



Ministero dell'Istruzione - Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio

I.P.S.S.E.O.A. "M. Buonarroti" – Fiuggi

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITE – ACCOGLIENZA TURISTICA –PRODOTTI DOLCIARI INDUSTRIALI e ARTIGIANALI

Sede Centrale Via G. Garibaldi - 03014 Fiuggi (Fr) - Cod. Mecc. FRRH030008

Sede Succursale PALIANO loc. S. PROCOLO (ENOGASTRONOMIA) - Cod. Mecc: FRRH03002A

Codice meccanografico CONVITTO: FRVC020004 mail: convitto@alberghierofiuggi.edu.it

Telefono: 0775- 533614 - frrh030008@istruzione.it; frrh030008@pec.istruzione.it SITO WEB: www.alberghierofiuggi.it

codice fiscale: 92070770604 codice univoco di fatturazione: UFQC1Q



REGOLAMENTO

"PREMIO BUONARROTI"

Il concorso offre la possibilità, agli alunni della scuola secondaria di primo grado, di diventare professionisti, del settore enogastronomia e turismo, per un giorno. Le scuole selezionate parteciperanno a una gara nella sede dell'Istituto alberghiero Michelangelo Buonarroti. La classe vincitrice riceverà una borsa di studio del valore di 250 euro.

Art. 1_Soggetto proponente

L'istituto Professionale di Stato Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Michelangelo Buonarroti" sorge su un'area territoriale a forte vocazione turistica, al centro della Ciociaria nella città termale di Fiuggi.

La sede è un prestigioso albergo del 1910, il Grand Hotel, progettato nel 1906 dall'architetto Giovan Battista Giovenale, che porta ancora i fasti dell'epoca.

Oggi la struttura si presenta come una scuola all'avanguardia con attrezzati laboratori di settore e multimediali. Una scuola considerata un'eccellenza anche a livello nazionale.

Il principale obiettivo formativo è far acquisire ai discenti le competenze in uscita proprie del percorso di studi attraverso l'accoglienza, l'integrazione, la collaborazione, l'orientamento e l'innovazione.

Art. 2_Finalità del concorso

La partecipazione al premio è finalizzata a potenziare l'interazione tra la Scuola e il territorio di appartenenza, il quale offrire il proprio contributo, per la caratteristica offerta enogastronomica, al raggiungimento degli obiettivi di sostenibilità previsti dall'Agenda 2030.

Il premio ha, inoltre, lo scopo di favorire la cooperazione tra gli alunni, promuovere le attività creative fornendo delle opportunità di crescita e dando loro la possibilità di comunicare le proprie esperienze personali, dialogare e confrontarsi in una società in affermarsi diventa sempre più complesso.

Art. 3_Destinatari

Il concorso è aperto agli allievi del secondo e terzo anno delle scuole secondarie di primo grado della Regione Lazio.

Ogni scuola può iscrivere una o più classi alla preselezione. I cinque migliori progetti selezionati parteciperanno alla gara finale.

Ogni partecipante deve obbligatoriamente essere iscritto e rappresentato da un docente con il ruolo di referente, che coordina il progetto e garantisce gli adempimenti formali posti a carico dei genitori, dei partecipanti o di chi ne fa le veci, previsti in caso di adesione al presente bando, ivi inclusa la raccolta dei relativi consensi al trattamento dei dati personali dei minori.

Art. 4_ Fasi, tempi e modalità di partecipazione

Fase 1: iscrizione

La partecipazione al concorso è gratuita previa iscrizione. La domanda di partecipazione dovrà essere inviata all'indirizzo e-mail frrh030008@istruzione.it entro e non oltre il 18/02/2022 compilando l'apposito modulo di adesione (Allegato A) in ogni sua parte.

All'atto dell'iscrizione la scuola riceverà un codice alfanumerico.

Fase 2: preselezione

I lavori della fase preselettiva dovranno essere inviati entro 01/04/2022 all'indirizzo frrh030008@istruzione.it. Un'apposita giuria valuterà i lavori e l'esito sarà comunicato entro il 10/04/2022 a mezzo mail. Le cinque scuole ammesse alla fase finale dovranno comunicare la propria partecipazione alla gara entro e non oltre il giorno 15/04/2022 all'indirizzo mail: frrh030008@istruzione.it

Fase 3: gara

Il giorno 10/05/2022 si svolgerà la gara nella sede dell'istituto alberghiero Michelangelo Buonarroti di Fiuggi.

Tutto il materiale è scaricabile dal sito www.alberghierofiuggi.it

Per richiedere le informazioni è possibile contattare il referente all'indirizzo e-mail premiobuonarroti@alberghierofiuggi.edu.it

Art. 5_Preselezione, modalità e tempi

Ogni classe iscritta dovrà realizzare un prodotto multimediale che coinvolga i 4 settori dell'istituto alberghiero: cucina, pasticceria, sala e bar e accoglienza turistica. Ogni progetto dovrà prevedere: la realizzazione di un piatto, la realizzazione di un dolce, la preparazione di una mise en place e la realizzazione di una brochure relativa al proprio territorio. Ogni prodotto multimediale dovrà essere inviato con le seguenti modalità:

- power point (o altra tipologia di slide show) che contenga la descrizione del progetto e dei piatti; foto chiare dei prodotti realizzati e della esecuzione in itinere del progetto.
- Cortometraggio della durata massima di 3 minuti che racchiuda tutto il percorso.
- 1 foto per ogni prodotto realizzato.

