

Emergente **SALA**

REGOLAMENTO SELEZIONE CENTRO SUD

La Selezione Centrosud di Emergente Sala avrà luogo al GH Savoy Beach di Paestum il 23 e il 24 maggio in coincidenza con l'evento "Le Strade della Mozzarella".

La Competizione si svolgerà in due fasi:

Le Qualificazioni vedranno in gara un certo numero di candidati (max 16) dalla tarda mattinata del 23 maggio e la Finale che si svolgerà il 24 maggio riservata agli 8 migliori classificati del giorno precedente.

Per essere ammessi i Concorrenti devono avere età inferiore ai 30 anni all'atto della competizione e al 31 dicembre 2018 (cioè dovranno essere nati dopo il 1° gennaio 1989. Dovranno dimostrare di amare il proprio lavoro, di essere preparati nelle tre attività che ne costituiscono l'essenza di questa professione, e cioè **l'accoglienza, la conoscenza, il servizio**. Essendo questa Selezione geograficamente limitata al Centrosud d'Italia, conterà NON la località di nascita, ma quella dove viene svolta la propria attività lavorativa.

La Qualificazione del 23 maggio.

Consisterà in una prova teorica da tenersi di fronte ad una giuria qualificata.

Le Batterie di qualificazione

Due batterie ognuna con un massimo di 8 candidati. L'appartenenza alle varie batterie sarà fatta dall'Organizzazione per motivi logistici, nell'ambito della batteria l'ordine di gara sarà sorteggiato.

Le Giurie

Ogni Batteria avrà una sua giuria composta di almeno 5 professionisti noti del settore (del settore Alberghiero, Ristorazione, Catering, Formazione, Istituti, Esperti ecc..)

La valutazione

Sarà effettuata sui seguenti parametri: presenza fisica, conoscenza, comportamento (vedi Allegato A)

I concorrenti potranno essere in sala solo durante il proprio esame e di nuovo tutti insieme alla chiusura della qualificazione per ricevere istruzioni. Ogni concorrente avrà a disposizione 15' circa: 5' per

presentarsi, 5' per parlare di un tema libero scelto liberamente ma attinente al tema di gara (accoglienza, conoscenza, servizio di sala), 5' per rispondere alle domande dei giurati

Prova della carta dei vini

A tutti daremo una copia di una carta di vini (autentica) con dentro 10 errori introdotti ad hoc da parte nostra. Avrete 20' per individuare tali errori. Inoltre faremo una prova di assaggio di un vino coperto che voi dovrete commentare di fronte al sommelier del ristorante *I Tre Olivi*.

Importante

Per la presentazione di se stesso ogni concorrente potrà (non è obbligatorio, ma fortemente raccomandato) aiutarsi con un video (durata massima 100 secondi). Inoltre per l'esposizione del tema libero potrà anche portare un oggetto legato al suo territorio di appartenenza o alla sua professionalità al quale è legato o affezionato. Tali oggetti vanno dichiarati in anticipo di una settimana all'Organizzazione.

Contest Timetable	
Qualificazioni del 23 maggio	
Batteria 1	
Ore 11,00	Arrivo e registrazione, sorteggio e foto
Ore 11,15	Primo Concorrente
Ore 11,30	Secondo Concorrente
Ore 11,45	Terzo Concorrente
Ore 12	Quarto Concorrente
Ore 12,15	<i>Pausa, se non si è in ritardo con le tempistiche</i>
Ore 12,30	Quinto Concorrente
Ore 12,45	Sesto Concorrente
Ore 13,00	Settimo Concorrente
Ore 13,15	Ottavo Concorrente
Batteria 2	
Ore 14.30	Prova della Carta dei Vini con un assaggio
Ore 15	Registrazione, sorteggio e foto
Ore 15,15	Primo Concorrente
Ore 15,30	Secondo Concorrente
Ore 15,45	Terzo Concorrente

Ore 16	Quarto Concorrente
Ore 16,15	<i>Pausa, se non si è in ritardo con le tempistiche</i>
Ore 16,30	Quinto Concorrente
Ore 16,45	Sesto Concorrente
Ore 17	Settimo Concorrente
Ore 17,15	Ottavo Concorrente
Intorno alle 18	
Annuncio degli 8 Finalisti	

La Finale del 24 maggio

Prima Prova, Teorica

<u>Contest Timetable</u>	
<u>La Finale</u>	
<u>Ore 9,30</u>	<u>Arrivo e registrazione, sorteggio e foto.</u>
<u>Ore 10,00</u>	<u>Primo Concorrente</u>
<u>Ore 10,15</u>	<u>Secondo Concorrente</u>
<u>Ore 10,30</u>	<u>Terzo Concorrente</u>
<u>Ore 10,45</u>	<u>Quarto Concorrente</u>
<u>Ore 11,00</u>	<u>Quinto Concorrente</u>
<u>Ore 11,15</u>	<u>Sesto Concorrente</u>
<u>Ore 11,30</u>	<u>Settimo Concorrente</u>
<u>Ore 11,45</u>	<u>Ottavo Concorrente</u>
<u>Ore 12,00</u>	<u>Chiusura Gara</u>

Ogni Finalista avrà 15' a disposizione. 5' per presentarsi (valgono le stesse regole dette per le qualificazioni), circa 10' per parlare di due temi obbligati che saranno assegnati e che saranno in relazione con gli sponsor dell'evento e rispondere alle domande della giuria.

Sui temi obbligati daremo indicazioni circa 15gg prima dell'evento, fornendo l'elenco dei vari temi, che comunque saranno poi sorteggiati tra i concorrenti della finale.

La Giuria

Sarà composta da almeno 10 noti esperti del settore provenienti dal mondo dell'ospitalità, della ristorazione, della formazione, del giornalismo. Sarà nominato un Presidente di Giuria il cui voto sarà decisivo in caso di parità.

La valutazione

Seguirà uno schema analogo a quella della prova teorica di qualificazione, con una scheda simile

La Prova della Carta dei Vini

Agli 8 finalisti verrà consegnata una Carta di Vini (in maggioranza italiani con qualche vini estero) che conterrà alcuni errori. Avrete 20' per cercare di individuarli. Al termine consegnerete all'Organizzazione il Vostro lavoro.

Seconda Prova, Pratica

Appuntamento alle 12,15 al ristorante I Tre Olivi del GH Savoy Beach.

Sarete accolti dal Restaurant Manager. Riceverete un briefing e ad ognuno di Voi sarà assegnato, tramite sorteggio, un tavolo di 4/6 coperti.

Al tavolo seduti ci saranno personaggi del mondo del vino, della ristorazione, alcuni giornalisti, VIP.

Altre informazioni pratiche saranno comunicate circa 15gg prima dell'evento. Prima e alla fine del servizio sarete chiamati per una foto di gruppo

Valutazione

Sarete valutati dagli Ospiti seduti al vostro tavolo in base al vostro comportamento durante il servizio, nel quale dovrete cercare di accogliere gli ospiti al loro arrivo, accomodarli, servire i piatti del menù, rispondere ad eventuali domande dimostrando cortesia, conoscenza, personalità e riuscendo a mantenere la funzionalità del servizio. Vedi scheda allegato B

Altre Informazioni Generali

- Verrai valutato/a in base al comportamento, la presenza fisica, la preparazione, le capacità dialettiche ricevendo un giudizio secondo i parametri di una scheda che ciascun giurato riceverà
- ***Sarà tenuto in particolare considerazione chi avrà saputo comunicare al meglio la propria candidatura attraverso i canali social.***
- Ricorda di indossare la tua divisa ufficiale argomentandone le caratteristiche
- Finale del 24 maggio: ai fini della valutazione complessiva le due prove avranno pari peso
- a tutti i Concorrenti sarà consegnato un attestato
- Vi preghiamo inoltre di rimanere fino alla fine dell'evento per le foto di rito ed eventuali interviste.

LA PREMIAZIONE

Saranno premiati il primo ed il secondo classificato e il vincitore del Premio Speciale della Giuria. Tutti e tre saranno convocati a Roma, in ottobre, per la Finale Nazionale.

NOTA: sia le qualificazioni che la finale (e la conclusiva premiazione) sono aperte al pubblico dietro invito

Info: segreteria@lorenzavitali.it cell +39 347 30 23 607 www.emergentesala.it