



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 - 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 04 al 09 Aprile 2022

REGOLAMENTO CLASSI QUARTE 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 gara di accoglienza turistica consisterà:

- **per le classi quarte:** in una prova progettuale **di Turismo** che si baserà sulla produzione di un inclusive tour con strumentazione informatica e una prova pratica che verterà sulla presentazione e commercializzazione del prodotto turistico realizzato.

Nelle classi quarte dell'articolazione turistica 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 quarta di accoglienza turistica):

1. **Italiano/Storia:** itinerari letterari, storico-artistici e storia attraverso i monumenti delle località considerate nel pacchetto turistico, oggetto della gara;
2. **Inglese/Francese:** descrivere e fornire informazioni relative ai siti turistici oggetto del pacchetto turistico nelle lingue straniere;
3. **DTAR:** valutazione dei costi di produzione e individuazione delle nuove professioni in ambito turistico;
4. **Lab. Acc. Turistica:** realizzare un pacchetto turistico adeguato al target di riferimento ed essere in grado di commercializzarlo;
5. **Alimentazione:** le risorse enogastronomiche del territorio oggetto della competizione, valorizzando uno stile alimentare che tuteli la salute del consumatore;
6. **Matematica:** attuare processi matematici connessi al calcolo economico;
7. **Religione:** approntare servizi turistici attenti alle tradizioni religiose della clientela;
8. **Tec. Comunicaz. e relazione:** gli strumenti comunicativi più efficaci per la commercializzazione dei prodotti/servizi turistici;
9. **Scienze motorie:** le attività sportive che possono divenire oggetto di iniziative turistiche 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 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 **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 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^a 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 turistiche 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)



ISTITUTO ALBERGHIERO MOLFETTA - 14 ° CAMPIONATO TURISTICO - ENOGASTRONOMICO
SCHEDA DI VALUTAZIONE CLASSE **accoglienza turistica**

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

Molfetta, ____/____/2022

Punti Totali: _____/100 _____

Il Presidente di Giuria:
I componenti della giuria: