



30e Édition

## Il Piatto Verde – L'Assiette Verte

Riolo Terme 25/29 mars 2025

### Elixir de longue vie

*Herbes, racines, baies, graines et fleurs de la longévité*

### Règlement

- **Article 1 - L'organisation.**

Le Lycée Hôtelier pour les Services de l'Hôtellerie et de la Restauration "Pellegrino Artusi" de Riolo Terme (Ravenne) et IF « Imola Faenza Tourism Company » organisent la 30<sup>e</sup> édition de la manifestation **Il Piatto Verde – L'Assiette Verte**.

- **Article 2 - Les finalités**

La finalité de la manifestation est de stimuler les études sur l'emploi des herbes aromatiques de la longévité, pour en exploiter au mieux toutes leurs parties, afin de réduire toute forme de gaspillage alimentaire. En lien avec ceci, la manifestation veut aussi favoriser la rencontre entre élèves et enseignants qui proviennent de régions et réalités socio-culturelles différentes, dans le but de partager des connaissances, des expériences et des méthodes de travail différentes.

- **Article 3 - La participation**

La participation au Concours est ouverte à tous les lycées hôteliers publics et privés, aussi bien italiens qu'étrangers.

Le Lycée Hôtelier "Pellegrino Artusi" de Riolo Terme, en tant que lycée d'accueil, ne participera pas. Le Concours s'adresse aux élèves de 16, 17 et 18 ans, inscrits au Lycée Hôtelier, filière cuisine. Les élèves ne doivent pas avoir plus de 18 ans.

La participation aux Concours est complètement gratuite.

Les lycées sélectionnés seront accueillis à Riolo Terme pendant toute la période du Concours **(maximum 2 participants par école : l'élève concourant/e et son enseignant/e)**.

Le voyage et le matériel pour réaliser la recette et le service, seront à la charge des lycées, ainsi que le logement pour d'autres accompagnateurs.

Les élèves choisis seront représentés par :

- ☐ Un ou une élève filière cuisine ;
- ☐ Un ou une enseignant/e accompagnateur/accompagnatrice.

D'autres invités seront à la charge des lycées.

L'élève de cuisine devra réaliser le plat choisi pour 5 personnes et s'occuper de la présentation du plat même.

- **Article 4 – le sujet**

Le sujet de cette édition sera



## **Elixir de longue vie**

### *Herbes, racines, baies, graines et fleurs de la longévité*

Les participants devront envoyer, en utilisant la fiche ci-incluse, un plat au choix entre entrée, « primo piatto » (plat à base de pâtes, riz, soupes ou crèmes), « secondo piatto » (plat à base de viande ou de poisson avec garniture) ou dessert. La recette devra être bien formulée, dans tous ses détails, et préparée pour 5 personnes, selon la fiche incluse.

Il est possible de présenter plusieurs recettes, cependant seulement une recette participera au Concours.

Les ingrédients de base de chaque recette seront les herbes aromatiques, racines ou fleurs choisies parmi celles indiquées dans la fiche incluse. Elles ne devront pas seulement être utilisées pour la décoration du plat mais utilisées aussi pour sa préparation.

La préparation de toutes les matières premières, en particulier des herbes aromatiques, devra être effectuée selon leur correcte utilisation, afin d'éviter tout gaspillage et tous restes alimentaires.

Le plat doit être accompagné d'un vin ou une bière ou d'une infusion, selon la fiche, ci-incluse.

Chaque changement de programme de la manifestation sera communiqué aux participants le plus rapidement possible.

Les participants au Concours cèdent au Comité d'Organisation tous les droits concernant les recettes, les documents écrits, les menus, le matériel et les photos, pour d'éventuelles publications, ainsi que tous les droits de télévision.

#### • **Article 5 - Les épreuves**

**Sélection :** les écoles devront faire parvenir au Lycée Hôtelier de Riolo Terme, par courrier électronique en format Word, à :

[piattoverde2025@alberghieroriolo.edu.it](mailto:piattoverde2025@alberghieroriolo.edu.it) et [rarh020004@istruzione.it](mailto:rarh020004@istruzione.it)

**au plus tard samedi 25 janvier 2025:**

- ☒ dans la **fiche d'adhésion** il faut indiquer les noms et prénoms des participants, l'attestation prouvant l'admissibilité au concours, l'acceptation de toutes les normes du Concours, le titre de la recette ainsi que la boisson associée (vin, bière, infusion), d'après le modèle "Fiche d'adhésion". Il est recommandé d'indiquer sur la même fiche l'éventuelle demande de logement pour un maximum de deux personnes;
- ☒ Une ou plusieurs recettes (**fiche jointe n°1**) et l'association avec un vin, une bière ou une infusion (**fiche jointe n°2**).

**Douze lycées** (12) au maximum seront sélectionnés ; à chacun des participants à la sélection sera envoyée la communication officielle d'admission, ou non-admission, à l'épreuve finale.

L'épreuve finale se déroulera à l'intérieur des cuisines du Lycée Hôtelier « Pellegrino Artusi » de Riolo Terme, Via Oberdan 21, le jeudi 27 et le vendredi 28 mars 2025.

Chaque concurrent/e aura à disposition au maximum deux heures et demie, au bout desquelles il/elle devra présenter sa création devant le Jury.



