



Member of
the association of
European Hotel and
Tourism Schools

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA
- ISTITUTO ALBERGHIERO MOLFETTA -

Corso Fornari, 1 ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3345078- Fax: 080/3342308
C.F. 93249230728 ~ Cod. Istituto BARH04000D

www.alberghiero.net e-mail: BARH04000D@istruzione.it - alberghieromolfetta@libero.it
Istituto accreditato presso la Regione Puglia – settore Formazione Professionale – per la Formazione Superiore, per la Formazione Continua, per l'Area Svantaggio

13° CAMPIONATO TURISTICO - ENOGASTRONOMICO
Molfetta 25/03/2019 al 30/03/2019

REGOLAMENTO CLASSI TERZE Settore Turistico

art. 1 Organizzazione

L'Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera di Molfetta, nell'ambito delle attività previste dal PTOF, organizza il "13° CAMPIONATO TURISTICO - ENOGASTRONOMICO", riservato agli studenti interni dell'istituto

art. 2. Finalità

Lo scopo della manifestazione è quello di stimolare la creatività degli studenti mediante il confronto culturale, tecnico e professionale.

art. 3. Obiettivi

- conoscere e saper utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione ed informazione nel settore turistico – ricettivo;
- saper promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistica;
- saper comunicare le peculiarità del proprio territorio in modo efficace e sintetico a un pubblico attento all'aspetto storico-culturale;
- saper progettare pacchetti turistici che valorizzino le peculiarità artistiche e naturali della Regione Puglia e del territorio nazionale e saperlo illustrare con proprietà linguistica e capacità interpretativa;
- saper manifestare le competenze linguistiche – espressive – scientifiche – professionali proprie di un professionista del settore turistico - alberghiero - ristorativo.

art. 4 Valutazione

La scheda valutativa riporterà specifici descrittori finalizzati ad individuare competenze e abilità dimostrate dagli studenti nel corso della gara.

Il giudizio finale verrà definito sulla base di un punteggio complessivo espresso dai membri della commissione.

art. 5 Partecipazione

Al campionato partecipano tutte le classi dell'Istituto.

La classe del settore turistico gareggerà in unica fase divise in 3 squadre.

Art. 6.

La prova di accoglienza turistica consisterà:

- in una prova progettuale di Front Office che vedrà le squadre impegnate nella realizzazione di un'iniziativa promozionale rivolta ai clienti di un'impresa ricettiva con strumentazione informatica e una prova pratica rivolta alla presentazione e commercializzazione della proposta promozionale in oggetto che valorizzerà sia la struttura ricettiva sia il territorio in cui opera;

Gli studenti devono presentare un lavoro multidisciplinare (... **Puglia una terra da scoprire**) dimostrando in particolare:

1. competenze tecnico – professionali.
2. competenze linguistico – espressivo - comunicative;
3. competenze storico - sociali ed economiche;
4. competenze tecnologico – scientifiche;
5. competenze di relazione, leadership e coordinamento nel lavoro di squadra;

art. 7. Prove

Le prove si svolgeranno dal **25.03.2019 al 30.03.2019** secondo il calendario allegato.

Docente referente: Prof. Gerardo PEPE

Art. 8. Indicazioni operative

- a) I docenti di disciplina di ciascuna classe e i tutor indicati verificheranno in itinere l'osservanza del regolamento da parte di tutte le classi iscritte al Campionato. L'eventuale inosservanza delle norme regolamentari darà luogo a penalizzazioni sui descrittori.
- b) Ogni squadra avrà a disposizione i tempi necessari per lo svolgimento delle prove oggetto del campionato.
- c) Al termine della prova, la squadra provvederà a riordinare lo spazio utilizzato durante la gara.
- d) Gli strumenti convenzionali e multimediali necessari allo svolgimento della competizione saranno forniti dall'Istituto.
- e) È ammessa l'utilizzazione di strumenti particolari personali nella realizzazione degli elaborati di gara. L'Istituto declina qualsiasi responsabilità derivante dalla mancata custodia e vigilanza delle attrezzature personali.

art.9. Commissione

Le prove realizzate dai concorrenti saranno sottoposti a valutazione di una commissione nominata dal Dirigente Scolastico. **Non saranno ammessi ex aequo.**

Art. 10. La Premiazione

La premiazione avverrà durante la XIX^a Edizione delle Giornate dell'Arte e della Creatività Studentesca.

