

HOEPLI
EDITORE



DOMENIS1898
crystal clear tradition



3° Trofeo Enogastronomico N.O.I
“L’Arte nel Flambé e Travel Experience”
Bari, 19 Febbraio 2025

REGOLAMENTO

art. 1 Organizzazione

L’Associazione N.O.I. Nuova Ospitalità Italiana con la partnership Alta Sfera Cash & Curry, Oleificio Cooperativo Produttori Agricoli Bitetto “Olio Nostro”, casa editrice Hoepli e distilleria Domenis 1898 organizza il 3° Trofeo Enogastronomico N.O.I “ L’Arte nel Flambé e Travel Experience”.

art. 2 Luogo e data

La manifestazione si svolgerà presso la sede I.P.E.O.A. “A. PEROTTI”,
Bari, 19 Febbraio 2025.

La gara si svolge in un'unica fase.

art. 3 Finalità Del Concorso

Lo scopo della manifestazione è quello di stimolare la creatività degli studenti mediante il confronto culturale, tecnico e professionale.

art. 4 Tema

IL TEAM FACENTE PARTE DEL RAMO “ACCOGLIENZA TURISTICA” DOVRA’ :

proporre una prova di Turismo che si baserà sull’esposizione di un **PACCHETTO TURISTICO** “Inclusive Tour”, e il tema da dover seguire sarà una **“LUXURY EXPERIENCE”** promuovendo il “Made in Italy”, utilizzando la “strumentazione informatica” presentando una prova pratica che verterà sulla presentazione e commercializzazione del prodotto turistico presentando un power point come prodotto finale.

IL TEAM FACENTE PARTE DEL RAMO “SALA E VENDITA” DOVRA’:

elaborare un **PRIMO PIATTO AL FLAMBÉ** valorizzando i prodotti tipici legati al territorio nonché il “Made in Italy” .

Abbinamento del vino al piatto realizzato, nonché stappatura, servizio, degustazione ed eventuale decantazione se necessaria.

I piatti dovranno essere flambati con un distillato offerto dalla distilleria DOMENIS 1898.

Il team sarà composto da Maître à la lampe, Commis e Sommelier.

art. 5 Partecipazione

La gara è riservata agli allievi frequentanti nel corrente a.s.2024/25.

Sono ammessi a partecipare max n° 1 team composto da 3 studenti frequentanti il triennio di accoglienza turistica .

Sono ammessi a partecipare max n° 1 team composto da 3 studenti frequentanti il triennio di Sala/Vendita.
La partecipazione è completamente gratuita.

I materiali necessari per realizzare i prodotti finali per entrambi i settori sono a carico dell'Istituto proveniente.

L'adesione utilizzando il modulo "ALLEGATO A" dovrà pervenire IN allegato alla liberatoria "ALLEGATO B" ENTRO IL 31/01/2025

TRAMITE EMAIL: concorsi@noinuovaospitalitaliana.it

ALLA REFERENTE COORDINATRICE NAZIONALE DEI CONCORSI

PROF.ssa VALENTE ENZA.

art. 6 Indicazioni Operative

L'Allegato "A" e "B" devono riportare tutte le indicazioni richieste;

Tutti i partecipanti devono indossare la divisa di ordinanza dell'Istituto Alberghiero di provenienza;

IL TEAM DI ACCOGLIENZA TURISTICA DOVRA':

- esporre un presentazione power point valorizzando il turismo "Made In Italy";
- Il team avrà a disposizione 20 minuti per la presentazione del power point;
- Ciascun elaborato deve essere presentato alla giuria tecnica con brochure di presentazione.

IL TEAM DI SALA E VENDITA DOVRA':

- Elaborare un primo piatto al flambé valorizzando i prodotti tipici del territorio
- Ad ogni piatto sarà richiesto l'abbinamento cibo – vino, nonché la tipologia del vino tipico regionale;
- I piatti dovrà essere flambato con un distillato offerto dalla distilleria DOMENIS 1898
- Ciascuna preparazione sarà composta da 5 piccole porzioni per i giurati e 1 da presentazione;
- Ogni concorrente avrà a disposizione 15 minuti per la preparazione della ricetta in sala; (esclusa la preparazione preliminare) - 10 minuti per la presentazione del vino;
- Tutte le decorazioni dei piatti devono essere assolutamente commestibili;
- Ciascun piatto elaborato deve essere presentato alla giuria scheda tecnica o brochure del piatto.

L'attrezzatura convenzionale sarà fornita dall' Istituto OSPITANTE, sono ammessi uso di attrezzature provenienti dal proprio istituto. **Sono esclusi l'utilizzo biberon, sac a poche e pinze.**

Il rispetto del regolamento, l'inosservanza delle norme previste dal regolamento sarà assicurato da tecnici del settore N.O.I (Nuova Ospitalità Italiana) che formuleranno la valutazione secondo i criteri indicati in seguito. La giuria sarà inappellabile.

art. 7 Giuria

Gli elaborati di **“Accoglienza Turistica”** realizzati dai concorrenti saranno sottoposti a valutazione di una giuria tecnica composta da :

- 1 membro dell'associazione di categoria N.O.I.
- 1 membro Federazione Italiana Alberghi A.D.A.
- 1 membro esperto turismo N.O.I.
- 1 membro giornalista esperto nel turismo
- 1 membro esperto marketing e comunicazione per il turismo.

Gli elaborati di **“Sala e Vendita ”** realizzati dai concorrenti saranno sottoposti a valutazione di una giuria tecnica composta da :

- 1 membro dell'associazione di categoria N.O.I.
- 1 membro Federazione Italiana Cuochi/ Associazione Cuochi Baresi
- 1 membro Sommelier professionista A.I.S.
- 1 membro Ambassador distilleria Domenis1898
- 1 membro giornalista esperto in enogastronomia.

