



Il Comune di Pesaro e la Fondazione Pescheria – Centro Arti Visive  
con riferimento al progetto ‘Rossini Gourmet’  
e nell’ambito del riconoscimento di  
‘Pesaro capitale italiana della cultura per l’anno 2024’

in collaborazione con:

Istituto Professionale di Stato per i servizi per l’Enogastronomia e l’ospitalità alberghiera “Santa Marta” di Pesaro

**promuovono il CONCORSO dedicato agli ISTITUTI PROFESSIONALI ALBERGHIERI “Gioachino Rossini, Grand Gourmet”.**

## **PREMESSA**

Nell’ambito del più vasto programma afferente ‘Pesaro capitale della cultura per l’anno 2024’ viene proposto il concorso “Gioachino Rossini, Grand Gourmet” facente parte del progetto ‘Rossini Gourmet’ ideato per celebrare a tutto tondo la figura del grande Maestro Gioachino Rossini che a Pesaro ebbe i natali, noto a livello internazionale non solo per le sue doti musicali ma anche per la passione ‘gourmand’.

Il progetto Rossini Gourmet manifesta la natura ‘operosa’ della cultura, finalizzata al passaggio di competenze tra generazioni, generi, soggetti di diversa provenienza; dimostra l’importanza del confronto col sapere del passato e con le competenze degli individui per alimentare l’innovazione che è alla base dell’operosità pesarese e alle radici di un’arte del vivere. Al progetto Rossini Gourmet e allo specifico concorso “Gioachino Rossini, Grand Gourmet” è riservato uno spazio importante nel programma di Pesaro Capitale Italiana della Cultura 2024 denominato “La Natura della Cultura” volto ad indagare i rapporti fra arte, natura e tecnologia: la cucina è un’arte perché cerca modi inediti di combinazione fra i diversi ingredienti per produrre sapori che offrano a chi l’assaggia una vera e propria esperienza estetica da compiere attraverso il gusto. La cucina mette così in contatto gli individui con la bellezza.

Negli scorsi anni si sono tenute due edizioni del concorso e per il 2024 – anno ‘capitale’ – è in programma la terza edizione.



### Il concorso è finalizzato:

- alla creazione di piatti originali e moderni, basati sui prodotti amati da Gioachino Rossini
- alla ricerca di nuove esperienze piatto, vino e musica rossiniana.
- alla conoscenza della vita e delle opere del grande musicista e gourmet

Il concorso è riservato agli studenti delle classi terze, quarte e quinte di enogastronomia cucina, pasticceria, sala e vendita degli Istituti professionali alberghieri. Non è ammessa la partecipazione di studenti di eventuali corsi serali.

La finale del concorso si terrà a Pesaro presso l'Istituto professionale di Stato per i servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera "Santa Marta" il **giorno 7 marzo 2024** (giovedì) nell'ambito delle 'Settimane rossiniane' dedicate a celebrare il compleanno del celebre compositore Gioachino Rossini.

## REGOLAMENTO

### Concorso "Gioachino Rossini, Grand Gourmet" Anno 2024, 3a edizione

**Il concorso è riservato agli studenti delle classi terze, quarte e quinte di enogastronomia cucina, pasticceria, sala e vendita** degli Istituti professionali alberghieri in Italia. Non è ammesso il corso serale.

La **finale** del concorso si terrà a Pesaro presso l'Istituto professionale di Stato per i servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera "Santa Marta" il **giorno 7 marzo 2024** (giovedì) nell'ambito delle 'Settimane rossiniane' dedicate a celebrare il compleanno del celebre compositore Gioachino Rossini.

### **Il concorso è finalizzato:**

- **alla creazione di piatti originali e moderni, basati sui prodotti amati da Gioachino Rossini che a Pesaro ebbe i natali**
- **alla ricerca di nuove esperienze piatto, vino e musica rossiniana.**
- **alla conoscenza della vita e delle opere del grande musicista e gourmet**

1. Ogni Istituto alberghiero partecipa con una squadra composta da due allievi, uno del corso di enogastronomia cucina o pasticceria (Cucina) ed uno del corso di enogastronomia sala e vendita (Sala), e saranno accompagnati da un docente, **iscrivendosi entro il 20 ottobre 2023 inviando il modulo di iscrizione (allegato a)**, preferibilmente in formato pdf, all'indirizzo mail [info@rossinigourmet.net](mailto:info@rossinigourmet.net) - .

2. Agli Istituti alberghieri che si iscriveranno l'organizzazione metterà a disposizione **un corso on line della durata massima di 2 ore su tematiche afferenti il concorso**; il corso sarà tenuto da esperti dei diversi settori coinvolti: agli iscritti è vivamente consigliato di seguire detto corso funzionale alla fase concorsuale vera e propria. Il corso on line si terrà nel periodo ricompreso tra il 20 ottobre e il 10 novembre e ne sarà data apposita comunicazione. Sarà valutata la possibilità di realizzare dei podcast a disposizione sui siti dedicati.



3. Gli istituti che avranno presentato la propria iscrizione di cui al punto 1) dovranno **far pervenire la ricetta ideata entro il 20 novembre** utilizzando l'apposito **modulo ricetta (allegato b)** da inviare preferibilmente in formato pdf, all'indirizzo mail [info@rossinigourmet.net](mailto:info@rossinigourmet.net) -
4. Il **concorso si svolgerà** nella sede dell'Istituto professionale di Stato per i servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera "Santa Marta" il giorno **7 marzo 2024** e si concluderà con la premiazione dell'Istituto vincitore nella stessa giornata.
5. I partecipanti (2 studenti e un docente per ogni Istituto candidato) saranno ospiti dell'organizzazione per il soggiorno del giorno precedente il concorso e per il giorno del concorso stesso.
6. Le spese di viaggio saranno a carico dell'Istituto partecipante.
7. Ogni squadra dovrà realizzare e presentare una ricetta a scelta tra antipasto primo o secondo o dolce, utilizzando un paniere di prodotti, tra i preferiti da Gioachino Rossini, quali: pasta all'uovo, pasta di semola, olio e.v.o., pesce di mare, trote e ostriche, uova, broccoli, funghi, tartufo, filetto di manzo, salsicce, prosciutto, farina, carote, sedano, cipolla, aglio, prezzemolo, vino, aceto, pane. (Le informazioni sono reperibili sul sito : <https://pesaromusei.it/rossini-gourmet/>)
8. Ogni concorrente, per la propria ricetta, potrà utilizzare fino a 2 ingredienti non inclusi nel paniere dei prodotti sopra indicati, comunque preferiti e utilizzati nella cucina del Maestro Gioachino Rossini (Le informazioni sono reperibili sul sito : <https://pesaromusei.it/rossini-gourmet/>)
9. Il vino da abbinare alla ricetta dovrà essere individuato tra quelli prodotti nelle Marche (Le informazioni sono reperibili al seguente link [https://www.aismarche.it/magazine/marche\\_nel\\_bicchiere\\_2023/files/assets/basic-html/index.html#1](https://www.aismarche.it/magazine/marche_nel_bicchiere_2023/files/assets/basic-html/index.html#1))
10. La Giuria, composta da esperti individuati – a titolo esemplificativo e non esaustivo - tra: chef di cucina di fama nazionale, sommelier professionisti, giornalisti enogastronomi, storici studiosi di Gioachino Rossini, cultori delle materie di concorso, rappresentanti di istituzioni e/o organizzazioni vocate, ecc. selezionerà tra tutte le ricette pervenute, **i 5 (cinque) istituti finalisti** che il 7/3/2024 si contenderanno a Pesaro il premio **"Gioachino Rossini, Grand Gourmet 2024"**.
11. Sulla base delle domande di iscrizione e delle ricette pervenute (modulo a entro il 20 ottobre, modulo b entro il 20 novembre), **la selezione dei finalisti** sarà effettuata dalla Giuria **valutando:**

originalità della ricetta

abbinamento del vino prescelto

motivazione del brano rossiniano abbinato

I nominativi dei **finalisti selezionati** saranno **comunicati entro il 10 gennaio 2024**.

