



Member of  
the association of  
European Hotel and  
Tourism Schools

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA  
- ISTITUTO ALBERGHIERO MOLFETTA -**

*Corso Fornari, 1 ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3345078- Fax: 080/3342308*

*C.F. 93249230728 ~ Cod. Istituto BARH04000D*

[www.alberghiero.net](http://www.alberghiero.net) e-mail: [BARH04000D@istruzione.it](mailto:BARH04000D@istruzione.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 18/03/2019 al 16/04/2019**

**REGOLAMENTO CLASSI SECONDE**

**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 promuovere il profilo storico e naturalistico, le tradizioni e la cultura popolare, le produzioni alimentari tipiche (con particolare riferimento ai prodotti DOP e IGP) del territorio di riferimento;
- saper comunicare le peculiarità del proprio territorio in modo efficace e sintetico a un pubblico attento all'aspetto storico-culturale;
- saper creare un percorso turistico che valorizzi le peculiarità artistiche e naturali della Regione Puglia 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, distinte per corsi paralleli.

La gara si svolge in **tre fasi** e le classi saranno divise in 3 gironi, i vincitori disputeranno la finale durante la terza fase.

Fanno parte del **GIRONE "A"** i corsi: A – D – F – I – O;

Fanno parte del **GIRONE "B"** i corsi: B – H – L – N – P;

Fanno parte del **GIRONE "C"** i corsi: C – E – G – M – Q ;

## **art. 6 Lavori di classe da eseguire in gara**

### **1^ fase:**

La classe verrà valutata nella settimana dal **18/03/2019 al 23/03/2019** dal docente tecnico pratico di settore componente della Giuria durante l'esercitazione pratica di preparazione al concorso nel settore Enogastronomia e Sala/Vendita e Ospitalità Alberghiera.

La classe gareggia per la realizzazione di una prova pratica che ha per oggetto:

#### **N° 1 - GRUPPO di SALA – BAR:**

- Mise en place e servizio delle preparazioni realizzate in cucina;
- La cucina di sala: Crespelle al profumo del territorio;

#### **N° 2 - GRUPPO di CUCINA:**

- Pasta fresca farcita con ricotta e carciofi di Trinitapoli, Gamberi, Reginella di Torre Canne marinato e scaglie di Canestrato dop di Puglia

### **2^ fase:**

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

- competenze tecnico – professionali.
- competenze linguistico – espressivo - comunicative;
- competenze storico - sociali ed economiche;
- competenze tecnologico – scientifiche;
- competenze di relazione, leadership e coordinamento nel lavoro di squadra;
- originalità espressiva e creatività.

Per Ospitalità Alberghiera il gruppo classe dovrà presentare le procedure operative per lo svolgimento di una fase del ciclo clienti.

### **3^ fase:**

Le tre classi che avranno ottenuto il maggior punteggio saranno ammessi alla 3^ fase finale, con la prova tecnico pratica di Enogastronomia – Sala/Vendita e Ospitalità Alberghiera dinanzi ad una commissione composta da docenti interni e rappresentanti di categoria. (**La commissione sarà composta da 8 componenti**)

## **art. 7 Prove**

Le prove si svolgeranno secondo il calendario allegato al presente regolamento e articolate in tre fasi dal **18/03/2019 al 15/04/2019**

**Docente referente: Prof. Gerardo PEPE**

## **Art. 8 Indicazioni operative**

- a) Il consiglio di classe verificherà in itinere il rispetto del regolamento da parte di tutte le classi iscritte al Campionato. L'eventuale inosservanza delle norme regolamentari darà luogo a penalizzazioni sui descrittori.
- b) Nella **prima fase** dal **18 al 23 marzo 2019** il docente tecnico pratico (enogastronomia e sala/vendita) di giuria, valuterà l'aspetto comportamentale in laboratorio e le competenze tecnico professionali.
- c) Ogni classe nella **seconda fase** dal **27 al 29 marzo 2019** avrà a disposizione max 45 minuti per lo svolgimento delle prove oggetto del campionato.
- d) Le 4 classi nella **terza fase** dal **14 al 15 aprile 2019** effettuerà la prova tecnico pratica (Enogastronomia – Sala Vendita – Ospitalità Alberghiera) avendo a disposizione **max 2 ore** dinanzi ad una commissione composta da docenti interni e Esperti di categoria. Il punteggio della prima e seconda fase viene azzerato.

