



**Avviso**  
**Master ARCA Calabria**  
**per il settore Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera**  
**IV<sup>^</sup> edizione – anno 2021**

**1 - Premessa**

Le profonde trasformazioni che hanno caratterizzato la società negli ultimi venti anni hanno determinato cambiamenti nei gusti, negli stili di viaggio e di acquisto. Questo comporta anche l'esigenza di aggiornare le pratiche e le figure professionali, dotandole di nuovi saperi e di maggiori competenze. Un esempio è oggi fornito dai ruoli di cuoco e di maître, figure professionali dotate di forte carisma e ideali *trait d'union* tra il cliente, la struttura ospitante e il territorio. Operatori che, una volta raggiunto un elevato livello tecnico-specialistico, possono trovare la loro collocazione in esercizi di qualità, attenti nel garantire ai loro ospiti esperienze autentiche e di scoperta del territorio e delle loro produzioni di eccellenza. Ecco perchè intendiamo promuovere un evento volto a valorizzare le competenze dei giovani degli Istituti Professionali settore Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera, motivandoli nella scelta professionale. Evento che al contempo consenta di valorizzare i nuovi orientamenti in termini di competenze e che, in pochi anni, possa acquisire rilevanza a livello nazionale.

**2 - L'organizzazione**

La IV<sup>^</sup> edizione dei "Master ARCA Calabria" è riservata agli istituti operanti in Calabria ed è promosso da ARCA (*Associazione Albergatori Riviera dei Cedri*) in collaborazione con Fondazione ITS Elaia Calabria e associazione DidasCalabria. La manifestazione è stata cofinanziata dalla Regione Calabria - Dipartimento Segretariato Generale U.O.A. – Promozione della Calabria e dei suoi Asset Strategici – Spettacoli e Grandi Eventi (avviso per la concessione di contributi ex art. 65 L.R. 13/85 – DPR n.112 del 2021).

### 3 - Le finalità

I “Master ARCA Calabria” mirano a stimolare i ragazzi degli istituti professionali coinvolti affinché affinino le loro competenze e facciano esperienze innovative e qualificanti per le articolazioni: “Accoglienza turistica”, “Servizi di sala e di vendita”, “Enogastronomia” e con opzione “Prodotti dolciari artigianali e industriali”.

### 4 - La partecipazione

Possono partecipare all’iniziativa tutti gli allievi degli Istituti Professionali per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione, iscritti alla IV e V classe per l’anno scolastico 2021\2022 con una media voto nelle materie professionalizzanti dell’indirizzo superiore a 7 (sette). La partecipazione a ciascun Master è riservata agli studenti di massimo 8 (otto) istituti calabresi. Per ciascun Master, le squadre devono essere così composte:

- Master “Enogastronomia – piccola pasticceria”, due allievi
- Master “Servizi di sala e di vendita”, due allievi
- Master “Enogastronomia - cucina”, due allievi
- Master “Accoglienza Turistica”, due allievi.

### 5 - Il Tema

I partecipanti alla sezione “**Enogastronomia – piccola pasticceria**” dovranno realizzare e presentare alla commissione un dolce mignon che abbia come elemento principale i “**Fichi di Cosenza**” DOP oppure la “**Liquirizia di Calabria**” DOP. I partecipanti a questa sezione del Master ARCA Calabria devono inviare la ricetta del dolce di piccola pasticceria che prepareranno con grammature, metodo di preparazione e foto della composizione in piatto dello stesso.

I partecipanti alla sezione “**Servizi di sala e di vendita**” dovranno partecipare a una prova di “**degustazione alla cieca di un panel di vini rossi regionali**” che sarà preceduta da una sessione di presentazione di una serie di vini rossi regionali, tenuta da un esperto della FIS Calabria. I partecipanti a questa sezione dei Master ARCA Calabria, riceveranno il regolamento specifico almeno una settimana prima dell’evento.