**I finalisti** dovranno **inviare entro il 15 febbraio 2024** il modulo **nominativi alunni e liberatoria (allegato c)**, e la scheda HACCP (allegata)



12. La ricetta, redatta secondo l'allegato b (vedi punto 3) dovrà contenere la denominazione della ricetta, le grammature per ogni ingrediente utilizzato, il procedimento di preparazione, il vino scelto (che sarà portato in sede di concorso a cura dei concorrenti) in abbinamento al piatto e le sue proprietà organolettiche, nonché il brano scelto tra le musiche di Gioachino Rossini da proporre in accompagnamento alla ricetta indicando espressamente le motivazioni di tali abbinamenti.

13. Ogni concorrente deve consegnare prima della gara, al presidente di Giuria, una copia della ricetta presentata in concorso, redatta per quattro porzioni, corredata da foto, calcolo calorico ed allergeni

14. Ogni concorrente, avrà l'obbligo di fornire al responsabile indicato dalle giurie il piano di autocontrollo della gestione del cibo e HACCP per la somministrazione di alimenti.

15. Le materie prime per l'esposizione, le decorazioni e il servizio sono a carico dei concorrenti e dovranno rispettare rigorosamente le norme HACCP per il loro trasporto ed attestarle nel piano di autocontrollo. I partecipanti in caso di necessità potranno far consegnare le materie prime deperibili e non, presso l'Istituto Santa Marta, mercoledì 6 marzo 2024.

16. Non sono ammesse materie prime alimentari nelle confezioni originali che riportano loghi e/o immagini pubblicitarie e contenitori di vetro.

17. Le preparazioni portate all'interno della competizione, dovranno essere confezionate ed etichettate per una tracciabilità secondo le normative igienico-sanitarie.

18. Nessun alimento, al di fuori di quelli introdotti in cucina al controllo della giuria nella mattina, potrà essere portato all'interno delle cucine durante la gara. Ogni alimento introdotto durante il corso della competizione comporta 3 punti di penalità sul punteggio totale.

19. Sono ammesse/i:

Verdure sbucciate, lavate ma non tagliate, tornite o porzionate, ad eccezione di vegetali con presenza di semi che potranno essere rimossi.

Insalate sfogliate, lavate ma non mischiate.

Carni disossate ma non parate o porzionate. Gli ossi si possono portare già tagliati in piccoli pezzi.

Pesci eviscerati, decapitati ma non sfilettati (eccetto pesci di grande pezzature come tonno - ricciola ecc...).

Crostacei e molluschi scottati ma non sgusciati.

Fondi, brodi pronti ma non ridotti e conditi.

Pan di spagna, pasta sfoglia cruda e cotta, biscuit, meringhe, non tagliate e porzionate.

Puree di frutta non zuccherate, frutta sbuccata ma non tagliata o tornita, frutti secchi sgusciati.

Le decorazioni, zucchero, cioccolato, cialde devono essere elaborate sul posto.

Impasti di lungo riposo dovranno essere comprovati.

20. È preferibile fare delle preparazioni di cucina espressa.

Tutte le preparazioni dovranno pervenire al momento della gara, stoccate, etichettate per la tracciabilità e trasportate come richiesto da normative sanitarie.

Per garantire l'imparzialità, i commissari di cucina verificheranno che i materiali siano conformi al bando di concorso e non già completamente elaborati.

I commissari hanno facoltà di impedire l'utilizzo di materiale non idoneo da parte dei concorrenti e verificheranno all'ingresso in postazione l'idoneità e la salubrità degli alimenti trasportati, pena l'eliminazione dal concorso.

21. Ciascun soggetto partecipante dovrà presentare apposita liberatoria per l'utilizzo delle proprie immagini, come indicato nell'allegato c.



22. Gli Istituti finalisti il giorno del concorso, **dovranno realizzare** la ricetta presentata secondo i tempi definiti dal presente regolamento e **non potranno portare** ingredienti lavorati o semilavorati se non comunicati e accettati dall'organizzazione. I finalisti **dovranno portare il vino abbinato al piatto**. I finalisti inoltre **dovranno portare il piatto di portata destinato alla mise en place per la presentazione della ricetta** sul proprio tavolo, in mancanza potranno utilizzare quanto presente nell'Istituto Santa Marta.

23. Ogni concorrente in concorso, indosserà la divisa del proprio Istituto.

24. Il giorno 7 marzo 2024 **alle ore 8,00 i finalisti del concorso si ritroveranno presso** l'Istituto professionale di Stato per i servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera "Santa Marta": alla presenza della giuria sarà estratto l'ordine di uscita che prevede, a titolo indicativo, la seguente scansione oraria:

primo estratto 8,30 -11

secondo estratto 9 – 11,30

terzo estratto 9,30 – 12,00

quarto estratto 10,00 – 12,30

quinto estratto 10,30 -13,00

I finalisti **inizieranno** il lavoro di preparazione della ricetta proposta nei laboratori di cucina ognuno nella propria postazione seguendo l'ordine sopra indicato. Docenti di enogastronomia, cucina e aiutanti tecnici, dell'Istituto ospitante, saranno a disposizione per l'utilizzo delle materie prime per ogni ricetta e per le attrezzature occorrenti alla preparazione. L'organizzazione allestirà le postazioni di cucina provviste di attrezzature ed utensili necessari alla realizzazione della ricetta; i partecipanti che ritengono di avere necessità di attrezzature particolari o specifiche (come ad esempio pentolame, vassoi ed espositori o quant'altro necessario per il concorso) provvederanno autonomamente a procurarsele e portarle in sede.

25. Gli **alunni di cucina** avranno a disposizione **2 ore e 30 per la preparazione della propria ricetta: 1 porzione sarà destinata alla presentazione del piatto** (secondo quanto indicato al punto 22) **oltre 7 mini porzioni per la giuria** (che saranno servite nei piatti messi a disposizione dall'Istituto Santa Marta).

I tempi sono stabiliti – orientativamente – come segue:

- 10 minuti per sistemarsi, 2 ore per la preparazione, cottura e allestimento del piatto, 20 minuti per la pulizia e il riordino della cucina. In partenza di batteria il concorrente firmerà il modulo con la lista del materiale messo a disposizione dall'organizzazione e al termine della prestazione il concorrente riconsegnerà il materiale pulito.
- Il ritardo dopo l'ora dal termine della prova sarà quantificato con la decurtazione di un punto pari ad ogni minuto fino ad un massimo di 5, allo scadere del 5° minuto di ritardo la preparazione verrà tolta, presentata ugualmente e giudicata.

26. Gli **alunni di sala** avranno a disposizione **1 ora e 30 minuti** per:

- a. **Effettuare la mise en place** nella postazione assegnata
- b. **illustrare il vino abbinato**, prima della presentazione del piatto
- c. **illustrare l'abbinamento** tra piatto, vino e brano musicale rossiniano scelto.

I tempi sono stabiliti – orientativamente – come segue:

- 10 minuti per sistemarsi, 40 minuti per la mise en place e del centro tavola per la postazione assegnata, 10 minuti per la presentazione del vino e 10 minuti per la presentazione del brano, 10 minuti per la presentazione del piatto e dell'abbinamento cibo vino, 10 minuti per lo sbarazzo ed il riordino. In partenza di batteria il concorrente firmerà il modulo con la lista del materiale messo a disposizione dall'organizzazione e al termine della prestazione il concorrente riconsegnerà il materiale pulito.
- Il ritardo dopo i 45 minuti dal termine della prova sarà quantificato con la decurtazione





di un punto pari ad ogni minuto fino ad un massimo di 5, allo scadere del 5° minuto di ritardo il concorrente verrà fermato e giudicato.

27. Durante lo svolgimento delle prove non sono ammesse nei laboratori persone estranee. L'assistenza agli allievi è assicurata dall'Istituto ospitante. I docenti accompagnatori, pertanto, non potranno, in alcun modo, intervenire durante la prova, pena squalifica della scuola stessa.