- e) **Non è ammessa** a nessun titolo l'utilizzazione di ingredienti che non siano espressamente indicati nella ricetta né di prodotti cotti o decorazioni che non siano stati realizzati e assemblati durante lo svolgimento della prova.
- f) Al termine della prima e terza fase, la classe provvederà a riordinare e pulire il proprio ambiente di lavoro; l'operazione sarà valutabile ai fini del risultato finale.
- g) Gli ingredienti e gli strumenti convenzionali necessari allo svolgimento della competizione saranno forniti dall'Istituto.
- h) 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 sottoposte a valutazione di una commissione nominata dal Dirigente Scolastico. **Non saranno ammessi ex aequo.**

#### **Art. 10 La Premiazione**

La premiazione avverrà durante la XIV<sup>a</sup> Edizione delle Giornate dell'Arte e della Creatività Studentesca.

#### **art. 11 Regole Fondamentali**

- Tutte le preparazioni in gara devono essere esposte con indicazione del nome esatto.
- Le preparazioni calde devono essere servite tassativamente CALDE e rispettare la tradizione e la cultura gastronomica nazionale, oppure esprimere il valore della cucina regionale di provenienza o quella di un territorio specifico.
- Il nome attribuito ad ogni singola preparazione in concorso non può essere completamente astratto.
- Gli ingredienti, le guarnizioni, i contorni devono essere in armonia con l'elemento principale.
- Tutte le preparazioni saranno confezionate in modo impeccabile e devono essere edibili. Le dimensioni del piatto usato saranno proporzionate alla quantità di cibo e alle grammature.
- Non è ammesso gelatinare il fondo del piatto delle preparazioni "presentate fredde, ma pensate calde".
- I bordi dei vassoi e dei piatti, non devono essere ingombrati dai cibi, in modo da trasmettere fin dall'approccio visivo una sensazione di ordine e igiene assoluti.
- Le preparazioni saranno correttamente confezionate, con la tecnica culinaria più appropriata.
- I cibi devono avere un aspetto naturale e gustoso.
- I vegetali saranno tagliati e torniti in modo uniforme.
- I piatti presentati in gelatina saranno privi di sgocciolature e di sbavature.
- Tutte le preparazioni saranno in sintonia con quanto richiesto dal regolamento.
- Le attrezzature nonché i piatti da presentazione saranno messi a disposizione dall'Istituto.

#### **art. 12 Consigli e Suggerimenti**

Sono considerati aspetti pregevoli e quindi elementi qualificanti:

- ★ Originalità ed innovazione;
- ★ Colori ed armonia delle preparazioni;
- ★ Tecniche corrette d'esecuzione;
- ★ Utilizzo esclusivo di alimenti commestibili;
- ★ Rispetto dei tempi stabiliti dall'organizzazione;
- ★ Organizzazione e pulizia della postazione di lavoro;
- ★ Descrizione precisa della preparazione.

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 2<sup>a</sup> SEZ. Q**

	Punti attribuibile	Punt. assegnato	
<b>COMPETENZE LINGUISTICO ESPRESSIVE E COMUNICATIVE</b>	<b>1 – 15</b>		<b>Totale Punti</b> _____
<b>TOTALE</b>			
			<b>Totale Punti</b> _____
<b>COMPETENZE STORICO SOCIALI ED ECONOMICHE</b>	<b>1 – 15</b>		
<b>TOTALE</b>			<b>Totale Punti</b> _____
<b>COMPETENZE TECNOLOGICO E SCIENTIFICO</b>	<b>1 – 15</b>		
			<b>Totale Punti</b> _____
<b>TOTALE</b>			
<b>COMPETENZE DI RELAZIONE, LEADERSHIP E COORDINAMENTO NEL LAVORO DI SQUADRA</b>	<b>1 – 15</b>		<b>Totale Punti</b> _____
<b>TOTALE</b>			
			<b>Totale Punti</b> _____
<b>COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI</b>			
Laboratorio di Enogastronomia Sala/Vendita	<b>1 – 10</b>		
Laboratorio di Enogastronomia	<b>1 – 10</b>		
Laboratorio di Ospitalità Alberghiera	<b>1 – 10</b>		
<b>TOTALE</b>			
<b>ORIGINALITA' ESPRESSIVA E CREATIVITA'</b>	<b>1 – 10</b>		<b>Totale Punti</b> _____