I partecipanti alla sezione “**Enogastronomia - cucina**” dovranno realizzare e presentare alla commissione per la prova eliminatoria un secondo piatto che abbia come elemento principale **le alici**. I partecipanti a questa sezione del Master ARCA Calabria devono inviare la ricetta del secondo piatto che prepareranno con

grammature, metodo di preparazione e foto della composizione in piatto dello stesso. E' obbligatorio l'uso esclusivo di prodotti italiani nell'elaborazione della pietanza, con particolare riguardo ai prodotti tipici del territorio di provenienza degli allievi concorrenti. Le tre squadre che risulteranno finaliste si cimenteranno in una prova a tempo per la preparazione di un primo piatto con **un paniere di prodotti tipici calabresi misteriosi** che decreterà le squadre 1a e 2a classificata.

I partecipanti alla sezione "**Accoglienza turistica**" dovranno accompagnare un gruppo di Tour Operator nel **borgo medievale di Scalea**. Gli stessi dovranno decidere il percorso da proporre e cosa raccontare, sulla base della guida ai luoghi che sarà fornita dagli organizzatori almeno una settimana prima dell'evento programmato. Il Tour nel borgo dovrà avere una durata non inferiore ai 15 minuti e non superiore ai 20 minuti.

## **6 - Lo svolgimento del Concorso**

Il concorso avrà luogo nell'Alto Tirreno Cosentino, in una delle strutture aderenti all'ARCA, l'*Hotel Parco dei Principi* di Scalea ( <https://www.parcodeiprincipiscalea.it/> ) e per l'ultimo Master presso il *Palazzo dei Principi Spinelli* di Scalea (CS).

Ecco il calendario di questa IVa edizione del Master:

- Master "Enogastronomia – piccola pasticceria", 14 dicembre 2021
- Master "Servizi di sala e di vendita", 15 dicembre 2021
- Master "Enogastronomia - cucina", 15 dicembre 2021
- Master "Accoglienza Turistica", 16 dicembre 2021.

Per le sezioni **ENOGASTRONOMIA**:

- L'Organizzazione metterà a disposizione una postazione di cucina completa;
- Ogni squadra dovrà provvedere autonomamente al reperimento delle attrezzature minute e particolari;
- L'Organizzazione fornirà gli ingredienti in un paniere di prodotti;
- Eventuali ingredienti strettamente legati alla ricetta delle squadre dovranno essere forniti dai partecipanti. L'utilizzo di ingredienti diversi da quelli comunicati nella scheda della ricetta, comporterà l'eliminazione della scuola;
- Nel rispetto delle norme igienico sanitarie previste dalle vigenti leggi, ogni studente dovrà indossare la propria divisa di servizio completa di copricapo;
- Gli studenti potranno essere accompagnati dal proprio insegnante di settore che non dovrà in alcun modo affiancare gli alunni durante lo svolgimento della gara;
- L'ordine di presentazione avverrà in base ad un sorteggio in loco;
- Al termine della propria prova la squadra dovrà riordinare la propria postazione e lasciare la sede della gara.

Per la sezione **Servizi di Sala e di Vendita**:

- Gli studenti che opereranno in sala dovranno indossare la divisa di servizio;
- L'Organizzazione metterà a disposizione l'attrezzatura necessaria per la prova;
- Competerà alla squadra la preparazione e lo sbarazzo.

Per la sezione **Accoglienza Turistica**:

- Gli studenti che opereranno nel borgo dovranno indossare la divisa di servizio;
- L'Organizzazione metterà a disposizione l'attrezzatura necessaria per la prova.

## **7 - La Giuria**

La prova di ogni squadra sarà sottoposta al giudizio di una Giuria composta in base alla tipologia di Master da:

- un delegato nazionali della Federazione Italiana Cuochi,
- un delegato della Federazione Italiana Sommelier,
- un delegato della Confederazione Pasticcieri Italiani,
- un delegato della Associazione Direttori Albergo,
- un delegato della Federalberghi,
- un rappresentante dell'amministrazione comunale di Scalea,
- un delegato del GAL Riviera dei cedri,
- un rappresentante dell'ITS Elaia Calabria,
- un rappresentante dell'ARCA (organizzatore),
- un rappresentante dell'associazione Didascalabria (organizzatore).

Il giudizio della Giuria è insindacabile e non verranno accettati ricorsi.

## **8 - I premi**

La premiazione avverrà al termine di ogni giornata di gara. Saranno assegnati premi ai primi e secondi classificati in ciascuna delle prove di cucina e di sala programmate. A tutti i concorrenti e agli Istituti partecipanti saranno consegnati degli attestati di partecipazione con **crediti formativi validi ai fini del PCTO (ex ASL)**.