Dans le respect des normes hygiéniques et sanitaires prévues par les lois en vigueur, chaque concurrent devra réaliser sa recette pour quatre personnes sur des assiettes individuelles, plus une assiette pour la présentation.

Il ne sera admis aucun recours à d'ingrédients non indiqués dans la recette, ni à de produits cuits avant.

Seulement les décorations comestibles, réalisées et assemblées lors du déroulement de l'épreuve, seront acceptées.

À la fin de son travail, le/la concurrent(e) devra ranger son poste et sortir du siège de la compétition. Tous les produits alimentaires nécessaires pour l'exécution du plat et pour son service, ainsi que tout équipement spécial, devront être apportés par les participants. Les herbes aromatiques nécessaires à l'élaboration du plat devront être apportées par le/la concurrent(e).

Les assiettes pour le service seront fournies par le Lycée Hôtelier de Riolo Terme.

- **Article 6 – La logistique**

L'épreuve finale se déroulera dans les cuisines du Lycée Hôtelier de Riolo Terme Via Oberdan 21.

- **Article 7 – Les critères d'évaluation**

Pour la sélection des lycées participants au Concours et afin de définir les douze finalistes, les critères suivants seront adoptés :

- ☒ La fiche d'adhésion et tous les formulaires doivent être envoyés **au plus tard samedi 25 janvier 2025** ;
- ☒ Chaque section des formulaires doit être complète ;
- ☒ Les fiches doivent être dûment remplies dans toutes ses parties.

Les deux fiches (recette, association vin/bière/infusion) ainsi que la présentation écrite seront évaluées par une Commission, nommée par le Proviseur du Lycée Hôtelier de Riolo Terme, M. le professeur Stefano Rotondi, qui souverainement, évaluera les recettes selon les indicateurs suivants :

✓ Utilisation des herbes	de 0 à 40
✓ Cohérence en lien au gaspillage alimentaire	de 0 à 10
✓ Originalité de la recette	de 0 à 20
✓ Association vin/bière/infusion	de 0 à 10

- ☒ Maximum 80 points.

Une fois admis à l'épreuve, le score sera effacé. Pour l'évaluation finale, le jury prendra en considération les indicateurs suivants :

✓ Valorisation des herbes aromatiques	de 0 à 40
✓ Préparation et technique	de 0 à 20
✓ Dégustation	de 0 à 20
✓ Originalité	de 0 à 20

- ☒ Maximum 100 points.

Les élèves qui n'observeront pas les normes du règlement, pourront être sanctionnés jusqu'à un maximum de 10 points dans le score final; en plus, tous ceux qui présenteront leur plat avec un



maximum de 5 minutes de retard seront pénalisés de 5 points et de 10 points pour un retard de 10 minutes.

Au-delà d'un retard de 10 minutes, les points de pénalités seront 10 et le travail pourra être présenté seulement à la fin de tous les autres en concours pendant la journée.

Le score maximal réalisable sera de 100 points ; chaque membre du jury attribuera l'évaluation écrite sur la fiche individuelle.

Le score de chaque élève correspondra à la somme des notes finales exprimées par les jurés.

Pendant le déroulement du concours, aucune personne étrangère ou accompagnateur ne sera admis en cuisine. L'assistance des élèves ne sera assurée que par le personnel du Lycée Hôtelier de Riolo Terme.

#### ● **Article 8 – Le Jury**

Le jury composé de 4 personnes, plus un secrétaire sans droit de vote, sera nommé par le Proviseur du Lycée Hôtelier « Pellegrino Artusi » de Riolo Terme.

Le jury devra élire, avant le début de toute activité, un Président dont le vote va l'emporter en cas de parité.

Le Jury est le seul organisme compétent à juger l'épreuve finale. Son jugement est sans appel.

#### ● **Article 9 – La remise des prix**

La remise des prix aura lieu pendant la soirée gala à Riolo Terme, le vendredi 28 mars 2025 au Lycée Hôtelier « Pellegrino Artusi » .

Les lycées qui auront participé à la finale, seront les invités d'honneur. Pendant le dîner seront décernés les prix suivants :

<b>1er classifié/e</b>	<b>Trophée + Cours CAST</b>
<b>2e classifié/e</b>	<b>Trophée + Cours CAST</b>
<b>3e classifié/e</b>	<b>Trophée + Cours CAST</b>

Les cours de formation seront offerts dans le Catalogue 2024 par



#### Renseignements

- Lycée hôtelier "Pellegrino Artusi" - Riolo Terme +39 0546/71113
- Salvatori Fabio +39 3382348181 [piattoverde2025@alberghieroriolo.edu.it](mailto:piattoverde2025@alberghieroriolo.edu.it)
- Feruzzi Marco +39 3356748910 [piattoverde2025@alberghieroriolo.edu.it](mailto:piattoverde2025@alberghieroriolo.edu.it)
- Nannini Stefania +39 3494500093 [piattoverde2025@alberghieroriolo.edu.it](mailto:piattoverde2025@alberghieroriolo.edu.it)



Pièces jointes: Fiche d'adhésion - Fiche 1 (recette) - Fiche 2 (association vin/bière/tisane) - Liste des herbes à utiliser