art. 11. Regole Fondamentali

- Tutte le prove progettuali in gara devono essere esposte con l'ausilio della strumentazione multimediale;
- Le performance pratiche di front office e quelle turistiche devono essere affrontate anche in lingua straniera (inglese e francese);
- Durante la gara tutti i componenti della squadra dovranno indossare la divisa di ordinanza dell'Istituto;
- Tutti gli elaborati presentati alla giuria saranno in sintonia con quanto richiesto nel regolamento.
- La strumentazione convenzionale e multimediale sarà messa a disposizione dall'Istituto.

art. 12. Consigli e Suggerimenti

Sono considerati aspetti pregevoli e quindi elementi qualificanti:

- ★ Originalità ed innovazione.
- ★ Colori ed armonia degli elaborati.
- ★ Tecniche corrette d'esecuzione.
- ★ Utilizzo del linguaggio tecnico di settore.
- ★ Rispetto dei tempi stabiliti dall'organizzazione.
- ★ Organizzazione ed affiatamento della squadra in gara.
- ★ Descrizione precisa ed esauriente dei prodotti/servizi turistico - ricettivi.

Il Dirigente Scolastico

Prof. Antonio Natalicchio

(firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi
dell'art. 3, c. 2, d.lgs. 39/93. Originale agli atti)



ISTITUTO ALBERGHIERO MOLFETTA - 13° CAMPIONATO TURISTICO - ENOGASTRONOMICO
SCHEDA DI VALUTAZIONE CLASSE 3[^] SEZ. A / RICEVIMENTO- SQUADRA N° 3

	Punti attribuibile	Punt. assegnato	
COMPETENZE LINGUISTICO ESPRESSIVE E COMUNICATIVE	1 – 15		Totale Punti _____
TOTALE			
			Totale Punti _____
COMPETENZE STORICO SOCIALI ED ECONOMICHE	1 – 15		
TOTALE			Totale Punti _____
COMPETENZE TECNOLOGICO E SCIENTIFICO	1 – 15		
			Totale Punti _____
TOTALE			
COMPETENZE DI RELAZIONE, LEADERSHIP E COORDINAMENTO NEL LAVORO DI SQUADRA	1 – 15		Totale Punti _____
TOTALE			
			Laboratorio di Ospitalità e Accoglienza Turistica
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI			
Corretto uso del linguaggio tecnico di settore.	1 – 5		
Abilità operative nell'uso della strumentazione multimediale.	1 – 5		
Corretta impostazione delle attività ricettive e turistiche oggetto della gara.	1 - 6		
Organizzazione e suddivisione dei compiti durante le attività pratiche oggetto della gara.	1 - 6		
Proposta creativa - originalità degli elaborati.	1 - 6		
Sicurezza e professionalità durante la presentazione del prodotto/servizio turistico.	1 - 6		
Trattazione esauriente della presentazione dei lavori.	1 - 6		
			Totale Punti _____

Molfetta, ____ / ____ / 2019

Punti Totali: _____/100

Il Presidente di Giuria :

I Componenti della Giuria:

CALENDARIO 2^ FASE DAL 25/03/2019 AL 30/03/2018
INSEDIAMENTO COMMISSIONE C/O SALA MISINO

Data	Orario	Classe Ricevimento	Classe Enogastronomia	Classe di sala	Classe e gruppo di Pasticceria
27/03/2019 Mercoledì	8.30 – 9.30			3^B/S	
27/03/2019 Mercoledì	9.40 – 10.40		3^C/C		
27/03/2019 Mercoledì	10.50 – 11.50		3^D/C		
27/03/2019 Mercoledì	12.00 – 13.00				3^B/P 1^ SQUADRA
27/03/2019 Mercoledì	13.00 – 14.00				3^B/P 2^ SQUADRA
28/03/2019 Giovedì	8.30 – 9.30				3^B/P 3^ SQUADRA
28/03/2019 Giovedì	9.40 – 10.40			3^E/S	
28/03/2019 Giovedì	10.50 – 11.50		3^G/C		
28/03/2019 Giovedì	12.00 – 13.00		3^E/C		
29/03/2019 Venerdì	8.30 – 9.30		3^H/C		
29/03/2019 Venerdì	9.40 – 10.40			3^C/S	
29/03/2019 Venerdì	10.50 – 11.50			3^F/S	
29/03/2019 Venerdì	12.00 – 13.00	3^A/R 1° GRUPPO			
30/03/2019 sabato	8.30 – 9.30		3^F/C		
30/03/2019 sabato	9.40 – 10.40			3^D/S	
30/03/2019 sabato	10.50 – 11.50	3^A/R 2° GRUPPO			
30/03/2019 sabato	12.00 – 13.00	3^A/R 3° GRUPPO			