



Member of
the association of
European Hotel and
Tourism Schools

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ 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

14° CAMPIONATO TURISTICO - ENOGASTRONOMICO

Molfetta, 04 al 09 Aprile 2022

28 -29 Aprile 2022 (per le classi in stage)

REGOLAMENTO CLASSI TERZE /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 "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 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

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 e prima fase.

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 preparerà

- Preparazione del Piatto al flambé: “Maialino bardato, con funghi cardoncelli, rucola e Canestrato Dop Pugliese
- Servizio di Sommellerie (Vino Rosato “Il Pumo” Cantine San Marzano)
- Servizio delle preparazioni effettuate dalla cucina e pasticceria.
- Servizio di caffetteria (preparazione caffè espresso)

Ogni classe preparerà 7 porzioni

Docente referente: Prof. Gerardo PEPE

I docenti programmeranno un approfondimento nella propria materia relativo ai temi connessi con i piatti del menù pubblicato. Le classi di sala si occuperanno, della preparazione della ricetta al flambé, servizio di sommellerie, servizio delle pietanze preparate in cucina e pasticceria e della preparazione del caffè espresso

sala:

1. Italiano: descrizione della preparazione e presentazione creativa dei piatti del buffet, scheda di degustazione dei vini associati al menù
2. Inglese: ricetta, descrizione della preparazione e presentazione creativa dei piatti del buffet, scheda di degustazione dei vini associati al menù
3. Francese: ricetta, descrizione della preparazione e presentazione creativa dei piatti del buffet, scheda di degustazione dei vini associati al menù
4. Storia: aspetti di storia dell'alimentazione, storia sociale, storia economica, ecc. legati ai piatti del buffet
5. DTAR: sugli aspetti economici
6. Alimentazione: sugli aspetti nutrizionali
7. Matematica: scheda/link di approfondimento su processi matematici connessi al calcolo economico
8. Religione: sulla connessione tra i cibi in concorso e le prescrizioni delle diverse culture religiose
9. Ed. fisica: scheda/link di approfondimento su uno dei componenti del menù che possa avere utilizzo nella dieta dello sportivo

art. 6. Prove

Le prove si svolgeranno dal **04/04/2022 al 09/04/2022** secondo il calendario che verrà inseguito pubblicato.

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 classe avrà a disposizione i tempi necessari per lo svolgimento delle prove oggetto del campionato.
- c) Non è ammesso a nessun titolo l'utilizzazione di ingredienti che non siano espressamente indicati nella ricetta, né prodotti cotti o decorazioni che non siano stati realizzati e assemblati durante lo svolgimento della prova.
- d) Al termine della prova, la classe provvederà a riordinare e pulire il proprio ambiente di lavoro; l'operazione sarà valutabile ai fini del risultato finale.
- e) Gli ingredienti e gli strumenti convenzionali necessari allo svolgimento della competizione saranno forniti dall'Istituto.
- f) 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

I piatti e i servizi realizzati dai concorrenti saranno sottoposti a 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 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^a Edizione delle Giornate dell'Arte e della Creatività Studentesca. Le brigate vincitrici entreranno nell'Albo d'oro d'Istituto.

art. 10. 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 ed essere digeribili. 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. 11. 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 14 ° CAMPIONATO TURISTICO - ENOGASTRONOMICO
SCHEDA DI VALUTAZIONE CLASSE 3^a SEZ. ____ / SALA

Competenze linguistico - espressive e capacità tecniche specifiche	Punt. attribuibile	Punt. assegnato	Area Linguistica: Italiano – Inglese – Francese
Italiano	da 1 a 8		
Inglese	da 1 a 9		
Francese	da 1 a 9		
TOTALE	Punt. 26		TOTALE PUNTI _____
Competenze storico sociali e di tradizione regionale	Punt. attribuibile	Punt. assegnato	Area Storico Sociale: Storia - Religione
Storia	da 1 a 5		
Religione	da 1 a 5		
TOTALE	Punt. 10		TOTALE PUNTI _____
Utilizzo dei sistemi di calcolo e tecniche di determinazione dei costi delle materie prime. Competenze merceologico nutrizionali.	Punt. attribuibile	Punt. assegnato	
Alimenti	da 1 a 5		
Dtar	da 1 a 5		Area Scientifica: Alimenti – Dtar - matematica
Matematica	da 1 a 5		
TOTALE	Punt. 15		TOTALE PUNTI _____
Abilità tecnico pratiche Enogastronomia	Punt. attribuibile	Punt. assegnato	Area Tecnico Pratica Laboratorio di Servizi di Enogastronomia – Settore Sala Vendita
Proposta creativa - originalità della preparazione - valore estetico del piatto flambé	da 1 a 15		
TOTALE	Punt. 15		TOTALE PUNTI _____
Abilità tecnico pratiche Sala/Vendita	Punt. attribuibile	Punt. assegnato	Area Tecnico Pratica Laboratorio di Servizi di Enogastronomia Settore Sala - Vendita
Mise en place e organizzazione del servizio del menu elaborato in cucina e pasticceria	da 1 a 7		
Tecnica di preparazione piatto al flambé	da 1 a 7		
Presentazione e servizio di sommellerie	da 1 a 8		
Servizio di caffetteria	da 1 a 7		
TOTALE	Punt. 24		TOTALE PUNTI _____
Etica e Portamento	Punt. attribuibile	Punt. assegnato	Area Tecnico Pratica Laboratorio di Servizi di Enogastronomia Settore Sala - Vendita
Portamento e contegno – aspetto curato e divisa di servizio completa	da 1 a 5		
TOTALE	Punt. 5		TOTALE PUNTI _____

Molfetta, ____ / ____ /2022

Punti Totali: _____/100

Il Presidente di Giuria:
I componenti della giuria: