



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) - [alberghieromolfetta@libero.it](mailto: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 16/04/2019**

**REGOLAMENTO CLASSI QUARTE 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.

Le classi gareggeranno in 2 fasi, distinte in due gironi. Ogni girone è composto dalla classe divisa in 2 squadre.

**Art. 6.**

**La prova nella 2<sup>a</sup> fase di accoglienza turistica consisterà:**

- in una prova progettuale **di Turismo** che si baserà sulla produzione di un inclusive tour con strumentazione informatica e una prova pratica che verterà sulla presentazione e commercializzazione del prodotto turistico realizzato.

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.

La squadra di ciascun girone che durante la 2<sup>a</sup> fase avrà ottenuto maggior punteggio sarà ammessa alla 3<sup>a</sup> fase con la prova pratica di Accoglienza turistica dinanzi ad una commissione composta da docenti interni e rappresentanti di categoria

#### **art. 7. Prove**

La seconda fase si svolgerà dal **25.03.2019 al 15.04.2019** 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 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) 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<sup>a</sup> 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.



**ISTITUTO ALBERGHIERO MOLFETTA - 13° CAMPIONATO TURISTICO - ENOGASTRONOMICO**  
**SCHEDA DI VALUTAZIONE CLASSE 4<sup>a</sup> SEZ. B / RICEVIMENTO- SQUADRA N° 2**

	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>COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI</b>			<b>Laboratorio di Ospitalità e Accoglienza Turistica</b>
Corretto uso del linguaggio tecnico di settore.	<b>1 – 5</b>		
Abilità operative nell'uso della strumentazione multimediale.	<b>1 – 5</b>		
Corretta impostazione delle attività ricettive e turistiche oggetto della gara.	<b>1 - 6</b>		
Organizzazione e suddivisione dei compiti durante le attività pratiche oggetto della gara.	<b>1 - 6</b>		
Proposta creativa - originalità degli elaborati.	<b>1 - 6</b>		
Sicurezza e professionalità durante la presentazione del prodotto/servizio turistico.	<b>1 - 6</b>		
Trattazione esauriente della presentazione dei lavori.	<b>1 - 6</b>		
			<b>Totale Punti</b> _____

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

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

**Il Presidente di Giuria :**

**I Componenti della Giuria:**

**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)

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

Data	Orario	Classe Ricevimento	Classe Enogastronomia	Classe di sala	Classe e gruppo di Pasticceria
25/03/2019 lunedì	8.30 – 9.30				4^A/P 1°GRUPPO
25/03/2019 lunedì	9.40 – 10.40				4^A/P 2°GRUPPO
25/03/2019 lunedì	10.50 – 11.50				4^A/P 3°GRUPPO
25/03/2019 lunedì	12.00 – 13.00	4^A/T 1°GRUPPO			
25/03/2019 lunedì	13.00 – 14.00	4^A/T 2°GRUPPO			
27/03/2019 Mercoledì	8.30 – 9.30	4^B/T 1°GRUPPO			
27/03/2019 Mercoledì	9.40 – 10.40	4^B/T 2°GRUPPO			
27/03/2019 Mercoledì	10.50 – 11.50			4^D/S	
27/03/2019 Mercoledì	12.00 – 13.00		4^E/C		
27/03/2019 Mercoledì	13.00 – 14.00		4^A/C		
28/03/2019 Giovedì	8.30 – 9.30		4^C/C		
28/03/2019 Giovedì	9.40 – 10.40		4^D/C		
28/03/2019 Giovedì	10.50 – 11.50		4^F/C		
28/03/2019 Giovedì	12.00 – 13.00			4^A/S	
29/03/2019 Venerdì	8.30 – 9.30			4^B/S	
29/03/2019 Venerdì	9.40 – 10.40			4^C/S	
29/03/2019 Venerdì	10.50 – 11.50				4^B/P 1°GRUPPO
29/03/2019 Venerdì	12.00 – 13.00				4^B/P 2°GRUPPO
29/03/2019 Venerdì	13.00 – 14.00				4^B/P 3°GRUPPO
30/03/2019 sabato	8.30 – 9.30		4^G/C		
30/03/2019 sabato	9.40 – 10.40			4^E/S	
30/03/2019 sabato	10.50 – 11.50		4^H/C		
30/03/2019 sabato	12.00 – 13.00		4^B/C		

**3^ FASE – FINALE**

Data	Inseidamento commissione	Classe e gruppo di Ricevimento	Classe Enogastronomia	Classe di sala	Classe e gruppo di Pasticceria
15/04/2019 Lunedì	10.00 – 13.00				
16/04/2019 Lunedì	10.00 – 13.00				