



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

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

Sito web: www.alberghieromolfetta.edu.it e-mail BARH04000D@istruzione.it - BARH04000D@pec.istruzione.it

**17° CAMPIONATO TURISTICO - ENOGASTRONOMICO
Molfetta , 01 – 07 APRILE 2025**

REGOLAMENTO CLASSI QUARTE ENOGASTRONOMIA

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;
- 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, distinte per corsi paralleli.

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

La classe si dividerà in 2 gruppi per la realizzazione di un menu composto da 1 antipasto e un primo piatto creativo.

- Antipasto: Pesce Spada con cipolle sponsali di Fasano, olive Termite di Bitetto su zoccolo di patate di Zaponeta;
- Primo Piatto: Pasta regionale con farina di grano Arso, al ragù di agnello di Monte Sant'Angelo Cicia Puntarella di Molfetta, funghi cardoncelli dell'Alta Murgia e cacioricotta

Ciascun alunno di cucina, guidato dai docenti di riferimento, produrrà in classe le seguenti schede che verranno valutate come prove di verifica (scritta, ove previsto, oppure orale)

1. Italiano: ricetta, descrizione della preparazione, presentazione creativa del piatto
2. Inglese: ricetta, descrizione della preparazione, presentazione creativa del piatto
3. Francese: ricetta, descrizione della preparazione, presentazione creativa del piatto
4. Storia: aspetti di storia dell'alimentazione, storia sociale, storia economica, ecc. legati ai piatti del menù
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

Sulla base delle valutazioni relative alle singole schede, il coordinatore di classe, sentito il consiglio, provvederà ad assegnare i ruoli ai singoli studenti di cucina

Ogni classe realizzerà 9 porzioni.

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 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. 09 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 ingombri 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. 10. 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 4[^] ENOGASTRONOMIA

Competenze linguistico - espressive e capacità tecniche specifiche	Punt. attribuibile	Punt. assegnato	Area Linguistica: Italiano – Inglese – Francese TOTALE PUNTI _____
Italiano	da 1 a 8		
Inglese	da 1 a 9		
Francese	da 1 a 8		
TOTALE	Punt. 25		
Competenze storico sociali e di tradizione regionale	Punt. attribuibile	Punt. assegnato	Area Storico Sociale: Storia - Religione TOTALE PUNTI _____
Storia	da 1 a 6		
Religione	da 1 a 6		
TOTALE	Punt. 12		
Utilizzo dei sistemi di calcolo e tecniche di determinazione dei costi delle materie prime. Competenze merceologico nutrizionali.	Punt. attribuibile	Punt. assegnato	Area Scientifica: Alimenti – Dtar - matematica TOTALE PUNTI _____
Alimenti	da 1 a 15		
Dtar	da 1 a 6		
Matematica	da 1 a 6		
TOTALE	Punt. 27		
Abilità tecnico pratiche Enogastronomia	Punt. attribuibile	Punt. assegnato	Area Tecnico Pratica Laboratorio di Servizi di Enogastronomia – TOTALE PUNTI _____
Proposta creativa - originalità della preparazione - valore estetico del primo piatto	da 1 a 8		
Proposta creativa - originalità della preparazione - valore estetico del secondo piatto	da 1 a 8		
TOTALE	Punt. 16		
Abilità tecnico pratiche Enogastronomia	Punt. attribuibile	Punt. assegnato	Area Tecnico Pratica Laboratorio di Servizi di Enogastronomia – TOTALE PUNTI _____
Correttezza dell'impostazione – impressione generale - gusto e aspetto equilibrato del primo piatto	da 1 a 8		
Correttezza dell'impostazione – impressione generale - gusto e aspetto equilibrato del secondo piatto	da 1 a 8		
TOTALE	Punt. 16		
Etica e Portamento	Punt. attribuibile	Punt. assegnato	Area Tecnico Pratica Laboratorio di Servizi di Enogastronomia TOTALE PUNTI _____
Portamento e contegno – aspetto curato e divisa di servizio completa	da 1 a 4		
TOTALE	Punt. 4		

Molfetta, ___ / ___ /2025

Punti Totali: _____ / 100

Il Presidente di Commissione:

I componenti di Commissione:

Il Coordinatore del progetto
Prof. Gerardo PEPE