- 1 brochure di presentazione del territorio.

Il materiale deve essere inviato entro il 01/04/2022.

Il prodotto multimediale sarà valutato da un'apposita commissione, formata da docenti di settore, secondo i criteri di valutazione riportati nel prospetto allegato (allegato B).

I prodotti multimediali dovranno pervenire all'indirizzo e-mail frrh030008@istruzione.it corredati da una relazione di accompagnamento redatta e sottoscritta dal Dirigente Scolastico e dal docente referente del progetto. Nella relazione di accompagnamento dovrà essere specificato quanto segue:

- Anagrafica della scuola e breve descrizione del contesto;
- Classe, numero di alunni coinvolti e riferimenti del docente referente;
- Codice alfanumerico (ricevuto via mail);
- Titolo del progetto, tipologia dell'elaborato;
- Elenco del materiale inviato;
- Aspetti progettuali del percorso formativo (tempi, metodi e materiale utilizzato);
- Specifiche relative all'eventuale raccordo con il territorio (coinvolgimento, durante le varie fasi del progetto, di enti locali, famiglie, aziende locali, ecc);
- Traguardi educativi raggiunti.

La relazione di accompagnamento dovrà essere unita a:

- modulo privacy del docente referente (allegato C)
- liberatoria minori firmata dai genitori/affidatari dei partecipanti e informativa privacy (allegato D).

Art. 6_Gara finale, modalità e tempi

La gara finale si svolgerà presso l'Istituto alberghiero di Fuggi in Via Garibaldi, 1. Ogni classe finalista sarà suddivisa in gruppi da 4 a ciascuno dei quali sarà assegnato un settore.

La manifestazione si articolerà in quattro diversi settori:

- Cucina "Passione Chef": realizzazione di un piatto della tradizione.
- Pasticceria "Pastry Art": realizzazione di un dolce tipico.
- Sala e bar "Cocktail & BonTon": preparazione di una mise en place e di un cocktail.

- Accoglienza turistica “Ciociaria: Food Experience”: realizzazione di un itinerario turistico.

Prova di cucina

Gli alunni partecipanti dovranno realizzare, in gruppi, un piatto della tradizione proposto dalla struttura ospitante. Dovranno utilizzare le materie prime e le attrezzature messe a disposizione dalla scuola e presentare il piatto nei tempi previsti. Tutti i partecipanti realizzeranno lo stesso piatto arricchito dalla componente creativa propria di ciascun partecipante.

Prova di pasticceria

Gli alunni partecipanti dovranno realizzare, in gruppi, un dolce tipico del territorio ciociaro proposto dalla struttura ospitante. Dovranno utilizzare le materie prime e le attrezzature messe a disposizione dalla scuola e presentare il dolce nei tempi previsti. Tutti i partecipanti realizzeranno lo stesso piatto arricchito dalla componente creativa propria di ciascun partecipante.

Prova di sala

Gli alunni partecipanti dovranno realizzare, in gruppi, una mise en place di un tavolo per la presentazione di un piatto salato e uno dolce e un cocktail analcolico. I concorrenti in questo caso potranno utilizzare attrezzature proprie o quelle messe a disposizione dalla scuola e presentare il piatto salato e il dolce. Tutti i partecipanti realizzeranno i lavori arricchiti dalla componente creativa propria di ciascun partecipante.

Prova di accoglienza

Gli alunni partecipanti dovranno realizzare un itinerario turistico in formato digitale descrivendo i luoghi dove nascono i prodotti proposti dalla scuola e realizzati in cucina. I concorrenti utilizzeranno i PC messi a disposizione dalla scuola.

Per ciascun settore i gruppi partecipanti saranno seguiti da un docente di indirizzo dell’Istituto e da studenti tutor. Ogni gara sarà preceduta da un momento di lezione, della durata di 2 ore, in cui saranno illustrate le modalità di svolgimento della prova nonché tutti gli aspetti teorici utili al fine della realizzazione del prodotto finale.

Le fasi della gara saranno così suddivise:

Ore 9:00-9:30: Accoglienza, visita dell’Istituto.

Ore 9:30-12:00: Presa visione dei laboratori e delle attrezzature, momento formativo e inizio preparazione.

Ore 12:00-13:00: Pranzo a buffet.

Ore 13:00-16:00: Preparazione del prodotto finale.
Ore 16:00-17:00: Presentazione prodotto e valutazione.
Ore 17:30: Premiazione.

Il concorso si svolgerà martedì 10 Maggio 2022.

Solo ed esclusivamente per la sala gli studenti avranno facoltà di portare con sé del materiale per realizzare la “mise en place” e il centro tavola.

