



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 PASTICCERIA**

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.

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

Al campionato partecipa la classe di pasticceria divisa in 5 gruppi selezionati dal docente tecnico pratico. Ciascun gruppo classe preparerà un dessert differente dall'altro indicato inseguito:

- Parfait con fichi caramellati e salsa al Primitivo di Manduria
- Tortino dal cuore caldo con biscotto all'olio evo e decorazioni di panna montata
- Tiramisù monoporzione con crema inglese al caffè
- Strudel di mele del Salento caramellata e caramelle al vin cotto
- Tortini caprese; limone e pistacchio con crema inglese al cacao e mandorla sabbata

I docenti programmeranno un approfondimento nella propria materia relativo ai temi connessi con i dessert estratti

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.

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 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^A / PASTICCERIA ^ GRUPPO

Competenze linguistico - espressive e capacità tecniche specifiche	Punt. attribuibile	Punt. assegnato	Area Linguistica: Italiano – Inglese – Francese
Italiano	da 1 a 9		
Inglese	da 1 a 9		
Francese	da 1 a 9		
TOTALE	Punt. 27		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		
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
Alimenti	da 1 a 15		
Dtar	da 1 a 6		
Matematica	da 1 a 6		
TOTALE	Punt. 27		
Abilità tecnico pratiche di Pasticceria	Punt. attribuibile	Punt. assegnato	Area Tecnico Pratica Laboratorio di Servizi di Enogastronomia – Settore Pasticceria
Proposta creativa - originalità della preparazione - valore estetico del dessert	da 1 a 10		
Organizzazione nell'elaborazione del dessert in laboratorio	da 1 a 10		
Correttezza dell'impostazione – impressione generale - gusto e aspetto equilibrato dell'dessert	da 1 a 11		
TOTALE	Punt. 31		TOTALE PUNTI _____
Etica e Portamento	Punt. attribuibile	Punt. assegnato	TOTALE PUNTI _____
Portamento e contegno – aspetto curato e divisa di servizio completa	da 1 a 5		
TOTALE	Punt. 5		

Molfetta, ___/___/2025

Punti Totali: _____ / 100

Il Presidente Commissione:

I componenti della Commissione

Il Coordinatore del progetto
 Prof. Gerardo PEPE