Molfetta, \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / 2019

Punti Totali: \_\_\_\_\_/100

Il Presidente di Giuria :

I Componenti della Giuria:

**CALENDARIO 1^ FASE DAL 18/03/2019 AL 23/03/2018**

Data	Classe	Insediamiento Classe	Insediamiento Commissione	Laboratorio Sala	Laboratorio cucina
18.03.2019 Lunedì	2^E	8,00	8.00 – 11.00		
18.03.2019 Lunedì	2^C	11.00	11.00 – 14.00		
19/03/2019 Martedì	2^D	8.00	8.00 – 11.00		
19/03/2019 Martedì	2^L	8.00	8.00 – 11.00		
20/03/2019 mercoledì	2^M	8.00	8.00 – 11.00		
20/03/2019 mercoledì	2^B	11.00	11.00 – 14.00		
20/03/2019 mercoledì	2^G	11.00	11.00 – 14.00		
21/03/2019 giovedì	2^I	8.00	8.00 – 11.00		
21/03/2019 giovedì	2^A	11.00	11.00 – 14.00		
21/03/2019 giovedì	2^P	11.00	11.00 – 14.00		
21/03/2019 giovedì	2^O	11.00	11.00 – 14.00		
22/03/2019 Venerdì	2^H	8.00	8.00 – 11.00		
22/03/2019 Venerdì	2^F	8.00	8.00 – 11.00		
22/03/2019 Venerdì	2^N	11.00	11.00 – 14.00		
23/03/2019 Sabato	2^Q	8.00	8.00 – 11.00		

**CALENDARIO 2^ FASE DAL 25/03/2019 AL 29/03/2018**

Data	Classe	orario	Laboratorio Sala	
25.03.2019 Lunedì	2^N	8.30 – 9.45	Sala Venezia	
25.03.2019 Lunedì	2^C	10.00 – 11.15	Sala Venezia	
25.03.2019 Lunedì	2^B	11.30 – 12.45	Sala Venezia	
25.03.2019 Lunedì	2^L	13.00 – 14.15	Sala Venezia	
26/03/2019 martedì	2^M	8.30 – 9.45	Sala Venezia	
26/03/2019 martedì	2^D	10.00 – 11.15	Sala Venezia	
26/03/2019 martedì	2^Q	11.30 – 12.45	Sala Venezia	
26/03/2019 martedì	2^H	13.00 – 14.15	Sala Venezia	
28/03/2019 giovedì	2^A	8.30 – 9.45	Sala Venezia	
28/03/2019 giovedì	2^P	10.00 – 11.15	Sala Venezia	
28/03/2019 giovedì	2^O	11.30 – 12.45	Sala Venezia	
28/03/2019 giovedì	2^I	13.00 – 14.15	Sala Venezia	
29/03/2019 venerdì	2^F	8.30 – 9.45	Sala Venezia	
29/03/2019 venerdì	2^E	10.00 – 11.15	Sala Venezia	
29/03/2019 venerdì	2^G	11.30 – 12.45	Sala Venezia	

**CALENDARIO 3^ FASE DAL 14/03/2019 AL 15/03/2018**

Data	Classe	Insediamiento classe	Insediamiento commissione	Laboratorio Sala	Laboratorio Cucina
15.04.2019 lunedì	?	8.00	10.00 – 11.30	Sala Venezia	Cucina Multimediale
15.04.2019 lunedì	?	9.30	11.45 – 14.00	Sala Venezia	Cucina Venezia
16.04.2019 Martedì	?	8.00	10.00 – 11.30	Sala Venezia	Cucina Multimediale
16.04.2019 Martedì	?	9.30	11.45 – 14.00	Sala Venezia	Cucina Venezia