*VII Concorso interno “Future promesse”*

*Sezione Sala e Gestione eventi*

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 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 Sala e Gestione eventi sottoporrà alla propria classe un test selettivo, con domande attinenti al piano di lavoro svolto, trattando in specifico l’UDA sul caffè, elaborato dalla commissione organizzatrice del concorso. I test conterranno 10 quesiti a risposta multipla e 10 domande vero o falso. 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 saranno accoppiati e dovranno realizzare in laboratorio una bevanda a base di caffè, analcolica, calda o fredda, presentazione e servizio al tavolo della giuria. In totale i partecipanti dovranno realizzare quattro bevande da sottoporre al giudizio della giuria.
3. Gli ingredienti utilizzabili per la realizzazione della stessa saranno comunicati nel primo incontro con i ragazzi partecipanti.

Per la preparazione della bevanda, oltre a tutti gli ingredienti del paniere, è possibile utilizzare un prodotto a piacere da reperire personalmente. Si possono utilizzare bicchieri (forniti dalla scuola) o bicchieri personali o qualsiasi altra/e attrezzature. La partecipazione al concorso è completamente gratuita.

**Art. 2 – Modulistica e scadenze**

I docenti di Sala e Gestione eventi dovranno consegnare al prof. D’Angelo, entro il 21 Aprile 2023, i test risultati migliori 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 della mise en place.
* Ore 11:30 presentazione 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 IMMAGINE | Divisa in ordine nel rispetto delle norme igieniche  | Da 0 a 10 |
| LABORATORIO VOTO TECNICO | Set up area di lavoro iniziale  | Da 0 a 10 |
| LABORATORIO VOTO TECNICO | Tecnica di preparazione  | Da 0 a 10 |
| LABORATORIO VOTO TECNICO | Presentazione del prodotto  | Da 0 a 10 |
| VOTO GIURIA | Gusto e creatività del prodotto  | 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. Gianluca D’Angelo