



® ASSOCIAZIONE MAÎTRES ITALIANI RISTORANTI & ALBERGHI



Associazione Maîtres Italiiani Ristoranti e Alberghi



Sezione Puglia Bari



12° Memorial Franco Misino

Molfetta 26 Marzo 2019

Aderente Alla U.I.M.H (unione internazionale Maitres d'Hotels)
Belgio, Francia, Germania, Giappone, Grecia, Hong Kong, Italia, Marocco, Olanda, Romania, Spagna, Svizzera



L'A.M.I.R.A. Sezione Puglia/Bari anche quest'anno vuole ricordare il socio Franco Misino con una performance rivolta ai Giovani Amirini in collaborazione con l'Istituto Alberghiero di Molfetta.

La gara si svolgerà presso il Laboratorio di Sala "Franco Misino" dell'Istituto Alberghiero Molfetta, **il giorno 26 Marzo 2019 a partire dalle ore 09.00.**

Possono partecipare tutti gli allievi degli Istituti Professionali per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera, pubblici o privati che hanno compiuto il **16° anno di età e non abbiano superato i 22 anni di età**, che presentino all'atto di partecipazione l'iscrizione all'Amira in qualità di Giovane amirino.

Possono partecipare inoltre gli amirini regolarmente iscritti e che abbiano versato la quota associativa dell'anno in corso e che non abbiano superato **il 22° anno di età alla data del 26 - 03 - 2019.**

La competizione mira alla valorizzazione del servizio di sala e prevede il rispetto e abilità tecnico-pratiche con la realizzazione di un elaborato al flambé, un vino abbinato al piatto e la preparazione di un cocktail.

Il concorso **12° Memorial Franco Misino** consiste nella realizzazione di un elaborato al flambé avente come tema **"Il Dessert"** con abbinamento di un vino.

La prova dedicata al **Cocktail** prevede la realizzazione di un **"AFTER DINNER"**

La gara si svolgerà nella giornata di Martedì **26 Marzo 2019**; l'ordine di gara verrà estratto al mattino quando tutte le squadre partecipanti saranno presenti presso la "Sala Misino" dell'Istituto Alberghiero di Molfetta.

Al termine della gara verrà premiata la squadra che si aggiudica il miglior punteggio per il primo, secondo e terzo posto.

Saranno altresì premiati i singoli partecipanti per tutte e tre le discipline: Lavorazione alla lampada - Presentazione e servizio del vino - Presentazione e servizio del cocktail.

Tutti gli altri partecipanti riceveranno un attestato di partecipazione pari merito per il 4° posto.



® ASSOCIAZIONE MAÎTRES ITALIANI RISTORANTI & ALBERGHI

Gli Istituti dovranno far pervenire la scheda di partecipazione entro e non oltre il 10 Marzo 2019 alla sede Amira Puglia Bari c/o : D'Elia Giuseppe Via Arturo Toscanini 3 - 70017 Putignano (Ba) oppure email : pinucciodelia@libero.it

Ogni Istituto potrà partecipare alla competizione con un numero massimo di **tre** squadre.

Ogni squadra sarà composta complessivamente da 4 allievi così suddivisi: **un allievo** effettuerà la lavorazione alla lampada, **il secondo** farà da commis al collega che prepara il flambè e la mise en place della giuria, **il terzo** effettuerà la presentazione e il servizio del vino, **il quarto allievo** alla presentazione e servizio del cocktail.

REGOLAMENTO

- I giovani concorrenti partecipanti al concorso dovranno realizzare e presentare un piatto con elemento principale " **il Dessert**"
- Il concorrente che preparerà il flambè, deve realizzare **1** porzione da presentazione e **5** piccoli assaggi per la giuria.
- Il concorrente che preparerà il cocktail deve realizzare **1** porzione da presentazione e **1** porzione per il giudice Aibes.
- Il concorrente che presenterà il vino, deve presentare il vino e servirlo agli altri **4** giurati.
- Il commis non impegnato nella preparazione, ha il compito, oltre ad assistere il collega che lavorerà alla lampada, di accogliere la giuria, fare la mise en place, sbarazzare e riordinare il tavolo della giuria.
- I concorrenti dovranno competere indossando l'uniforme professionale o quello in dotazione dell'Istituto di appartenenza. E' vietato indossare braccialetti, anelli, piercing, orecchini (solo per le donne sono ammessi accessori non appariscenti).
- I concorrenti si dovranno portare tutta l'attrezzatura per gareggiare. La lampada, il piatto da presentazione, i bicchieri per il servizio del cocktail e i bicchieri per il servizio del vino. Per le posate e i piatti assaggio per i

Aderente Alla U.I.M.H (unione internazionale Maitres d'Hotels)

Belgio, Francia, Germania, Giappone, Grecia, Hong Kong, Italia, Marocco, Olanda, Romania, Spagna, Svizzera



giurati saranno utilizzati quelli messi a disposizione dall'Istituto.

- Si potrà usare solo una lampada. Sarà possibile utilizzare un réchaud da tavola.
- **Non sono consentiti altri attrezzi da cucina**
- Le padelle (una o più), che si utilizzeranno, devono essere esclusivamente quelle per il flambé e non sarà consentito riscaldarle precedentemente.
- E' auspicabile l'utilizzo dei prodotti italiani, valorizzando i prodotti del proprio territorio.
- Le guarnizioni devono essere commestibili e non devono essere preponderanti al cibo.
- Il tempo a disposizione per la preparazione del flambe', del cocktail e la presentazione del vino è di **25** minuti complessivo. Ogni minuto in più utilizzato sarà penalizzato di **2** punti, e sarà comunicato subito a fine performance dal Presidente di giuria.
- Ogni concorrente preparerà n. **6** copie della ricetta al flambe' - n. **3** copie della ricetta del cocktail.

La giuria sarà composta **obbligatoriamente** da **5** persone.

- **1 Gran Maestro AMIRA (Presidente)**
- **1 Sommelier**
- **1 Barman**
- **1 Executive - Chef F.I.C.**
- **1 Maitre AMIRA**

I voti della Commissione saranno così espressi:

Gran Maestro:

tecnica professionale (punti da 1 a 10)

gusto (punti da 1 a 5)

Sommelier: abbinamento cibo-vino e analisi organolettica (punti 1 a 10)

Barman: tecnica professionale - presentazione e gusto del cocktail (punti 1 a 10)

Executive - Chef: gusto e presentazione del piatto finito (punti da 1 a 10)



® ASSOCIAZIONE MAÎTRES ITALIANI RISTORANTI & ALBERGHI

Maitre AMIRA :Presentazione e gusto del piatto - Flambata (punti da 1 a 10)

Totale massimo punteggio: **55**

Per quanto riguarda la tecnica professionale il Gran Maestro Presidente di commissione, dovrà controllare in particolar modo che :

- durante la lavorazione alla lampada il concorrente mantenga posizione eretta senza mai chinarsi sulla padella;
- la mise en place delle attrezzature, distillati e alimenti segue la seguente disposizione al tavolo della performance : a "**Centro**" la lampada, a "**Destra**" distillati, succhi, menage, salse varie ,clips, a "**Sinistra**" gli alimenti e piatti (fatta eccezione per i mancini i quali devono avvisare precedentemente la giuria);
- ci sia un corretto utilizzo della clips;
- durante la lavorazione non ci siano schizzi e non si sporchi la tovaglia.
- La giuria potrà fare domande al concorrente riguardante la ricetta e l'abbinamento degli ingredienti.
- **NESSUNO DALL'ESTERNO POTRA' PARLARE CON I CONCORRENTI E CON I GIURATI DURANTE LA PERFORMANCE DI SELEZIONE.**
- Il giudizio della **GIURIA** convalidato dal Presidente dell'AMIRA sarà **insindacabile.**

Gli allievi degli Istituti Alberghieri **non iscritti all' Associazione Amira** potranno partecipare effettuando l'iscrizione o il giorno stesso prima della gara oppure andare sul sito www.amirapugliabari.it aprire la sessione "**come associarsi**" compilare il modulo d'iscrizione della categoria "Giovani Amirini" con allegata una foto tessera formato Jpeg inviare il tutto all'indirizzo: pinucciodelia@libero.it mentre la quota d'iscrizione di € 15.00 sarà versata prima della gara.

Per ulteriori informazioni contattare il Fiduciario A.M.I.R.A. Sez. Puglia - Bari Sig. **Giuseppe D'Elia** email : pinucciodelia@libero.it - info 360 622472 -

Aderente Alla U.I.M.H (unione internazionale Maitres d'Hotels)

Belgio, Francia, Germania, Giappone, Grecia, Hong Kong, Italia, Marocco, Olanda, Romania, Spagna, Svizzera