## **9 – Costi iscrizione**

Non sono previsti costi d'iscrizione.

Previsto per gli studenti provenienti da fuori provincia pranzo a carico dell'ARCA.

## **SCHEMA PROGRAMMA del 14-16 dicembre 2021**

### **Prima giornata – Martedì 14 dicembre**

#### ore 14,30 - **Master “Enogastronomia – piccola pasticceria”**

- arrivo dei partecipanti con gli accompagnatori *check in* alla reception dell'albergo
- verifica documenti dei giovani allievi che riceveranno: pass e collarino, pubblicazione sul territorio, cartellina rassegna stampa concorso.

ore 15,00

- appello e presentazione allievi squadre concorrenti
- saluto del Comitato Organizzatore
- sorteggio (i partecipanti ritardatari saranno scrutinati per ultimi)

ore 15,30

- prove

ore 18,00

- fine attività prima giornata

### **Seconda Giornata – Mercoledì 15 dicembre**

#### ore 10,00 – **Master “Servizi di sala e di vendita”**

- arrivo dei partecipanti con gli accompagnatori *check in* alla reception dell'albergo
- verifica documenti dei giovani allievi che riceveranno: pass e collarino, pubblicazione sul territorio, cartellina rassegna stampa concorso.

ore 10,15

- appello e presentazione allievi squadre concorrenti
- saluto del Comitato Organizzatore
- sorteggio (i partecipanti ritardatari saranno scrutinati per ultimi)

ore 10,30

- prova

ore 11,00

- tavola rotonda su **Tipicità a tavola e turismo lento in Calabria**  
*Apertura tavolo di lavoro su: gli ITS costruiscono con gli istituti professionali del settore e i Consorzi di tutela per le DOP e le IGP, una proposta regionale di percorso PCTO (ex ASL) per gli studenti calabresi.*

ore 12,30

- consegna attestati di partecipazione
- consegna premi alle squadre classificate

ore 13,00

- pranzo

#### ore 14,30 – **Master “Enogastronomia - cucina”**

- arrivo dei partecipanti con gli accompagnatori *check in* alla reception dell'albergo
- verifica documenti dei giovani allievi che riceveranno: pass e collarino, pubblicazione sul territorio, cartellina rassegna stampa concorso.

ore 15,00

- appello e presentazione allievi squadre concorrenti
- saluto del Comitato Organizzatore
- sorteggio (i partecipanti ritardatari saranno scrutinati per ultimi)

ore 15,30

- avvio prove

ore 19,30

- fine attività seconda giornata

### **Terza Giornata – Giovedì 16 dicembre**

ore 10,00 – **Master “Accoglienza turistica”**

- arrivo di partecipanti e accompagnatori *check in* a Palazzo dei Principi Spinelli (Scalea)
- verifica documenti dei giovani allievi che riceveranno: pass e collarino, pubblicazione sul territorio, cartellina rassegna stampa concorso.

ore 10,15

- appello e presentazione allievi squadre concorrenti
- saluto del Comitato Organizzatore
- sorteggio (i partecipanti ritardatari saranno scrutinati per ultimi)

ore 10,30

- prova

ore 12,30

- consegna attestati di partecipazione
- consegna premi alle squadre classificate

ore 13,00

- fine attività terza giornata

#### **Nota:**

Per come previsto dalla normativa sono adottate le seguenti misure per il contrasto ed il contenimento della diffusione del COVID-19, applicate a tutti i partecipanti, (staff, concorrenti e accompagnatori):

- ✓ L'accesso sarà consentito esclusivamente ai soggetti muniti di Certificazione verde COVID-19 e si procederà alla verifica del possesso del GREENPASS all'ingresso
- ✓ Verrà rilevata la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura >37,5 °C
- ✓ Gli spazi sono stati organizzati per garantire l'accesso in modo ordinato, al fine di evitare assembramenti di persone e di assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra gli utenti
- ✓ Tutti i partecipanti dovranno correttamente indossare le mascherine a protezione delle vie aeree, per tutto il tempo dell'incontro
- ✓ Verranno resi disponibili prodotti per l'igienizzazione delle mani