28. La **giuria per decretare i vincitori sommerà i punteggi attribuiti ai partecipanti** – allievi di cucina e allievi di sala valutando quanto di seguito indicato:

**Cucina – da 1 a 10 per ogni voce:**

- a) originalità della ricetta;
- b) difficoltà di esecuzione;
- c) presentazione del piatto,
- d) gusto della ricetta;
- e) organizzazione e pulizia della postazione di lavoro;

**Sala - da 1 a 10 per ciascuna voce:**

- a) per la corretta esposizione della ricetta presentata e per il servizio effettuato;
- b) per la mise en place effettuata;
- c) per la presentazione del vino, delle caratteristiche organolettiche e dell'abbinamento ideato;
- d) per la fluidità e l'organizzazione complessiva

**Brano scelto - da 1 a 10 per la voce:**

- motivazione dell'abbinamento brano-piatto scelto;

**Totale punteggi disponibili 100**

29. La **premiazione avverrà al termine del concorso il giorno 7 marzo 2024.**

30. I due alunni dell'Istituto alberghiero che per la somma dei punteggi ottenuti risulteranno vincitori, si aggiudicheranno il **premio “Gioachino Rossini Grand Gourmet” consistente in:**

- **uno stage per ciascun alunno** presso strutture altamente qualificate a rilevanza nazionale/internazionale (alunni primi classificati);

Si intende che lo stage non dà diritto ad alcun rimborso e/o remunerazione; i costi assicurativi sono a carico dell'Istituto e/o degli alunni;

- **una attrezzatura da laboratorio di cucina o di sala** corrispondente ad un valore indicativo di 1000 euro per l'Istituto alberghiero i cui alunni sono risultati vincitori.

31. A tutti i partecipanti verrà rilasciato un **attestato di partecipazione** al Concorso “Gioachino Rossini, Grand Gourmet” ed una pubblicazione sulla vita del grande musicista-gourmet.

32. Nell'ambito delle relazioni di gemellaggio, collaborazione e/o partenariato attivate dal Comune, si valuterà la **possibilità di organizzare la presentazione della ricetta risultata vincitrice nell'ambito di eventi e/o rassegne** appositamente dedicate aventi rilevanza **nazionale e internazionale;**

33. Le ricette pervenute in concorso da tutti gli Istituti alberghieri partecipanti saranno raccolte dall'organizzazione ed eventualmente riprodotte in un opuscolo, anche in formato digitale, a memoria dell'evento.

34. I partecipanti al concorso acconsentono all'utilizzo nei canali media delle proprie immagini riprese nel corso della giornata della manifestazione.



## **Allegati:**

### **PER TUTTI**

**a. “Modulo ISCRIZIONE” dell’Istituto alberghiero da far pervenire entro il 20 OTTOBRE 2023**

**b. “Modulo RICETTA con informazioni relative alla ricerca/riflessione effettuata” da far pervenire entro il 20 NOVEMBRE 2023**

### **PER I SOLI FINALISTI:**

**c. “Modulo NOMINATIVI ALUNNI e LIBERATORIA”  
Scheda Haccp  
da far pervenire entro il 15 FEBBRAIO 2024**

### **Per informazioni:**

Fondazione Pescheria – Centro Arti Visive – Concorso “Gioachino Rossini, Grand Gourmet” - Mail: [info@rossinigourmet.net](mailto:info@rossinigourmet.net)

### **Trattamento dati**


ai sensi degli articoli 13 e 14, Regolamento (UE) 2016/679 - “GDPR”:  
Co-titolari del trattamento in virtù della sottoscrizione di uno specifico accordo sono  
il Comune di Pesaro e la Fondazione Pescheria Centro Arti visive,  
specifiche nell’informativa che segue.




# Informativa Privacy Concorsi e Gare

articoli 13 e 14, Regolamento (UE) 2016/679 - "GDPR"

## CHI SIAMO

<b>TITOLARE DEL TRATTAMENTO:</b>	<b>Fondazione Pescheria – Centro Arti Visive</b>
Sede:	Corso XI Settembre, 184 – 61121 Pesaro (PU)
 Tel:	0721/387541
e-mail:	info@centroartivisivepescheria.it
PEC:	fondazionepescheria@pec.it
Sito web:	www.fondazionepescheria.it
 <b>RESPONSABILE PROTEZIONE DATI:</b>	Morolabs S.r.l.
Tel.:	071.9030585
e-mail / PEC:	<a href="mailto:dpo@morolabs.it">dpo@morolabs.it</a> / <a href="mailto:morolabs@legalmail.it">morolabs@legalmail.it</a>

