

# L'ECCELLENZA DEGLI ISTITUTI ALBERGHIERI DELLA CAMPANIA TORNA PROTAGONISTA

*Pubblicato il 1 Dicembre 2025 di Harry di Prisco*



**Categoria:** [CRONACA E ATTUALITA'](#)

**Etichette:** [A.M.I.R.A.](#), [Dario Duro](#)



La sezione A.M.I.R.A. (Associazione Maîtres Italiani Ristoranti e Alberghi) Napoli e altre province della Campania, diretta da Dario Duro ha organizzato la seconda edizione del Concorso "A.M.I.R.A. School Prize", prestigiosa competizione regionale dedicata agli allievi degli Istituti Alberghieri della Campania, indirizzo Enogastronomia – Sala e Vendita. Un'iniziativa formativa di alto profilo, pensata per valorizzare talento, professionalità e creatività delle nuove generazioni.

La competizione si terrà il 3 dicembre 2025 con inizio alle ore 9.00 presso la "Fondazione Villaggio dei Ragazzi" a Maddaloni (CE).

Ogni Istituto parteciperà con un team composto da tre allievi – delle classi III, IV o V ciascuno impegnato in una delle tre prove ufficiali:

**Flambé Art:** realizzazione di un dessert flambé con ricetta originale e preparazione completa in sala, compresa l'elaborazione delle decorazioni.

**Cocktail Art:** creazione di un cocktail inedito in abbinamento al dessert flambé, con presentazione e decorazione curate in loco.

**Restaurant Service Skills:** mise en place per due coperti, accoglienza e presentazione del menù, chiusura del servizio con conto e commiato, il tutto entro i tempi stabiliti.

**A.M.I.R.A.**

**SCHOOL PRIZE**

L'ARTE DEL FLAMBE

**3 DICEMBRE 2025**  
**ORE 09:00**

La seconda edizione dell' "AMIRA SCHOOL PRIZE", organizzata dalla sezione AMIRA Napoli, celebra l'arte del flambe, cocktail art e restaurant service skills coinvolgendo le scuole e gli studenti in una competizione dedicata alla maestria della cucina alla lampada. L'evento si terrà presso la struttura "Fondazione Villaggio Del Ragazzi" a Maddaloni (CE).

Un'occasione unica per valorizzare il talento e la tradizione gastronomica!

**A.M.I.R.A.**

Gli allievi opereranno in autonomia, senza supporto dei docenti durante le prove. Per Flambé Art e Cocktail Art sono previsti 15 minuti di preparazione e 15 minuti di esecuzione. Per Restaurant Service Skills, il tempo complessivo è di 15 minuti per le varie fasi della performance.

La valutazione sarà affidata a una commissione composta da professionisti del settore e presieduta da un Gran Maestro della Ristorazione dell'A.M.I.R.A., garanzia di competenza e imparzialità.

Tutti gli allievi riceveranno un attestato di partecipazione. Per ciascuna categoria saranno proclamati un primo, secondo e terzo classificato. L'ambita targa del "2° Concorso A.M.I.R.A. School Prize" sarà assegnata all'Istituto che avrà totalizzato il punteggio più alto sommando le tre prove. In caso di parità, prevarrà il punteggio assegnato dal Presidente di Giuria.

Sezione speciale "Crescendo insieme"

Il concorso ospita anche un momento dedicato agli allievi BES, che potranno esibirsi nella gestione di un servizio di accoglienza e somministrazione al tavolo. Ai primi tre classificati sarà assegnata una coppa, mentre tutti i partecipanti riceveranno un attestato A.M.I.R.A..

**H di P**