Ciascun giurato esprimerà la propria valutazione nel rispetto delle indicazioni e dei punteggi stabiliti nelle schede in allegato. Al termine di ogni sezione saranno formulate delle graduatorie finali. Il giudizio della Giuria è insindacabile. Non sono ammessi ricorsi.

art. 8 Riconoscimenti

A tutti i concorrenti sarà rilasciato un attestato di partecipazione, iscrizione all'associazione N.O.I categoria “studente” per l'anno 2025 e targa di riconoscimento.

Verranno premiati il 1[^] e 2[^] classificato che avranno ottenuto il miglior punteggio per ciascuna categoria, ottenuti dalla migliore esposizione elaborazione e creatività dei prodotti, sia per il settore accoglienza turistica e sala e vendita, oltre la premiazione classica del team con vincitore e secondo posto , verrà premiato anche il miglior sommelier junior , colui/ei che avrà ottenuto in miglior punteggio in gara nel servizio del vino.

art. 9 Consigli e Suggerimenti

Sono considerati aspetti pregevoli e quindi elementi qualificanti:

Originalità ed innovazione

Colori ed armonia degli elaborati

Tecniche corrette d'esecuzione

Utilizzo del linguaggio tecnico di settore

Rispetto dei tempi stabiliti dall'organizzazione

Organizzazione ed affiatamento della squadra in gara

Descrizione precisa ed esauriente dei prodotti/servizi turistico – ricettivi.



La Referente Nazionale ai Concorsi
N.O.I Nuova Ospitalità Italiana
Prof.ssa Enza Valente



Il Presidente Gianni Armiento
N.O.I Nuova Ospitalità Italiana
Sede Legale: Via Spaventa 8
Sannicandro Garganico (FG)
C.F 9307497011



3° Trofeo Enogastronomico N.O.I
“L’Arte nel Flambé e Travel Experience”
Bari , 19 Febbraio 2025

MODULO DI ADESIONE PER ALUNNI DI ACCOGLIENZA TURISTICA

(inviare a concorsi@noinuovaospitalitaliana.it)

ALLEGATO: A

Denominazione Istituto : _____
Via _____ N° _____
Città: _____ prov. _____ email: _____
Dirigente Scolastico: _____

Docente accompagnatore:

Email: _____

1. ALUNNO/A :

Cognome: _____ Nome: _____
Nato/a a : _____ prov. _____ il _____
Classe frequentata: _____ email: _____

2. ALUNNO/A :

Cognome: _____ Nome: _____
Nato/a a : _____ prov. _____ il _____
Classe frequentata: _____ email: _____

3. ALUNNO/A :

Cognome: _____ Nome: _____
Nato/a a : _____ prov. _____ il _____
Classe frequentata: _____ email: _____

Docente Referente Accompagnatore



3° Trofeo Enogastronomico N.O.I
“L’Arte nel Flambé e Travel Experience”
Bari , 19 Febbraio 2025

MODULO DI ADESIONE PER ALUNNI DI SALA E VENDITA

(inviare a concorsi@noinuovaospitalitaliana.it)

ALLEGATO: A

Denominazione Istituto : _____
Via _____ N° _____
Città: _____ prov. _____ email: _____
Dirigente Scolastico: _____

Docente accompagnatore:

Email: _____

ALUNNO/A Maître à la lampe :

Cognome: _____ Nome: _____
Nato/a a : _____ prov. _____ il _____
Classe frequentata: _____ email: _____

ALUNNO/A Commis :

Cognome: _____ Nome: _____
Nato/a a : _____ prov. _____ il _____
Classe frequentata: _____ email: _____

ALUNNO/A Sommelier :

Cognome: _____ Nome: _____
Nato/a a : _____ prov. _____ il _____
Classe frequentata: _____ email: _____

Docente Referente Accompagnatore



3° Trofeo Enogastronomico N.O.I
“L’Arte nel Flambé e Travel Experience”
Bari , 19 Febbraio 2025

ALLEGATO: B

Liberatoria

(da compilare e inviare da parte di ciascun alunno partecipante)

(inviare a concorsi@noinuovaospitalitaliana.it)

_ 1 _ _____ padre/madre dell'alunn _____

frequentante la classe _____ sez. _____ anno scolastico 2024/2025

- di concedere l'uso esclusivo e gratuito della ricetta sopra indicata, nel caso venga premiata;
- permettere la pubblicazione della ricetta sopraindicata e delle foto personali relative al concorso sul sito internet della N.O.I e altri mezzi di comunicazione, senza limiti temporali;
- rinunciare a qualsiasi diritto sulla ricetta in questione, ad eccezione della paternità, nel caso venga premiata;
- non aver fatto uso o aver copiato in alcun modo materiale coperto da copyright di cui non detengo i diritti;
- autorizza espressamente il trattamento dei dati personali ai sensi del G.D.P.R (Regolamento U.E 2016/679) e GDPR N. 196 del 30/06/2003, e dichiaro, altresì, di essere informato che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la seguente dichiarazione viene resa e che al riguardo competono al sottoscritto tutti i diritti previsti all'art.7 del D.Lgs 196/2003 e dall'art. 13 del GDPR (Regolamento UE 2016/679) e s.m.”

Data: _____ / _____ / _____

Firma del genitore

Firma dello studente

Allegare fotocopia carta identità del genitore che firma la liberatoria (anche se maggiorenne)