Art. 7_Giuria

Per la valutazione sarà nominata una giuria di gara dal comitato organizzatore composta da:

- 1) Presidente: DS
- 2) Presidente del Consiglio di Istituto
- 3) Esperto settore Enogastronomia
- 4) Esperto settore Pasticceria
- 5) Esperto settore Turistico
- 6) Esperto settore Sala e bar
- 7) Autorità locale

Le decisioni della giuria sono definitive ed inappellabili e non sono ammessi ricorsi.

Art. 8_Criteri di valutazione e punteggi

Il punteggio massimo assegnato dalla commissione di gara sarà 100 punti.

I criteri di valutazione per ogni settore sono così individuati:

Cucina

- 1) **Originalità nell'esecuzione del piatto** (0-20) - Criterio prevalente
- 2) Organizzazione del lavoro (rispetto delle norme igieniche, lavoro di squadra) (0-20)
- 3) Analisi visiva del piatto (0-20)
- 4) Analisi gustativa del piatto (0-20)
- 5) Tecniche utilizzate e rispetto dei tempi (0-20)

Sala e vendita

- 1) **Creatività** (0-20) – Criterio prevalente
- 2) Tempi di esecuzione (0-10)
- 3) Tecnica (0-20)
- 4) Capacità di lavorare in gruppo (0-20)

- 5) Gusto del drink analcolico (0-20)
- 6) Esecuzione totale prova sala e bar (0-10)

Pasticceria e arte bianca

- 1) **Originalità nell'esecuzione del dolce** (0-20) - Criterio prevalente
- 2) Organizzazione del lavoro (rispetto delle norme igieniche, lavoro di squadra) (0-20)
- 3) Analisi visiva del dolce (0-20)
- 4) Analisi gustativa del dolce (0-20)
- 5) Tecniche utilizzate e rispetto dei tempi (0-20)

Accoglienza turistica

- 1) **Progettazione, esecuzione e collaborazione in gruppo** (0-40) - Criterio prevalente
- 2) Elaborazione grafica (0-20)
- 3) Conoscenza e abilità nell'utilizzo del software impiegato (0-20)
- 4) Originalità dell'elaborato digitale (0-10)
- 5) Rispetto dei tempi di consegna (0-10)

Il punteggio finale sarà dato dalla media dei voti dei singoli componenti della giuria. In caso di ex-quo la giuria provvederà ad assegnare il premio alla squadra che ha ricevuto il punteggio più alto nel criterio prevalente. In caso di ex-quo nel criterio prevalente si premierà la squadra che avrà impiegato il minor tempo.

Art. 9_ Premi e riconoscimenti

La classe prima classificata riceverà una borsa di studio di 250 euro unica per tutti i componenti della squadra.
Alla classe seconda e terza classificata sarà consegnato un premio.
A tutti gli alunni sarà consegnato un attestato di partecipazione.

Art. 10_ Organizzazione e logistica

Saranno a carico del soggetto proponente:

- La messa a disposizione dei laboratori di cucina e pasticceria;
- La messa a disposizione dei laboratori informatici per la prova di accoglienza turistica;
- La messa a disposizione degli spazi di sala per realizzare la mise en place e il centro tavola;
- La fornitura delle materie prime necessarie per la realizzazione del piatto;

Saranno a carico dell'Istituto partecipante:

- Trasporto “per” e “da” l’Istituto ospitante;
- Eventuali materiali per la gara del settore “sala e vendita”;
- Copertura assicurativa.

I responsabili dei settori sono così individuati

Per il settore *cucina*: prof. Santurri Francesco

Per il settore *pasticceria*: prof. Ciccirelli Ermanno

Per il settore *sala e vendita*: prof. De Vecchis Roberto

Per il settore *accoglienza turistica*: prof.ssa Orlandi Stefania

Referente del progetto: Prof.ssa Mariangela Maina e-mail: premiobuonarroti@alberghierofiuggi.edu.it

All’organizzazione vanno tutti i diritti derivanti dall’uso delle foto e dei filmati realizzati in occasione del concorso.

Art. 11_ Sicurezza e Privacy

I dati personali saranno utilizzati e conservati dall’Istituto ospitante per consentire la partecipazione alla presente iniziativa.

È dunque necessario che i soggetti coinvolti rendano il proprio consenso al trattamento dei dati personali. Per i minori, il consenso va reso dai genitori. In difetto non potrà essere garantita la partecipazione all’iniziativa.

Le informazioni potranno essere trattate, con o senza l’ausilio di strumenti elettronici, dagli incaricati delle aree competenti, per il compimento delle operazioni connesse alle predette finalità, con la massima diligenza e nel pieno rispetto dei principi di correttezza, liceità, trasparenza e di tutela della privacy e dei diritti dell’interessato. I docenti referenti dovranno sottoscrivere il consenso al trattamento dati compilando il “modulo privacy” allegato al presente regolamento.

Art. 12_Accettazione del regolamento

La partecipazione al concorso è considerata quale accettazione integrale del presente regolamento. I dati personali dei partecipanti saranno trattati ai sensi del Regolamento generale sulla protezione dei dati - Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016.

Il Dirigente Scolastico

Dott. Ing. Cozzolino Francesco

(Documento firmato digitalmente ai sensi del CAD D.Lgs 7 marzo 2005, n.82)