



29. Veranstaltung des Wettbewerbs

“Das grüne Gericht”

Riolo Terme, 20.-23. März 2024

Bitter zum Lieben

Bittere Kräuter, Wurzeln und Blumen in der Gastronomie zwischen Tradition und Innovation

- **Artikel 1 Organisation**

Die Hotelfachschule “P. Artusi” in Riolo Terme und IF „Imola Faenza Tourism Company“ organisieren die 29. Veranstaltung des Wettbewerbs “**Das grüne Gericht**“.

- **Artikel 2 Zielsetzung**

Ziel der Veranstaltung ist, die Lernenden über die Anwendung der bitteren Kräuter anzuregen, indem sie alle Teile am besten verwenden und gleichzeitig die Verschwendung am geringsten reduzieren. Der Wettbewerb hat auch die Absicht, die berufliche Bekräftigung der Lernenden und das Treffen zwischen Schülern und Lehrkräften aus verschiedenen Regionen und Ländern und sozio-kultureller Realitäten zu fördern, neue Kenntnisse, Erfahrungen und Arbeitsweisen zu befördern.

- **Artikel 3 Teilnahme**

Der Wettbewerb ist offen für alle italienischen und ausländischen Hotelfachschulen. Als Gastschule dieser Veranstaltung wird die Hotelfachschule von Riolo Terme nicht am Wettbewerb teilnehmen. **Der Wettbewerb richtet sich an Schüler unter 18 Jahren, die das dritte Jahr des Kochbereichs besuchen.**

Die Teilnahme ist völlig kostenlos.

Die ausgewählte Finalisten (**maximal 2 Teilnehmer jedes Instituts: der/die Lehrer*in und der/die Schüler*in**) werden während des Wettbewerbs in Riolo Terme gehostet. **Die Reise, die Zutaten zur Zubereitung des Rezepts und den Service gehen zu Lasten der beteiligten Schulen.**

Die ausgewählten Schulen werden vertreten durch:

- Einen/Eine Schüler*in des Kochkurses;
- Einen/Eine begleitende*n Lehrer*in;

Kosten für zusätzliche Gäste werden an die jeweiligen Schulen aufgeteilt.

Der/Die Schüler*in wird das ausgewählte Gericht für 5 Personen vorbereiten und sich um die entsprechende Vorstellung des Gerichts kümmern.

- **Artikel 4 Thema**

Das Thema dieser Ausgabe ist

Bitter zum Lieben

Bittere Kräuter, Wurzeln und Blumen in der Gastronomie zwischen Tradition und Innovation

Teilnehmer müssen durch das beigefügte Formular ein Rezept aus Wahl unter Vorspeise, erstem oder zweitem Gang und Dessert für 5 Personen ausführlich beschreiben.

Man kann auch mehrere Rezepte senden. Nur eins davon wird aber am Wettbewerb teilnehmen.



Grundzutaten der einzelnen Rezepten sollen unter Kräutern vom beigefügten Verzeichnis ausgewählt werden. Kräuter dürfen nicht (nut) als Garnitur der Gerichte verwendet werden, sondern sie müssen Teil der Rezepte sein.

Die Verarbeitung von den Zutaten, zuerst der Kräuter, muss die Lebensmittelverschwendung am meisten vermeiden.

Gemäß dem beigefügten Formular muss man auch den passenden Wein/Tee oder das passende Bier vorschlagen.

Eventuelle Veränderungen des Wettbewerbsprogramms werden den Teilnehmern so bald wie möglich mitgeteilt.

Die Teilnehmer geben alle Rechte im Bezug auf Rezepte, Berichte, Menüs, Materialien, Fotos, auch für eventuelle Publikationen, und TV-Rechte, dem Organisationskomitee ab.

- **Artikel 5 Proben**

Auswahl: die Schulen müssen an IPSSAR "Artusi" Riolo Terme in Word-Format per E-Mail an

piattoverde2024@alberghieroriolo.edu.it und rarh020004@istruzione.it

bis spätestens 27. Januar 2024

folgende Unterlagen senden:

- Das **Anmeldeformular** zusammen mit den Namen der Teilnehmer; eine Bescheinigung, die die Annehmbarkeit am Wettbewerb nachweist; die Akzeptanz der Regeln des Wettbewerbs; den Titel des Rezepts und die Kombination mit welchem Wein, Tee oder Bier, nach dem Modell „Anfrageformular“; geben Sie auf dem Anmeldeformular eventuelle Anfrage für Unterkunft für maximal 2 Personen an.
- Ein oder mehrere Rezepte (**beigefügtes Formular N. 1**) und die entsprechende passende Kombination (**beigefügtes Formular N. 2**).

Maximal **zwölf Schulen** werden ausgewählt; jeder Teilnehmer wird eine offizielle Bekanntgabe der Annahme zur Schlussprobe erhalten.

Endprobe: Die Endprobe wird am Donnerstag dem 21. und am Freitag dem 22. März 2024 bei den Küchenlaboren der Hotelfachschule „Artusi“ in Riolo Terme stattfinden.

Jedem Teilnehmer wird ein Maximum von zwei Stunden und 30 Minuten bereitgestellt.

Unter Einhaltung der geltenden Hygiene – und Gesundheitsvorschriften soll jeder Teilnehmer das Rezept für vier Personen plus einen Ausstellungsteller realisieren und es auf einzelnen Tellern präsentieren.

