



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

**14° CAMPIONATO TURISTICO - ENOGASTRONOMICO**  
**Molfetta dal 28/04/2022 al 29/04/2022**

**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 "14° 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 promuovere servizi e prodotti alberghieri;
- 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.

**art. 4 Valutazione**

Gli studenti devono presentare un lavoro multidisciplinare (...**Puglia un territorio 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.

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 tranne le classi quinte, distinte per corsi paralleli. La gara si svolge in **un'unica fase**.

## **La classe Terza del settore turistico gareggerà in due squadre.**

Entro il **04.03.2022** il dipartimento di accoglienza turistica fornirà la composizione delle squadre della classe terze (2 SQUADRE) con i relativi nominativi.

### **La gara di accoglienza turistica consisterà:**

- **per la classe terza:** in una prova progettuale **di Front Office** che vedrà le due 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 che il territorio in cui opera;

**In entrambe le squadre della classe terza** i docenti svilupperanno **l'unità didattica di apprendimento** programmata all'interno dei consigli di classe per la preparazione degli alunni alle prove oggetto della gara turistica. A titolo esemplificativo:

### **Laboratorio accoglienza turistica (classe terza di accoglienza turistica):**

1. **Italiano/Storia:** utilizzare le strategie comunicative più adeguate per promuovere l'azienda ricettiva e le conoscenze acquisite in campo storico e letterario per promuovere la valorizzazione del territorio oggetto della gara;
2. **Inglese/Francese:** fornire informazioni sui servizi alberghieri oggetto dell'offerta e di alcuni aspetti turistici della località;
3. **DTAR:** individuare modelli organizzativi aziendali adeguati alla domanda di mercato;
4. **Lab. Acc. Turistica:** utilizzare le tecniche di promozione, vendita e commercializzazione dei servizi ricettivi e le strategie per ampliare la visibilità del prodotto/servizio alberghiero;
5. **Alimentazione:** analisi delle specialità enogastronomiche tipiche della località turistica oggetto della gara;
6. **Matematica:** descrivere semplici relazioni tra grandezze in situazioni reali;
7. **Religione:** analisi delle prescrizioni relative alle diverse culture religiose al fine di approntare servizi ricettivi promozionali attenti alle tradizioni religiose della clientela;
8. **Scienze motorie:** le attività sportive che possono divenire oggetto di iniziative promozionali alberghiere dirette a garantire il benessere psico - fisico della clientela.

**Al termine dell'attività progettuale programmata i docenti dei relativi consigli di classe effettueranno una valutazione intermedia e una globale tenendo conto degli indicatori stabiliti nella griglia di valutazione dell'UDA.**

**Docente referente del campionato: Prof. Gerardo Pepe**

### **art. 6. Prove**

Le prove si svolgeranno dal **29/04/2022 al 30/04/2022** secondo il calendario che verrà pubblicato prima dell'inizio del concorso.

### **Art. 7. 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.8. Giuria**

Gli elaborati e le performance saranno sottoposte alla valutazione di una giuria composta da docenti nominati dal Preside, tra cui un presidente e un segretario. Ciascun componente la giuria esprimerà la propria valutazione nel rispetto delle indicazioni e dei punteggi stabiliti nelle schede di valutazione. In caso di parità di punteggi risulterà vincitrice la squadra che avrà ottenuto il miglior punteggio interdisciplinare. Il giudizio della Giuria è insindacabile e inappellabile.

#### **Art. 9. La Premiazione**

La premiazione avverrà durante la XX<sup>a</sup> Edizione delle Giornate dell'Arte e della Creatività Studentesca. Le squadre vincitrici entreranno nell'Albo d'oro d'Istituto.

#### **art. 10. Regole Fondamentali**

- Tutte le prove progettuali in gara devono essere esposte con l'ausilio della strumentazione multimediale;
- Le performance pratiche di front office 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. 11. 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)



<b>Competenze linguistico - espressive e capacità tecniche specifiche</b>	Punt. attribuibile	Punt. assegnato	<b>Area Linguistica:</b> Italiano – Inglese – Francese
Italiano	da 1 a 8		<b>TOTALE PUNTI</b> _____
Inglese	da 1 a 8		
Francese	da 1 a 8		
<b>TOTALE</b>	<b>Punt. 24</b>		
<b>Competenze storico sociali e di tradizione regionale</b>	Punt. attribuibile	Punt. assegnato	<b>Area Storico Sociale:</b> Storia - Religione
Storia	da 1 a 5		<b>TOTALE PUNTI</b> _____
Religione	da 1 a 5		
<b>TOTALE</b>	<b>Punt. 10</b>		
<b>Utilizzo dei sistemi di calcolo e tecniche di determinazione dei costi e dei prezzi per la produzione di servizi turistico-ricettivi. Analisi prodotti enogastronomici.</b>	Punt. attribuibile	Punt. assegnato	
Alimenti	da 1 a 9		<b>Area Scientifica:</b> Alimenti – Dtar- matematica <b>TOTALE PUNTI</b> _____
Dtar	da 1 a 6		
Matematica	da 1 a 6		
<b>TOTALE</b>	<b>Punt. 21</b>		
<b>PRESENTAZIONE E CREATIVITA</b>	Punt. attribuibile	Punt. assegnato	<b>Area Tecnico Pratica</b> Laboratorio di Servizi di Accoglienza turistica
Proposta creativa - originalità degli elaborati.	da 1 a 5		<b>TOTALE PUNTI</b> _____
Sicurezza e professionalità durante la presentazione del prodotto/servizio turistico.	da 1 a 5		
Trattazione esauriente della presentazione dei lavori.	da 1 a 5		
<b>TOTALE</b>	<b>Punt. 15</b>		
<b>Abilità tecnico pratiche</b>	Punt. attribuibile	Punt. assegnato	<b>Area Tecnico Pratica</b> Laboratorio di Servizi di Accoglienza Turistica
Corretto uso del linguaggio tecnico di settore.	da 1 a 5		<b>TOTALE PUNTI</b> _____
Abilità operative nell'uso della strumentazione multimediale.	da 1 a 5		
Corretta impostazione delle attività ricettive e turistiche oggetto della gara.	da 1 a 5		
Organizzazione e suddivisione dei compiti durante le attività pratiche oggetto della gara.	da 1 a 5		
<b>TOTALE</b>	<b>Punt. 20</b>		<b>TOTALE PUNTI</b> _____
<b>Etica e Portamento</b>	Punt. attribuibile	Punt. assegnato	<b>Area Tecnico Pratica</b> Laboratorio di Servizi di Accoglienza Turistica
Portamento e Contegno –aspetto curato e divisa di servizio completa	da 1 a 10		<b>TOTALE PUNTI</b> _____
<b>TOTALE</b>	<b>Punt. 10</b>		

Molfetta, \_\_\_\_/\_\_\_\_/20202

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

Il Presidente di Giuria:  
 I componenti della giuria: