



**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^a cala ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3341896- Fax 080/3351364

C.F. 93249230728 ~ Cod. Istituto BARH04000D Codice Univoco UF3N40

Sito web: [17www.alberghieromolfetta.edu.it](http://www.alberghieromolfetta.edu.it) e-mail BARH04000D@istruzione.it - BARH04000D@pec.istruzione.it

Member of
the
association
of
European
Hotel and
Tourism
Schools

**17° CAMPIONATO TURISTICO - ENOGASTRONOMICO
Molfetta dal 01/04/2025 al 07/04/2025**

REGOLAMENTO CLASSI TERZE 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 "17° 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 valorizzare le peculiarità artistiche e naturali della Regione Puglia, illustrando la proposta con proprietà di linguaggio 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.

17° Campionato Turistico Enogastronomico – a.s. 2024/2025

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

Le classi Terze del settore turistico gareggeranno per classe.

La gara di accoglienza turistica consisterà:

- **per la classe terza:** in una prova progettuale **di Front Office** che vedrà le due squadre impegnate nella realizzazione di un'iniziativa promozionale rivolta ai clienti di un'impresa ricettiva con strumentazione digitale e una prova pratica rivolta alla presentazione e commercializzazione della proposta promozionale in oggetto **che valorizzerà sia la struttura ricettiva che il territorio in cui opera;**

In ogni classe terza 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 terza di accoglienza turistica):

1. **Italiano/Storia:** utilizzare le strategie comunicative più adeguate per promuovere l'azienda ricettiva e le conoscenze acquisite in campo storico e letterario per promuovere la valorizzazione del territorio oggetto della gara;
2. **Inglese/Francese:** fornire informazioni sui servizi alberghieri oggetto dell'offerta e di alcuni aspetti turistici della località;
3. **DTAR:** individuare modelli organizzativi aziendali adeguati alla domanda di mercato;
4. **Lab. Acc. Turistica:** utilizzare le tecniche di promozione, vendita e commercializzazione dei servizi ricettivi e le strategie per ampliare la visibilità del prodotto/servizio alberghiero;
5. **Alimentazione:** analisi delle specialità enogastronomiche tipiche della località turistica oggetto della gara;
6. **Matematica:** descrivere semplici relazioni tra grandezze in situazioni reali;
7. **Religione:** analisi delle prescrizioni relative alle diverse culture religiose al fine di approntare servizi ricettivi promozionali attenti alle tradizioni religiose della clientela;
8. **Scienze motorie:** le attività sportive che possono divenire oggetto di iniziative promozionali alberghiere 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 intermedia e una 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 **01/04/2025 al 07/04/2025** 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. 09 Regole Fondamentali

- Tutte le prove progettuali in gara devono essere esposte con l'ausilio della strumentazione multimediale;
- Le performance pratiche di front office 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. 10 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
Prof. Gerardo PEPE

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



Competenze linguistico - espressive e capacità tecniche specifiche	Punt. attribuibile	Punt. assegnato	Area Linguistica: Italiano – Inglese – Francese
Italiano	da 1 a 8		
Inglese	da 1 a 8		
Francese	da 1 a 8		
TOTALE	Punt. 24		TOTALE PUNTI _____
Competenze storico sociali e di tradizione regionale	Punt. attribuibile	Punt. assegnato	Area Storico Sociale: Storia - Religione
Storia	da 1 a 5		
Religione	da 1 a 5		
TOTALE	Punt. 10		TOTALE PUNTI _____
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	Area Scientifica: Alimenti – Dtar- matematica
Alimenti	da 1 a 9		
Dtar	da 1 a 6		
Matematica	da 1 a 6		
TOTALE	Punt. 21		TOTALE PUNTI _____
PRESENTAZIONE E CREATIVITA	Punt. attribuibile	Punt. assegnato	Area Tecnico Pratica Laboratorio di Servizi di Accoglienza turistica
Proposta creativa - originalità degli elaborati.	da 1 a 5		
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		TOTALE PUNTI _____
Abilità tecnico pratiche	Punt. attribuibile	Punt. assegnato	Area Tecnico Pratica Laboratorio di Servizi di Accoglienza Turistica
Corretto uso del linguaggio tecnico di settore.	da 1 a 5		
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		TOTALE PUNTI _____
Etica e Portamento	Punt. attribuibile	Punt. assegnato	Area Tecnico Pratica Laboratorio di Servizi di Accoglienza Turistica
Portamento e Contegno –aspetto curato e divisa di servizio completa	da 1 a 10		
TOTALE	Punt. 10		TOTALE PUNTI _____

Molfetta, ____/____/2025

Punti Totali: _____/100

Il Presidente di Giuria:
I componenti della giuria:

Il Coordinatore
Prof. Gerardo PEPE