



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 -**

Sede Centrale: Istituto Apicella - Corso Fornari, 1 ~ **70056 Molfetta** ~ Tel. 080/3345078- Fax 080/3342308  
Sede succursale: Via Giovinezza - s.s. 16 località 1<sup>a</sup> cala ~ **70056 Molfetta** ~ Tel. 080/3341896- Fax 080/3351364  
**C.F. 93249230728 ~ Cod. Istituto BARH04000D Codice Univoco UF3N40**  
Sito web: [www.alberghieromolfetta.it](http://www.alberghieromolfetta.it) e-mail [BARH04000D@istruzione.it](mailto:BARH04000D@istruzione.it) - [BARH04000D@pec.istruzione.it](mailto:BARH04000D@pec.istruzione.it)

**16° CAMPIONATO TURISTICO - ENOGASTRONOMICO  
Molfetta, 03 – 10 Aprile 2024**

**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 "16° 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: “Filetto di Maialino ai Sapori della Murgia”
- Servizio di Sommelierie (Vino Rosato “Il Pumo” Cantine San Marzano)
- Servizio delle preparazioni effettuate dalla cucina e pasticceria.
- Servizio di caffetteria (preparazione caffè espresso)

**Ogni classe preparerà 9 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 sommelierie, 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 **03/04/2024 al 10/04/2024** 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 XXII<sup>a</sup> 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 Coordinatore del Progetto  
Prof. Gerardo Pepe

(firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi  
dell'art. 3, c. 2, d.lgs. 39/93. Originale agli atti)



**ISTITUTO ALBERGHIERO MOLFETTA 16° CAMPIONATO TURISTICO - ENOGASTRONOMICO**  
**SCHEDA DI VALUTAZIONE CLASSE 3^ SEZ / SALA**

<b>Competenze linguistico - espressive e capacità tecniche specifiche</b>	Punt. attribuibile	Punt. assegnato	<b>Area Linguistica:</b>
Italiano	da 1 a 8		Italiano – Inglese – Francese
Inglese	da 1 a 9		
Francese	da 1 a 9		
<b>TOTALE</b>	<b>Punt. 26</b>		<b>TOTALE PUNTI</b> _____
<b>Competenze storico sociali e di tradizione regionale</b>	Punt. attribuibile	Punt. assegnato	<b>Area Storico Sociale:</b>
Storia	da 1 a 5		Storia - Religione
Religione	da 1 a 5		
<b>TOTALE</b>	<b>Punt. 10</b>		<b>TOTALE PUNTI</b> _____
<b>Utilizzo dei sistemi di calcolo e tecniche di determinazione dei costi delle materie prime. Competenze merceologico nutrizionali.</b>	Punt. attribuibile	Punt. assegnato	
Alimenti	da 1 a 15		<b>Area Scientifica:</b>
Dtar	da 1 a 5		Alimenti – Dtar - matematica
Matematica	da 1 a 5		
<b>TOTALE</b>	<b>Punt. 25</b>		<b>TOTALE PUNTI</b> _____
<b>Abilità tecnico pratiche Enogastronomia</b>	Punt. attribuibile	Punt. assegnato	<b>Area Tecnico Pratica</b>
Proposta creativa - originalità della preparazione - valore estetico del piatto flambé	da 1 a 10		Laboratorio di Servizi di Enogastronomia – Settore Sala Vendita
<b>TOTALE</b>	<b>Punt. 10</b>		<b>TOTALE PUNTI</b> _____
<b>Abilità tecnico pratiche Sala/Vendita</b>	Punt. attribuibile	Punt. assegnato	<b>Area Tecnico Pratica</b>
Mise en place e organizzazione del servizio del menu elaborato in cucina e pasticceria	da 1 a 5		Laboratorio di Servizi di Enogastronomia Settore Sala - Vendita
Tecnica di preparazione piatto al flambé	da 1 a 5		
Presentazione e servizio di sommellerie	da 1 a 8		
Servizio di caffetteria	da 1 a 6		<b>TOTALE PUNTI</b> _____
<b>TOTALE</b>	<b>Punt. 24</b>		
<b>Etica e Portamento</b>	Punt. attribuibile	Punt. assegnato	<b>Area Tecnico Pratica</b>
Portamento e contegno – aspetto curato e divisa di servizio completa	da 1 a 5		Laboratorio di Servizi di Enogastronomia Settore Sala - Vendita
<b>TOTALE</b>	<b>Punt. 5</b>		<b>TOTALE PUNTI</b> _____

Molfetta, \_\_\_/\_\_\_/2024

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

**Il Presidente di commissione:**

**I componenti della commissione:**

**Il Coordinatore del progetto**  
**Prof. Gerardo PEPE**