## E

<b>TITOLARE DEL TRATTAMENTO:</b>	<b>Comune di Pesaro</b>
Sede:	Piazza del Popolo, 1 – 61121 Pesaro (PU)
 Tel:	+39 0721.387111
e-mail:	urp@comune.pesaro.pu.it
PEC:	<a href="mailto:comune.pesaro@emarche.it">comune.pesaro@emarche.it</a>
Sito web:	www.comune.pesaro.pu.it



## COSA FACCIAMO CON I VOSTRI DATI (Categorie dati, requisito necessario)

Saranno trattati, a seguito di vostra espressa richiesta di partecipazione alla procedura, dati personali "comuni" e in alcuni casi "dati particolari" e "giudiziari". Saranno indicate nel bando di concorso tutte le informazioni necessarie e comunque il personale dei co-titolari sarà a disposizione per fornirle qualsiasi ulteriore informazione.

Per la partecipazione alla procedura di concorso il conferimento dei dati è obbligatorio, in quanto corrisponde a un obbligo legale e contrattuale; pertanto, l'eventuale mancato conferimento degli stessi comporterà l'impossibilità di svolgere la dovuta istruttoria con conseguente esclusione dal concorso.



## PERCHÉ TRATTIAMO I VOSTRI DATI (Finalità e base giuridica)

Trattiamo i Suoi dati per la gestione delle istanze e delle dichiarazioni, al fine di permettere il corretto sviluppo del procedimento di concorso, oltreché per la gestione degli adempimenti correlati; per lo svolgimento delle funzioni istituzionali e pubblicistiche, per l'adempimento degli obblighi di legge come le norme civilistiche, fiscali, contabili, di gestione amministrativa e di sicurezza, ma anche per le comunicazioni di servizio, per la gestione dei reclami e infine per il riscontro delle richieste inoltrate. Non è quindi necessario richiedere il suo consenso, poiché i trattamenti sono sempre strettamente legati alle funzioni istituzionali o contrattuali.

I dati conferiti saranno trattati dai co-titolari in virtù della sottoscrizione di uno specifico accordo di co-titolarità tra il Comune di Pesaro e la Fondazione Pescheria Centro Arti visive nello svolgimento del concorso di cui trattasi e per le eventuali attività promozionali/informative correlate poste in essere dal Comune di Pesaro.

Il Trattamento è effettuato per l'esecuzione di un contratto di cui l'interessato è parte, per adempiere un obbligo legale al quale è soggetto il titolare e per l'esecuzione di un compito interesse pubblico o connesso all'esercizio di pubblici poteri di cui è investito il titolare del trattamento ai sensi dell'art. 6 lett. b) c) d) GDPR.





### COME TRATTIAMO I VOSTRI DATI E CON QUALI MEZZI (Modalità di trattamento)

Trattiamo i Suoi dati personali presso i nostri uffici, in formato cartaceo e digitale. Adottiamo tutte le misure tecniche e organizzative utili ad evitare problemi di accesso non autorizzato, divulgazione, modifica o distruzione. Per alcuni trattamenti utilizziamo anche il cloud ma con i data center posizionati esclusivamente in UE. Soltanto il personale autorizzato può accedere per effettuare le operazioni di trattamento o di manutenzione dei sistemi. Non sono utilizzati sistemi di decisione automatica, compresa la profilazione.



### DOVE E A CHI FINISCONO I VOSTRI DATI (Comunicazione a terzi e categorie di destinatari)

I Suoi dati personali conferiti non saranno comunicati a soggetti terzi.

I dati personali raccolti saranno trattati solo dagli uffici interni preposti alla gestione delle procedure di concorso. I soggetti autorizzati al trattamento dei dati personali, per le finalità sopra individuate, sono tenuti al rispetto della riservatezza delle informazioni trattate ai sensi del GDPR. I co-titolari possono avvalersi di soggetti esterni per l'espletamento di determinate attività. Tali professionisti o aziende saranno nominati Responsabili e saranno istruiti a trattare i dati personali in massima sicurezza. I dati non saranno mai diffusi, se non per rispettare specifici obblighi di legge, per es. in materia di trasparenza.

