

## Allegato 2 Servizi di Sala e Vendita

### ARRIVO

Arrivo in via Abruzzo 2, 60025 Loreto, nel pomeriggio del 5 aprile, verifica delle condizioni di viaggio della merce e sistemazione in cella frigorifera degli alimenti deperibili e del vino.

### MODALITÀ

#### SERVIZIO DA REALIZZARE:

- mise en place adatta al piatto elaborato in cucina per n. 3 clienti/giudici,
- porzioni singole per l'assaggio ai clienti/giudici,
- servizio del piatto e del vino secondo lo stile ritenuto più idoneo.

#### COMUNICAZIONE:

- scelta del vino del proprio territorio abbinato al piatto, in linea con i principi caracciolini,
- degustazione del vino con motivazione dell'abbinamento al piatto

#### TEMPO A DISPOSIZIONE:

60 minuti, che comprendono la mise en place, il servizio, la degustazione e il riassetto degli spazi e dell'attrezzatura.

#### VINO:

almeno due bottiglie a carico dei concorrenti, selezionate tra i prodotti del proprio territorio

#### SCHEDA VINO:

da produrre prima della gara secondo lo schema della scheda di degustazione AIS aggiungendo la motivazione dell'abbinamento cibo-vino.

### ORGANIZZAZIONE

I concorrenti potranno essere accompagnati da un docente che li sostenga nel coordinamento delle attività ma non potranno operare in alcun modo all'interno della sala.



Per accedere agli ambienti tutti dovranno necessariamente indossare la divisa completa della propria scuola.

### **LABORATORI E ATTREZZATURE PER LA COMPETIZIONE**

L'organizzazione mette a disposizione dei partecipanti al Concorso un "laboratorio" provvisto di impianti ed attrezzature convenzionali di base: tavolo da lavoro rotondo del diametro di 120 cm, sedie, lavandino, frigo per la conservazione del vino. Ogni postazione sarà dotata di un prodotto sanificante.

### **RESPONSABILITÀ**

L'organizzazione declina ogni responsabilità per eventuali danni o smarrimenti di vasellame, utensili ed ogni altro oggetto di valore portato dalla scuola ed utilizzato nel concorso. I concorrenti stessi sono responsabili delle proprie attrezzature.

### **DIRITTO DELL'ORGANIZZAZIONE RIGUARDO L'ATTREZZATURA EXTRA**

L'organizzazione si riserva il diritto di non garantire attrezzatura extra oltre a quella messa a disposizione all'interno dei laboratori per tutti i concorrenti quindi si consiglia di venire provvisti di tutto il necessario per realizzare mise en place e servizio.

### **POINT FOTOGRAFICO**

Prima di effettuare il servizio il concorrente dovrà recarsi presso il point fotografico, con divisa completa e con il vino selezionato per la foto e l'intervista.