Es werden keine Zutaten erlaubt, die nicht ausdrücklich in dem Rezept erwähnt werden, weder gekochte Produkte. Es werden nur essbare Dekorationen erlaubt, die während des Wettbewerbs vorbereitet werden.

Am Ende der Präsentation, wird der/die Teilnehmer*in die Kochstelle putzen und den Wettbewerbssitz verlassen.

Alle Lebensmittel, die für die Gerichtszubereitung und -service erforderlich sind, müssen von den Teilnehmern mitgebracht werden.

Die Kräuter für das Gericht müssen von den Mitbewerbern mitgebracht werden.

Die einzelnen Teller für das Service werden von der Schule IPSSAR "Artusi" zur Verfügung gestellt.

- **Artikel 6 Logistik**

Die Abschlussprobe wird in den Küchen der Hotelfachschule IPSSAR in Riolo Terme stattfinden.



• Artikel 7 Bewertungskriterien

Für die Auswahl der teilnehmenden Schulen und der zwölf Finalisten werden folgende Kriterien angewendet:

- Anmeldeformular und Formulare müssen **spätestens innerhalb vom Samstag, den 27. Januar 2024** geschickt werden;
- Die Formulare müssen vollständig sein;
- Die Formulare müssen in allen Teilen ausgefüllt werden.

Die zwei Formulare (Rezept und Formular für den/das passenden*s Wein, Bier oder Tee) werden durch eine dazu bestimmte Auswahlkommission ausgewertet, die von dem Schulleiter der Hotelfachschule IPSSAR ARTUSI ernannt wird. Der Ausschuss wird durch unanfechtbare Beurteilung ausgewertet. Die Auswahlkriterien sind:

- | | |
|--|---------------------|
| ✓ Verwendung der Kräuter | von 0 bis 40 Punkte |
| ✓ Bezug auf das Thema „Lebensmittelverschwendung reduzieren“ | von 0 bis 10 Punkte |
| ✓ Originalität des Rezepts | von 0 bis 20 Punkte |
| ✓ passende Kombination mit Wein, Bier oder Tee | von 0 bis 10 Punkte |
- höchstens 80 Punkte

Nach der Zulassung zur Abschlussprobe werden die Punkte auf null gestellt, und die Wettbewerbskommission wird folgende Parameter in Betracht ziehen:

- | | |
|---------------------------|---------------------|
| ✓ Aufwertung der Kräuter | von 0 bis 40 Punkte |
| ✓ Zubereitung und Technik | von 0 bis 20 Punkte |
| ✓ Verkostung | von 0 bis 20 Punkte |
| ✓ Neuheit | von 0 bis 20 Punkte |
- höchstens 100 Punkte

Schüler, die die Vorschriften dieser Verordnung nicht einhalten, können bei der Endpunktzahl bis zu maximal 10 Punkten bestraft werden. Außerdem werden diejenigen, die maximal fünf Minuten zu spät ihr Erzeugnis vorstellen, mit fünf Punkten bestraft. Im Fall von einer 10-Minuten-Verspätung werden 10 Punkte abgezogen.

Im Fall von einer Verspätung von mehr als zehn Minuten, wird das Rezept nur nach allen anderen vorgestellt.

Die maximal erreichbare Höchstpunktzahl ist 100 Punkte; die Abstimmung wird von jedem Mitglied der Wettbewerbskommission zugewiesen und auf dem geeigneten Formular angegeben. Die erreichte Punktzahl von jedem Teilnehmer entspricht der Summe der insgesamt gegebenen Stimmen von der Wettbewerbskommission.

Im Verlauf des Wettbewerbs dürfen keine Fremden oder Begleiter in die Küche hineinkommen; Hilfe für Schüler wird ausschließlich durch das Personal von der Schule IPSSAR Riolo Terme gesichert.

• Artikel 8 Wettbewerbskommission

Die Wettbewerbskommission besteht aus 4 Mitgliedern plus einem/einer Sekretär*in ohne Stimmrecht und wird von dem Schulleiter von der Schule IPSSAR Artusi ernannt.

Am Anfang des Verfahrens wird die Wettbewerbskommission einen Präsidenten wählen, dessen Stimme bei Stimmgleichheit zählt,

Die Wettbewerbskommission ist das einzige Organ, dem es erlaubt ist, die Abschlussprobe zu beurteilen; ihre Entscheidung ist endgültig.



- **Artikel 9 Preisverleihung**

Die Preisverleihung wird während des Gala-Abends in Riolo Terme am Freitag dem 22. März 2024 an der Hotelfachschule IPSSAR Artusi stattfinden.

Die teilnehmenden Schulen der Finalrunde werden Ehrengäste des Abends sein, während dessen folgende Preisen vergeben werden:

- 1. Klassifizierte: Trophäe + Cast-Kurs**
- 2. Klassifizierte: Trophäe + Cast-Kurs**
- 3. Klassifizierte: Trophäe + Cast-Kurs**

Die Weiterbildungskurse sind aus dem Katalog 2024 entnommen und sie werden angeboten von



Für weitere Informationen und Fragen:

- Hotelfachschule Tel. 0039 0546.71113 – 71636 – 71456
- Herr Salvatori Fabio 0039. 338.2348181
- Herr Feruzzi Marco 0039. 335.6748910

Anlagen:

Anmeldeformular – Formular n.1 (Rezeptvorlage) – Formular n.2 (passende Wein- Bier- Teekombinationsvorlage)- Kräuterverzeichnis