I Suoi dati personali, anche se raccolti da una specifica area, potranno essere utilizzati dal Titolare anche per esigenze di altri settori, purché il trattamento sia sempre connesso al perseguimento delle finalità istituzionali o contrattuali.



### QUANTO TEMPO CONSERVIAMO I VOSTRI DATI (Periodo di conservazione)

Le norme nazionali sulla conservazione prevedono che i Suoi dati personali continuino ad essere memorizzati per tutto il tempo necessario al perseguimento delle finalità sopra riportate.



### DA CHI RICEVIAMO I VOSTRI DATI (Fonte dei dati)

Nell'ambito delle procedure di concorso raccogliamo i dati personali direttamente dall'Interessato.



### QUALI SONO I VOSTRI DIRITTI

Può richiedere direttamente al Titolare del trattamento di vedere, correggere, cancellare o limitare i dati che trattiamo e che riguardano Lei o la Sua famiglia. In alcuni casi, può anche opporsi o revocare il Suo consenso al trattamento; ha anche il diritto alla portabilità dei dati e quindi in qualsiasi momento può richiedere una copia digitale degli stessi o il trasferimento automatico tra enti pubblici.

Inoltre, potrà esercitare il diritto di reclamo all'Autorità Garante per la Protezione dei Dati Personali.



### COME POTETE ESERCITARE I VOSTRI DIRITTI

A volte l'evoluzione tecnologica non ci facilita il compito di proteggere i Suoi dati.

Se ha dei dubbi, se conserviamo dati errati, incompleti o se pensa che abbiamo gestito male i Suoi dati personali, La preghiamo di contattare il Responsabile della Protezione dei Dati (RPD/DPO) oppure inviare una richiesta utilizzando il modulo di Richiesta di Esercizio dei Diritti disponibile sul sito web istituzionale o presso gli uffici.

Il nostro Responsabile della Protezione dei Dati (RPD/DPO) esaminerà la Sua richiesta e La contatterà per risolvere al più presto il problema. Altrimenti ha il diritto di proporre un reclamo all'Autorità Garante per la Protezione dei Dati Personali: [www.garanteprivacy.it](http://www.garanteprivacy.it).

Ulteriori informazioni sul trattamento dei dati, sull'esercizio dei suoi diritti e sulla disciplina normativa in materia sono disponibili sul sito web istituzionale.

### AGGIORNAMENTI

L'Informativa è lo strumento previsto dal Regolamento per applicare il principio di trasparenza e agevolare Lei (interessato) nella gestione delle informazioni che trattiamo e che La riguardano.

Al variare delle modalità di trattamento, della normativa nazionale o europea, l'Informativa potrà essere revisionata ed integrata; in caso di cambiamenti importanti, sarà data notizia nella *home page* del sito web istituzionale.



**Modulo a) “ISCRIZIONE”**

**da inviare entro il 20 OTTOBRE 2023**

**Concorso nazionale di cucina riservato agli IIS alberghieri di Stato “Gioachino Rossini Grand Gourmet”, anno 2024, 3a edizione**

**ISTITUTO ALBERGHIERO \_\_\_\_\_**

**A Fondazione Pescheria - Centro Arti Visive  
Corso XI Settembre 184  
Pesaro  
Mail [info@rossinigourmet.net](mailto:info@rossinigourmet.net)**

**Il sottoscritto \_\_\_\_\_,**

**in qualità di \_\_\_\_\_ (specificare se Dirigente o Docente) dell’Istituto**

**professionale alberghiero denominato: \_\_\_\_\_**

**Indirizzo:**

**via \_\_\_\_\_ n° \_\_\_\_\_ Cap \_\_\_\_\_**

**Località \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_**

**Telefono \_\_\_\_\_ mail \_\_\_\_\_**

**CHIEDE**

**l’iscrizione al Concorso nazionale per gli Istituti professionali alberghieri “Gioachino Rossini Grand Gourmet”, anno 2024 3a edizione**

