



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 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 "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 promuovere servizi e prodotti alberghieri;
- saper creare un pacchetto 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.

16° Campionato Turistico Enogastronomico – a.s 2023-2024

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

**Le classi Quarte del settore turistico gareggeranno in due squadre per classe, per un totale di quattro squadre.**

Entro il **15/02/2023** il dipartimento di accoglienza turistica fornirà la composizione delle squadre per ogni classe quarta (2 **SQUADRE**) con i relativi nominativi.

**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 quattro squadre delle classi quarte** 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 **03/04/2024 al 10/04/2024** 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 XXI<sup>a</sup> 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 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** **GRUPPO** accoglienza turistica

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

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

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

Il Presidente di Commissione

I componenti della Commissione:

Il Coordinatore del Progetto  
 Prof. Gerardo Pepe