



**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 e-mail: BARH04000D@istruzione.it

[Istituto accreditato presso la Regione Puglia – settore Formazione Professionale – per la Formazione Superiore, per la Formazione Continua, per l'Area Svantaggio](#)



Member of
the association of
European Hotel and
Tourism Schools

13° CAMPIONATO TURISTICO - ENOGASTRONOMICO
Molfetta 18/03/2019 al 15/04/2019

REGOLAMENTO CLASSI TERZE PASTICCERIA

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 2 gironi, i vincitori disputeranno la finale durante la terza fase.

Fanno parte del GIRONE "A" 3 squadre del corso A ;

Fanno parte del GIRONE "B" 3 squadre del corso B ;

art. 6 Lavori di classe da eseguire in gara

1^ fase:

La classe divisa in tre gruppi verrà valutata nella settimana dal **18/03/2019 al 23/03/2019** dal docente tecnico pratico come da calendario allegato.

I gruppi gareggiano per la realizzazione di una prova pratica che ha per oggetto:

- 1^ Squadra: Rosata alle Mandorle di Toritto
- 2^ Squadra: Crostata di Ricotta e fichi caramellati al vin cotto
- 3^ Squadra: Zeppole di San Giuseppe

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.

3^ fase:

La squadra che avrà ottenuto il maggior punteggio per girone, sarà ammessa alla 3^ fase finale, con la prova tecnico pratica di Pasticceria 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 16/04/2019**

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 commissione, valuterà l'aspetto comportamentale in laboratorio e le competenze tecnico professionali.
- c) Ogni classe nella **seconda fase** dal **27 al 30 marzo 2019** avrà a disposizione max 45 minuti per lo svolgimento delle prove oggetto del campionato.
- d) I 2 gruppi classe nella **terza fase** dal **15 al 16 aprile 2019** effettueranno la prova tecnico pratica avendo a disposizione **max 2 ore** dinanzi ad una commissione composta da docenti interni ed 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 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[^] 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 3[^] SEZ. B / PASTICCERA – GRUPPO N°3_
(1[^] e 2[^] fase)

	Punti attribuibile	Punt. assegnato	
COMPETENZE LINGUISTICO ESPRESSIVE E COMUNICATIVE	1 – 15		Totale Punti _____
TOTALE			
COMPETENZE STORICO SOCIALI ED ECONOMICHE	1 – 15		Totale Punti _____
TOTALE			
COMPETENZE TECNOLOGICO E SCIENTIFICO	1 – 15		Totale Punti _____
TOTALE			
COMPETENZE DI RELAZIONE, LEADERSHIP E COORDINAMENTO NEL LAVORO DI SQUADRA	1 – 15		Totale Punti _____
TOTALE			
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI			Laboratorio Pasticceria
Proposta creativa – originalità della preparazione – valore estetico	1 – 10		
Organizzazione nell’elaborazione del dessert in laboratorio	1 – 10		
Correttezza dell’impostazione – impressione generale - gusto e aspetto equilibrato dell’dessert	1 – 10		
TOTALE			
ORIGINALITA' ESPRESSIVA E CREATIVITA'	1 – 10		Totale Punti _____

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	Insedimento Classe	Tempo a disposizione	Classe Enogastronomia	Classe e gruppo di Ricevimento	Classe di sala	Classe e gruppo di Pasticceria
18.03.2019 Lunedì	13.00	14.00 – 18.00	3^F/C		3^D/S	
19.03.2019 martedì	13.00	14.00 – 18.00			3^C/S	3^B/P 1^ SQUADRA
20.03.2019 mercoledì	13.00	14.00 – 18.00	3^G/C		3^E/S	
21.03.2019 giovedì	13.00	14.00 – 18.00	3^H/C 3^C/C		3^B/S	3^B/P 2^ SQUADRA
22.03.2019 venerdì	13.00	14.00 – 18.00	3^E/C		3^F/S	
23.03.2019 sabato	8.00	8.00 – 12.00	3^D/C			3^B/P 3^ SQUADRA

CALENDARIO 1^ FASE CLASSI IMPEGNATI IN STAGE (DAL 09/03/2019 AL 27/03/2019)

Data	Insedimento Classe	Tempo a disposizione	Classe Enogastronomia	Classe di sala	Classe e gruppo di Pasticceria
03.04.2019 mercoledì	13.00	14.00 – 18.00			3^A/P 1^ SQUADRA 3^A/P 2^ SQUADRA 3^A/P 3^ SQUADRA
05.04.2019 venerdì	13.00	14.00 – 18.00	3^A/C		
06.04.2019 sabato	8.00	8.00 – 12.00	3^B/C	3^A/S	

La classe 3^B/c non gareggia martedì 4/04/2019 per permettere la valutazione del servizio di sala

**CALENDARIO 2^ FASE DAL 27/03/2019 AL 30/03/2019
INSEDIAMNETO 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			

CALENDARIO 2^ FASE CLASSI IMPEGNATI IN STAGE (DAL 09/03/2019 AL 27/03/2019)

Data	Orario	Classe Enogastronomia	Classe di sala	Classe e gruppo di Pasticceria
04/04/2019 giovedì	8.30 – 9.30	3^A/C		
04/04/2019 giovedì	9.40 – 10.40			3^A/P 1^ SQUADRA
04/04/2019 giovedì	10.50 – 11.50		3^A/S	
05/04/2019 venerdì	8.30 – 9.30	3^B/C		
05/04/2019 venerdì	9.40 – 10.40			3^A/P 2^ SQUADRA
05/04/2019 venerdì	10.50 – 11.50			3^A/P 3^ SQUADRA

3^ FASE – FINALE

Data	Insedimento commissione	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			