



Member of  
the association of  
European Hotel and  
Tourism Schools

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ 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.edu.it](http://www.alberghieromolfetta.edu.it) e-mail [BARH04000D@istruzione.it](mailto:BARH04000D@istruzione.it) - [BARH04000D@pec.istruzione.it](mailto:BARH04000D@pec.istruzione.it)

**17° CAMPIONATO TURISTICO - ENOGASTRONOMICO  
Molfetta, 01 - 07 Aprile 2025  
REGOLAMENTO CLASSI SECONDE**

**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 creare un percorso turistico che valorizzi le peculiarità artistiche e naturali della Regione Puglia e saperlo illustrare con proprietà linguistica e capacità interpretativa;
- conoscere e saper applicare le corrette procedure di accoglienza dell'ospite sin dal suo arrivo e assisterlo durante il soggiorno;
- 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 richiamando il titolo dell'UDA (...**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, distinte per corsi paralleli.

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

## **Art. 6 Lavori di classe da eseguire in gara**

### **CLASSI SECONDE**

La classe è divisa in tre gruppi diretti dai docenti di discipline tecnico-pratiche ( Enogastronomia – Sala – Vendita – Ospitalità Alberghiera)

La classe gareggia per la realizzazione di una prova pratica che ha per oggetto:

#### **N° 1 - GRUPPO di SALA – BAR:**

- Mise en place e servizio delle preparazioni effettuate in cucina;
- Servizio di Sommellerie ( Vino Rosato “**Pungirosa Rivera**”)
- Preparazione al Flambé: Maialino nero di Faeto con funghi cardoncelli, rucola e scaglie di Canestrato dop Pugliese

#### **N° 2 - GRUPPO di CUCINA:**

- Gnocchi di patate di Margherita di Savoia con cozze tarantine, pomodoro regina e crema di carciofi di San Ferdinando.

#### **N° 3 - GRUPPO di RICEVIMENTO:**

Gestione della promozione del territorio durante la fase in del ciclo clienti

### **La classe preparerà 8 porzioni..**

Gli elaborati dovranno essere accompagnati da una relazione tecnica di natura storico-didattica a carattere interdisciplinare da sottoporre alla commissione. L'elaborato potrà anche essere eseguito su supporto magnetico

**Docente referente del campionato: Prof. Gerardo Pepe**

## **art. 7 Prove**

Le prove si svolgeranno secondo il calendario allegato al presente regolamento e articolate in un'unica fase dal **01/04/2025 AL 07/04/2025**

**Per le classi seconde** il punteggio finale sarà dato dalla somma dei punteggi parziali ottenuti nelle tre specializzazioni (cucina, sala-bar, ricevimento), i cui descrittori valutativi sono acclusi al presente regolamento.

## **Art. 8 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.9 Giuria**

I piatti e i servizi realizzati dai concorrenti saranno sottoposti a valutazione di una Commissione nominata dal Preside, tra cui saranno nominati il presidente e il segretario. Ciascun giurato 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. 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. 12 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  
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 - 17° CAMPIONATO TURISTICO - ENOGASTRONOMICO**  
**SCHEDA DI VALUTAZIONE CLASSE 2<sup>^</sup> SEZ. \_\_\_**

<b>Conoscenza degli elementi linguistico espressivi di base nella lingua madre e nelle lingue straniere.</b>	Punt. attribuibile	Punt. assegnato	<b>Area Linguistica:</b> Italiano – Inglese – Francese
Italiano	da 1 a 8		
Inglese	da 1 a 6		
Francese	da 1 a 6		
<b>TOTALE</b>	<b>Punt. 20</b>		Totale Punti _____
<b>Competenze storico sociali- i marchi.</b>			<b>Area Storico Sociale:</b> Storia - Religione
Storia	da 1 a 5		
Diritto	da 1 a 5		
Religione	da 1 a 5		
<b>TOTALE</b>	<b>Punt. 15</b>		Totale Punti _____
<b>Immagine del gruppo relativa all'igiene personale, al portamento e alla cura del servizio.</b>	Punt. attribuibile	Punt. assegnato	<b>Area Scientifica:</b> Alimenti – Scienze - Chimica
Alimenti	da 1 a 10		
Scienze	da 1 a 5		
<b>TOTALE</b>	<b>Punt. 15</b>		<b>Totale Punti</b>
<b>Utilizzo dei sistemi di calcolo</b>	Punt. attribuibile	Punt. assegnato	<b>Area Logico - Giuridica:</b> Matematica – Diritto
Matematica / Informatica	da 1 a 5		
<b>TOTALE</b>	<b>Punti 5</b>		Totale Punti _____
<b>Abilità tecnico pratiche</b>	Punt. attribuibile	Punt. assegnato	<b>Area Tecnico Pratica</b> Laboratorio di Servizi Enogastronomia – Settore Sala - Vendita
Correttezza dell'impostazione della mise en place	da 1 a 3		
Preparazione e presentazione secondo al flambé	da 1 a 4		
Servizio di Sommellerie	da 1 a 4		
Etica e comportamento . Organizzazione del servizio e servizio sommellerie	da 1 a 4		
<b>TOTALE</b>	<b>Punt. 15</b>		Totale Punti _____
<b>Abilità tecnico pratiche</b>	Punt. attribuibile	Punt. assegnato	<b>Area Tecnico Pratica</b> Laboratorio di Servizi Enogastronomia – Settore Cucina
Proposta creativa ,presentazione e gusto del secondo piatto	da 1 a 10		
Organizzazione nell'elaborazione dei piatti in laboratorio – etica e comportamento	da 1 a 5		
<b>TOTALE</b>	<b>Punt. 15</b>		Totale Punti _____
<b>Abilità tecnico pratiche.</b>	Punt. attribuibile	Punt. assegnato	<b>Area Tecnico Pratica</b> Laboratorio di Servizi di Accoglienza Turistica
Correttezza impostazione – uso del linguaggio tecnico del settore	da 1 a 5		
Capacità comunicativa e relazionale	da 1 a 5		
Correttezza tecnica dell'informazione	da 1 a 5		
<b>TOTALE</b>	<b>Punt. 15</b>		Totale Punti _____

Molfetta, \_\_\_/\_\_\_/2025

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

Il Presidente di Giuria :

I componenti della giuria:

Il Coordinatore  
Prof. Gerardo PEPE