



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 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

**13° CAMPIONATO TURISTICO - ENOGASTRONOMICO
Molfetta 18/03/2019 al 16/04/2019**

REGOLAMENTO CLASSI QUARTE SALA/VENDITA

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.

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 durante l'esercitazione pratica di preparazione al concorso.

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

- Servizio sommelierie - stappatura, servizio, decantazione e analisi organolettica di un vino rosso (vino Primitivo Cantine Cantele)
- Preparazione al flambé di 1 Piatto creativo a base di carne per 4 porzioni (ad esclusione del filetto di vitello o manzo).
- Le ricette devono pervenire entro il 10 febbraio 2019 come da scheda allegata.

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:

Le 2 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 06/04/2019**

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) Le 2 classi nella **terza fase** dal **01 al 16 aprile 2019** effettuerà la prova tecnico pratica 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 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 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 4^ SEZ. E / SALA (1^ e 2^ fase)

	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			
			Totale Punti _____
COMPETENZE DI RELAZIONE, LEADERSHIP E COORDINAMENTO NEL LAVORO DI SQUADRA	1 – 15		
TOTALE			Totale Punti _____
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI			
Tecnica di preparazione e gusto del piatto al flambé	1 – 15		Laboratorio Sala/Vendita
Servizio di sommelierie – stappatura – decantazione e analisi organolettica del vino	1 – 15		
TOTALE			
			Totale Punti _____
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	Tempo a disposizione	Classe Enogastronomia	Classe e gruppo di Ricevimento	Classe di sala	Classe e gruppo di Pasticceria
18.03.2019 Lunedì	8.00 – 11.00			4^B/S	TUTTI E TRE I GRUPPI DI 4^A/P
18.03.2019 Lunedì	11.00 -14.00	4^G/C		4^E/S	
19.03.2019 martedì	8.00 – 11.00	4^H/C 4^B/C		4^D/S	
19.03.2019 martedì	11.00 -14.00	4^E/C 4^D/C			
20.03.2019 Mercoledì	8.00 – 11.00			4^A/S	
20.03.2019 Mercoledì	11.00 – 14.00				TUTTI E TRE I GRUPPI DI 4^B/P
21.03.2019 giovedì	8.00 – 11.00	4^C/C			
21.03.2019 giovedì	11.00 – 14.00	4^F/C		4^C/S	
22.03.2019 venerdì	8.00 – 11.00				
23.03.2019 sabato	8.00 – 11.00	4^A/C			

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^G/C		
25/03/2019 lunedì	13.00 – 14.00			4^E/S	
27/03/2019 Mercoledì	8.30 – 9.30		4^H/C		
27/03/2019 Mercoledì	9.40 – 10.40		4^B/C		
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^A/T 1°GRUPPO			
30/03/2019 sabato	9.40 – 10.40	4^A/T 2°GRUPPO			
30/03/2019 sabato	10.50 – 11.50	4^B/T 1°GRUPPO			
30/03/2019 sabato	12.00 – 13.00	4^B/T 2°GRUPPO			

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				



**Member of
the association of
European Hotel and
Tourism Schools**

SCHEDA TECNICA PIATTO AL FLAMBE'

DESCRIZIONE: _____

[illegible]

N. Bene :

DA CONSEGNARE AL PROF. GERARDO PEPE ENTRO IL 10 FEBBRAIO 2019

IL DOCENTE DELLA CLASSE

