



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.alberghieromolfetta.it 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 MARZO 2022

REGOLAMENTO CLASSI QUARTE ENOGASTRONOMIA

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, distinte per corsi paralleli.

La gara si svolge in **un'unica fase**.

La classe si dividerà in 2 gruppi per la realizzazione di un menu composto da 1 antipasto e un primo piatto creativo.

Gli ingredienti per la realizzazione del piatto saranno scelti dal paniere in allegato. Tutti le classi devono consegnare la scheda tecnica al docente referente prof. Gerardo Pepe entro il **26/02/2022**.

Ciascun alunno di cucina, guidato dai docenti di riferimento, produrrà in classe le seguenti schede che verranno valutate come prove di verifica (scritta, ove previsto, oppure orale)

1. Italiano: ricetta, descrizione della preparazione, presentazione creativa del piatto
2. Inglese: ricetta, descrizione della preparazione, presentazione creativa del piatto
3. Francese: ricetta, descrizione della preparazione, presentazione creativa del piatto
4. Storia: aspetti di storia dell'alimentazione, storia sociale, storia economica, ecc. legati ai piatti del menù
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

Sulla base delle valutazioni relative alle singole schede, il coordinatore di classe, sentito il consiglio, provvederà ad assegnare i ruoli ai singoli studenti di cucina.

Ogni classe realizzerà 7 porzioni.

Docente referente del campionato: Prof. Gerardo Pepe.

art. 6. Prove

Le prove si svolgeranno dal **04/04/2022 al 09/04/2022** 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 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 4[^] ENOGASTRONOMIA

Competenze linguistico - espressive e capacità tecniche specifiche	Punt. attribuibile	Punt. assegnato	Area Linguistica: Italiano – Inglese – Francese TOTALE PUNTI _____
Italiano	da 1 a 8		
Inglese	da 1 a 9		
Francese	da 1 a 8		
TOTALE	Punt. 25		
Competenze storico sociali e di tradizione regionale	Punt. attribuibile	Punt. assegnato	Area Storico Sociale: Storia - Religione TOTALE PUNTI _____
Storia	da 1 a 6		
Religione	da 1 a 6		
TOTALE	Punt. 12		
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 6		Area Scientifica: Alimenti – Dtar - matematica TOTALE PUNTI _____
Dtar	da 1 a 6		
Matematica	da 1 a 6		
TOTALE	Punt. 18		
Abilità tecnico pratiche Enogastronomia	Punt. attribuibile	Punt. assegnato	Area Tecnico Pratica Laboratorio di Servizi di Enogastronomia – TOTALE PUNTI _____
Proposta creativa - originalità della preparazione - valore estetico del primo piatto	da 1 a 10		
Proposta creativa - originalità della preparazione - valore estetico del secondo piatto	da 1 a 10		
TOTALE	Punt. 20		
Abilità tecnico pratiche Enogastronomia	Punt. attribuibile	Punt. assegnato	Area Tecnico Pratica Laboratorio di Servizi di Enogastronomia – TOTALE PUNTI _____
Correttezza dell'impostazione – impressione generale - gusto e aspetto equilibrato del primo piatto	da 1 a 10		
Correttezza dell'impostazione – impressione generale - gusto e aspetto equilibrato del secondo piatto	da 1 a 10		
TOTALE	Punt. 20		
Etica e Portamento	Punt. attribuibile	Punt. assegnato	Area Tecnico Pratica Laboratorio di Servizi di Enogastronomia TOTALE PUNTI _____
Portamento e contegno – aspetto curato e divisa di servizio completa	da 1 a 5		
TOTALE	Punt. 5		

Molfetta, ___/___/2020

Punti Totali: _____ / 100

Il Presidente di Giuria:
I componenti della giuria:



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
- ISTITUTO ALBERGHIERO MOLFETTA -



Member of
the association of
European Hotel and
Tourism Schools

Antipasto: Descrizione Ricetta: _____

Classe: 4[^] sez. _____

Ingredienti per 7 porzioni

1	Descrizione ingrediente	U. Misura	Quantità	Annotazioni
2	Sella di agnello disossata	kg		
3	salsiccia di maiale	g		
4	pecorino romano	g		
5	pane di semola Tipo Altamura	g		
6	uova	n		
7	prezzemolo	g		
8	timo rosmarino salvia	g		
9	Basilico fresco	piante		
10	aglio	g		
11	rotolo spago per alimenti	n		
12	mortadella	g		
13	cicorielle di campo	g		
14	finocchietto selvatico	g		
15	patate	kg		
16	funghi cardoncelli o Pleurotus	g		
17	Peperoni	g		
18	Melanzane	g		
19	olio evo	ml		
20	Olio di semi di girasole	lt.		
21	pomodori fiaschetto	g		
22	vino bianco	lt		
23	carote	g		
24	sedano	g		
25	cipolle rosse	g		
26	Vino rosso	ml.		
27	ossa e ritagli di agnello e vitello	kg		
28	rete di maiale	g		
29	Farina 00	g		
30	Amido di Mais	g		
31	Zucchero semolato	g		
32	Arance	g		
33	Carciofi	g		
34	Carta paglia per fritti 15x30	n.		
35	Carta da forno	n.		
36	Sac a poche monouso	n.		
37	Polpo congelato	kg.		
38	Pancetta tesa pezzo intero	g		
39	sale fino	g		
40	pepe in grani	g		
41	Rucola	g		
42	Aceto di vino bianco	ml.		
43	Aceto balsamico	ml.		
44	Piselli congelati	g		
45	Menta fresca	mazzo		
46	Ricotta pastorizzata	g		
47	Zucca	g		

Il docente



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
- ISTITUTO ALBERGHIERO MOLFETTA -



Member of
the association of
European Hotel and
Tourism Schools

Primo piatto: Descrizione Ricetta: _____

Classe: 4[^] sez. _____

Ingredienti per 7 porzioni

	Descrizione ingrediente	U. Misura	Quantità	Annotazioni
1	Farina 00	g.		
2	Semola RIMACINATA	g.		
3	uova	n.		
4	sale fino	g.		
5	pepe nero	g.		
6	sale grosso	g.		
7	olio evo	ml.		
8	limoni	g.		
9	prezzemolo	g.		
10	Basilico fresco	g.		
11	pomodori pelati	kg.		
12	pomodori ciliegino	g.		
13	cipolla	g.		
14	aglio	g.		
15	sedano	g.		
16	carota	g.		
17	patata	g.		
18	alloro	foglie.		
19	timo fresco	pianta.		
20	Pecorino Romano	g.		
21	Grana Padano	g.		
22	Gamberi cong. Decapitati 36/40	g.		
23	Scampi congelati 31/40	g.		
24	Ricotta pastorizzata	g.		
25	Muscolo anteriore maiale	g.		
26	Muscolo anteriore vitello	g.		
27	Melanzane	g.		
28	Zucca	g.		
29	Taleggio	g.		
30	Carciofi	g.		
31	Funghi Cardoncelli o Pleurotus	g.		
32	Spinaci Congelati	g.		
33	Cime di Rapa	kg.		
34	Pane tipo Altamura	g.		
35	Zucchine	g.		
36	Vino bianco	ml.		
37	Vino Rosso	ml.		
38	Zafferano	bustine.		
39	Cacao amaro	g.		
40	Rape rosse precotte	g.		
41	Arance	g.		
42	Mortadella	g.		
43	Olio di semi di girasole	ml.		
44	Carta da forno	n.		
45	Carta paglia per fritti	n.		
46	Sac a poche monouso	n.		

Il docente