**Dichiara di avere preso visione del Regolamento.**

**Indica il Docente di riferimento, accompagnatore degli allievi che parteciperanno al concorso in oggetto:**

**Cognome \_\_\_\_\_ Nome \_\_\_\_\_**

**Telefono (del docente) \_\_\_\_\_ Mail (del docente) \_\_\_\_\_**

**Luogo \_\_\_\_\_, Data \_\_\_\_\_**

**Firma**

\_\_\_\_\_



**Modulo b) “RICETTA e informazioni relative alla ricerca/riflessione effettuata”**  
**da inviare entro il 20 NOVEMBRE 2023**

**Concorso nazionale di cucina riservato agli IIS alberghieri di Stato “Gioachino Rossini Grand Gourmet”, anno 2024, 3a edizione**

**ISTITUTO ALBERGHIERO \_\_\_\_\_**

**RICETTA \_\_\_\_\_ (indicare la denominazione)**

**Ingredienti per 4 persone (con indicazione delle quantità):**

---



---



---



---



---



---



---

**Procedimento:**

---



---



---



---



---



---



---



---



---



---

**Conservazione:**

---

**Vino prescelto (da portare a cura del concorrente):**

---



**Proprietà organolettiche:**

---

---

**Brano musicale di Rossini prescelto:**

---

---

**Motivazione abbinamenti effettuati (piatto/vino/musica):**

---

---

---

---

**Testo che illustra/racconta il tipo di ricerca/riflessione che ha portato alla ideazione/elaborazione della ricetta (lunghezza da 1 a massimo 3 cartelle)**

---



## PER I SOLI FINALISTI

**Modulo c) “NOMINATIVI ALUNNI - LIBERATORIA – PIANO HACCP”**  
da inviare entro il **15 FEBBRAIO 2024**

Concorso nazionale di cucina riservato agli IIS alberghieri di Stato “Gioachino Rossini Grand Gourmet”, anno 2024, 3a edizione

ISTITUTO ALBERGHIERO \_\_\_\_\_

Il sottoscritto \_\_\_\_\_,

in qualità di \_\_\_\_\_ (precisare se Dirigente o Docente) dell’Istituto  
professionale alberghiero di cui sopra

**COMUNICA**

**i nominativi degli allievi partecipanti al Concorso:**

**Allievo di cucina:**

Cognome \_\_\_\_\_ Nome \_\_\_\_\_

Classe \_\_\_\_\_

**Allievo di sala:**

Cognome \_\_\_\_\_ Nome \_\_\_\_\_

Classe \_\_\_\_\_

**Luogo \_\_\_\_\_, Data \_\_\_\_\_**

**Firma**

\_\_\_\_\_



## LIBERATORIA PER LA PUBBLICAZIONE E DIFFUSIONE DELLE PROPRIE IMMAGINI - FOTOGRAFIE O VIDEO

- Da compilare a cura di ciascun partecipante -

La sottoscritta / Il sottoscritto .....  
(nome e cognome del soggetto)  
Nato/a a ..... il .....  
Residente in via .....  
Città ..... Prov. ....

con la presente

### AUTORIZZA

l'utilizzo delle proprie immagini o delle immagini del figlio/a \_\_\_\_\_, foto o video, da parte della Fondazione Pescheria – Centro Arti Visive nell'ambito della organizzazione del Concorso “Gioachino Rossini, Grand Gourmet”  
Ne vieta altresì l'uso in contesti che ne pregiudichino la dignità personale ed il decoro.  
L'utilizzo delle immagini è da considerarsi effettuato in forma gratuita.

Luogo .....  
Data .....

..... (firma leggibile)





**Piano HACCP eseguito da:**

Cognome		Nome	
---------	--	------	--

**Sanificazione della cucina con:**

---



---



---



---

**Controllo temperature frigo:**

---



---



---



---

**Stoccaggio e trasporto alimenti:**

---



---



---

**Lavorazione alimenti:**

---



---



---

*Attuazione del trattamento di bonifica preventiva per la somministrazione del pesce crudo come richiesto dalla circolare del regolamento europeo n. 4379-P del 17/02/2011 sulla corretta manipolazione della materia prima per scongiurare gli effetti dannosi del parassita "anisakis".*

**Luogo e data**

**Firma**