Km zero forniti anche dagli Istituti agrari**  
**Valorizzazione dei prodotti toscani di qualità certificata con marchi europei DOP e IGP, Biologico, con marchio regionale di produzione integrata Agriqualità; filiera corta o a chilometro zero. Tra i prodotti a marchio europeo la valorizzazione delle carni ovine ottenute in Toscana.**  
**(1-10 punti)**

**5) Presentazione del finger food alla giuria**  
**Capacità di esporre in modo corretto e nei tempi prestabiliti, le caratteristiche del finger food, l'abbinamento del vino;**  
**(1-10 punti)**

**6)Aspetto estetico e originalità della preparazione**  
**Aspetto estetico piacevole; presentazione disposta in modo da garantire un pratico servizio.**  
**(1-10 punti)**

**7) Gusto e texture**  
**Gradevolezza e armonia tra gli ingredienti impiegati, temperatura di servizio: qualità sensoriale.**  
**(1 -30 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) spese di alloggio e le spese per l'acquisto di materie prime. Non sono considerati ammissibili, comunque, i rimborsi per spese relative ai trasporti su mezzi pubblici di prima classe o taxi e per l'alloggio in hotel superiore alle tre stelle.

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 2019 la somma di euro 10.000,00, saranno assegnati all'istituto polo - Istituto Alberghiero "F. Datini", così suddivisa:

- euro 2.000,00 a titolo di rimborso forfettario per l'attività di coordinamento sulla rendicontazione delle spese sostenute dagli Istituti Alberghieri che parteciperanno al presente concorso e che sarà presentata al Settore Programmazione Formazione Strategica e Istruzione e Formazione Tecnica Superiore. Uffici regionali di Arezzo, Firenze e Prato;

- euro 8.000,00 a titolo di anticipo del rimborso spese e che successivamente sarà suddivisa tra gli Istituti Alberghieri che hanno presentato la domanda di candidatura secondo quanto stabilito dal suddetto art. 5;

per l'annualità 2020 la somma di euro 7.000,00 a titolo di rimborso delle ulteriori spese sostenute e debitamente rendicontate dagli Istituti Alberghieri partecipanti alla gara finale,

Le spese sostenute saranno debitamente rendicontate dagli Istituti Alberghieri all'Istituto Polo "F. Datini" di Prato partecipanti all'iniziativa come previsto dall'art. 8.

Le eventuali economie saranno riconosciute alla scuola polo a titolo di rimborso per attività di coordinamento e ospitalità fino ad un massimo complessivo di euro 3.500,00.

#### Art. 8 - Rendicontazione delle spese

L'istituto polo deve rendicontare le spese sostenute mediante il finanziamento assegnato. 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. Uffici regionali di Arezzo, Firenze e Prato 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 del modello A1) Scheda di Rendicontazione finale, deve attestare che le spese sono sostenute allo scopo previsto dalla D.G.R. n, 1155/2019 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 "C'è secondo e secondo..ma sempre Primi". La rendicontazione finale raccolta dall'Istituto polo – Istituto Alberghiero "F. Datini" di Prato dovrà essere presentata entro il **30.6.2020**.

#### Art. 9 - Svolgimento della gara finale

La prova finale si svolgerà presso un Istituto Alberghiero "F. Datini" (Prato). La gara finale dovrà **svolgersi entro il mese di febbraio 2020**. L'Istituto Alberghiero sede della gara finale potrà preparare un secondo piatto ma non parteciperà alla prova. La data della gara finale sarà altresì concordata con la Regione Toscana.

Gli Istituti Alberghieri dovranno approvvigionarsi preventivamente delle materie prime necessarie alla realizzazione del secondo piatto.

Ai fini organizzativi e funzionali dell'espletamento della gara finale l'ordine di preparazione dei piatti verrà comunicato con congruo anticipo agli Istituti Alberghieri partecipanti all'iniziativa. La gara si potrà svolgere in più fasi affinché gli Istituti ammessi alla selezione possano preparare e presentare il secondo piatto prescelto. Ciascun team avrà a disposizione per la preparazione del piatto prescelto 100 minuti e dovrà predisporre n. 6 porzioni (uno per giurato uno per l'esposizione). E' fatta salva la facoltà per ogni Istituto Alberghiero di preparare un certo numero di porzioni in più per il pubblico che assiste ai lavori della Commissione.

La preparazione del secondo piatto e il suo impiattamento avverrà alla presenza della Commissione valutatrice che controllerà il processo sino alla presentazione finale del secondo 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 "C'è secondo e secondo ...ma sempre Primi" consegnerà la ricetta dettagliata del secondo piatto eseguito. L'insieme delle ricette potrà essere oggetto di specifica pubblicazione. A tal fine dovrà essere compilato il **modello A3**) di cui all'art. 5 in cui dovranno essere forniti, tra i vari dati e documenti richiesti, anche quelli ai fini della pubblicazione delle ricette. **Particolare attenzione dovrà essere posta nell'invio delle liberatorie da parte degli Istituti Alberghieri** ai sensi della normativa europea e nazionale vigente in materia

di protezione dati personali, per l'utilizzo da parte di Regione Toscana della ricetta, di immagini fotografiche e/o video, anche degli studenti che parteciperanno all'iniziativa in tutte le sue fasi, che saranno utilizzati in occasione di pubblicazioni e/o eventi collegati o collegabili all'iniziativa in oggetto.

**Le suddette liberatorie dovranno essere contestualmente inviate ed allegate al modello A3) Invio della ricetta per evento finale e ricette fasi preselettive e comunque non oltre la data di svolgimento della gara finale.**

#### 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.