



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](#)

**14° CAMPIONATO TURISTICO - ENOGASTRONOMICO
Molfetta, 04 al 09 Aprile 2022
REGOLAMENTO CLASSI SECONDE**

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 richiamando il titolo dell'UDA (...**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, distinte per corsi paralleli.

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

Art. 6 Lavori di classe da eseguire in gara

CLASSI SECONDE

La classe è divisa in tre gruppi diretti dai docenti di discipline tecnico-pratiche (Enogastronomia – Sala – Vendita – Ospitalità Alberghiera)

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

N° 1 - GRUPPO di SALA – BAR:

- Mise en place e servizio delle preparazioni effettuate in cucina;
- Servizio di Sommellerie (Vino Rosato “ Il Pumo” Cantine San Marzano)
- Preparazione al Flambé: Maialino nero di Faeto con funghi cardoncelli, rucola e scaglie di Canestrato dop Pugliese

N° 2 - GRUPPO di CUCINA:

- Vellutata di fave secche di Carpino con sformatino di riso ai frutti di mare e gamberi di Gallipoli

N° 3 - GRUPPO di RICEVIMENTO:

- gestione di una fase del ciclo clienti (fase ante, in e post)

La classe preparerà 7 porzioni..

Gli elaborati dovranno essere accompagnati da una relazione tecnica di natura storico-didattica a carattere interdisciplinare da sottoporre alla commissione. L'elaborato potrà anche essere eseguito su supporto magnetico

Docente referente del campionato: Prof. Gerardo Pepe

art. 7 Prove

Le prove si svolgeranno secondo il calendario allegato al presente regolamento e articolate in un'unica fase dal **04/04/2022 al 09/04/2022**

Per le classi seconde il punteggio finale sarà dato dalla somma dei punteggi parziali ottenuti nelle tre specializzazioni (cucina, sala-bar, ricevimento), i cui descrittori valutativi sono acclusi al presente regolamento.

Art. 8 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.9 Giuria

Art. 10 La Premiazione

La premiazione avverrà durante la XX^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 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. 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 - 14° CAMPIONATO TURISTICO - ENOGASTRONOMICO
SCHEDA DI VALUTAZIONE CLASSE 2^a SEZ. ____

Conoscenza degli elementi linguistico espressivi di base nella lingua madre e nelle lingue straniere.	Punt. attribuibile	Punt. assegnato	Area Linguistica: Italiano – Inglese – Francese
Italiano	da 1 a 8		Totale Punti _____
Inglese	da 1 a 6		
Francese	da 1 a 6		
TOTALE	Punt. 20		
Competenze storico sociali			Area Storico Sociale: Storia - Religione
Storia	da 1 a 5		Totale Punti _____
Religione	da 1 a 5		
TOTALE	Punt. 10		
Immagine del gruppo relativa all'igiene personale, al portamento e alla cura del servizio.	Punt. attribuibile	Punt. assegnato	Area Scientifica: Alimenti – Scienze - Chimica
Alimenti	da 1 a 10		Totale Punti _____
Scienze	da 1 a 5		
TOTALE	Punt. 15		
Utilizzo dei sistemi di calcolo e conoscenza della normativa sulla sicurezza sul posto di lavoro. Differenza tra legge quadro e legge regionale.	Punt. attribuibile	Punt. assegnato	Area Logico - Giuridica: Matematica – Diritto
Matematica / Informatica	da 1 a 5		Totale Punti _____
Diritto	da 1 a 5		
TOTALE	Punti 10		
Abilità tecnico pratiche	Punt. attribuibile	Punt. assegnato	Area Tecnico Pratica
Correttezza dell'impostazione della mise en place	da 1 a 3		Laboratorio di Servizi Enogastronomia – Settore Sala - Vendita
Preparazione e presentazione secondo al flambé	da 1 a 4		
Servizio di Sommelierie	da 1 a 4		
Etica e comportamento . Organizzazione del servizio e servizio sommelierie	da 1 a 4		
TOTALE	Punt. 15		Totale Punti _____
Abilità tecnico pratiche	Punt. attribuibile	Punt. assegnato	Area Tecnico Pratica
Proposta creativa ,presentazione e gusto del secondo piatto	da 1 a 10		Laboratorio di Servizi Enogastronomia – Settore Cucina
Organizzazione nell'elaborazione dei piatti in laboratorio – etica e comportamento	da 1 a 5		
TOTALE	Punt. 15		Totale Punti _____
Abilità tecnico pratiche.	Punt. attribuibile	Punt. assegnato	Area Tecnico Pratica
Correttezza impostazione – uso del linguaggio tecnico del settore	da 1 a 5		Laboratorio di Servizi di Accoglienza Turistica
Capacità comunicativa e relazionale	da 1 a 5		
Correttezza tecnica dell'informazione	da 1 a 5		
TOTALE	Punt. 15		Totale Punti _____

Molfetta, ____ / ____ / 2022

Punti Totali: _____ /100 _____

Il Presidente di Giuria :

I componenti della giuria: