*VII Concorso interno “Future promesse”*

*Sezione Enogastronomia-Innovazione e Arti dolciarie*

3 Maggio 2023

Lo scopo della manifestazione è quello di valorizzare e stimolare la creatività degli alunni dell’Istituto, incentivando l’affermazione professionale degli allievi, favorendo l’incontro tra alunni di prime classi diverse al fine di scambiare conoscenze, esperienze e metodi di lavoro.

**Regolamento**

**Art.1 – La partecipazione**

Possono partecipare al concorso gli alunni delle classi prime dell’istituto.

1. Nel mese di aprile ogni docente di Enogastronomia-innovazione sottoporrà alla propria classe due test selettivi, uno di Cucina e uno di Pasticceria, con domande attinenti al piano di lavoro svolto, elaborato dalla commissione organizzatrice del concorso. I test conterranno 10 quesiti a risposta multipla e 10 immagini di attrezzature da identificare. Successivamente i test saranno consegnati alla commissione organizzatrice che stilerà per ogni categoria una graduatoria con i relativi punteggi. Sarà selezionato l’alunno/a che otterrà il punteggio maggiore mentre, a parità di punteggio, verrà considerato il tempo minore impiegato per consegnare i test.
2. Nella seconda fase si effettuerà un sorteggio in cui due alunni, di prime diverse, saranno accoppiati e dovranno realizzare in laboratorio una ricetta di cucina o di pasticceria, in base alla categoria in cui sono stati selezionati, e poi presentate alla giuria che le valuterà. Le ricette saranno sorteggiate tra quelle proposte nel corso dell’anno scolastico nelle esercitazioni di laboratorio.
3. Ogni squadra dovrà realizzare 4 porzioni del piatto assegnato: un piatto che verrà esposto e 3 che verranno sottoposti al giudizio dei giurati. Inoltre, ogni componente della squadra, per il settore cucina, dovrà affrontare una prova di taglio di ortaggi a scelta della commissione e per il settore pasticceria effettuare delle decorazioni con la sàc â poche. I tagli selezionati e le decorazioni verranno comunicati nei giorni precedenti ai ragazzi che potranno esercitarsi.

La partecipazione al concorso è completamente gratuita.

**Art. 2 – Modulistica e scadenze**

I docenti di cucina dovranno consegnare ai professori Di Fonzo, Esposito e Matrecano, entro il 21 Aprile 2023, i test risultati migliori per cucina e pasticceria con i nominativi degli alunni.

**Art. 3 - La logistica**

Ci sarà un incontro per chiarimenti e approfondimenti sullo svolgimento della manifestazione in data da concordare.

La prova si svolgerà il 3 Maggio 2023 presso la sede di via della Paglia e saranno utilizzati i laboratori di cucina, sala e accoglienza turistica con le seguenti modalità:

* Ore 08:00 incontro e divisione nei laboratori
* Ore 08:15 inizio preparazione piatti di pasticceria nella cucina fuochi spenti
* Ore 08:15 inizio preparazione piatti di cucina nel laboratorio grande
* Ore 11:30 presentazione piatti alla giuria
* Ore 12:15 premiazione vincitori

**Art. 4 – Criteri di giudizio**

Per la valutazione della prova finale la giuria prenderà in considerazione i seguenti indicatori:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| VOTO TECNICO | MISE EN PLACE E VALUTAZIONE | Da 0 a 10 |
| LABORATORIO VOTO TECNICO | TECNICA DI TAGLIO | Da 0 a 10 |
| LABORATORIO VOTO TECNICO | TECNICA DI PREPARAZIONE | Da 0 a 10 |
| LABORATORIO VOTO TECNICO | PRESENTAZIONE DEL PIATTO | Da 0 a 10 |
| VOTO GIURIA | GUSTO E CREATIVITÀ DEL PIATTO | Da 0 a 10 |

Si potranno totalizzare un massimo di 50 punti. Gli allievi che non osserveranno le norme del regolamento potranno essere penalizzati nel punteggio finale fino ad un massimo di 10 punti.

La votazione verrà assegnata da ogni singolo giurato e annotata sulla scheda. Il punteggio finale sarà il frutto della somma dei punteggi conseguiti ed ogni giurato potrà attribuire massimo 50 punti.

Durante il concorso non è ammesso nessun esterno all’interno dei laboratori. L’assistenza ai ragazzi sarà fornita dai docenti organizzatori e dagli assistenti tecnici.

**Art. 5 – Premiazione**

La premiazione si terrà negli spazi esterni di via della Paglia il giorno 3 Maggio 2023. Tutti gli alunni partecipanti prenderanno parte alla premiazione in divisa completa. I premi saranno offerti dagli sponsor e tutti i partecipanti riceveranno un attestato di partecipazione.

La commissione organizzatrice

Prof.ssa Alessandra Esposito

Prof. Claudio Matrecano

Prof.ssa Gloria Di Fonzo