

Regolamento

Concorso Internazionale "Bartolomeo Scappi" 2017

Sezione Pasticceria

Il concorso è stato pensato e indetto in seno alla manifestazione in collaborazione con le aziende Carpigiani ed Eurovo.

TEMA DEL CONCORSO

Il tema del concorso per l'anno 2017 è la preparazione di un dolce usando come basi uno dei tre preparati della linea Nonna Anita - Gruppo Eurovo che verranno spediti dal Nostro Istituto.

PRODOTTI A DISPOSIZIONE

L'organizzazione metterà a disposizione dei concorrenti le materie prime del paniere Sponsor.

Le materie prime di difficile reperimento sono espressamente a carico dell'Istituto partecipante.

TEMPO PER L' ESECUZIONE

Il tempo a disposizione per l'esecuzione della prova è di 4 ore.

VOTAZIONE

Criteri di valutazione:

Aspetto e Presentazione	da 0 a 10 punti
Corpo e struttura	da 0 a 10 punti
Gusto	da 0 a 10 punti
Originalità e Creatività	da 0 a 10 punti

Per informazioni sui prodotti degli sponsor consultare i siti internet:

<http://www.uovo.it>

I.I.S. "Bartolomeo Scappi"
CASTEL SAN PIETRO TERME

Viale Terme, 1054

40024 - CASTEL SAN PIETRO TERME - BO

☎ 051/948181 - FAX 051/948080

<http://www.istitutoscappi.gov.it> - e-mail: concorsoscappi@alberghieroscappi.it

Referente Cucina/Pasticceria: Prof. Gnugnoli Fabrizio
contattare dal martedì al sabato dalle ore 10.30 alle ore 14.30

Referente Bar/Sommelier: Prof. Zoli Mirko
contattare dal lunedì al sabato dalle ore 9.00 alle ore 14.00

ALLEGARE DICHIARAZIONE PER PUBBLICAZIONE RICETTE