

I.P.S.E.O.A.
"Vincenzo Gioberti"
ROMA

I Concorso interno di Enogastronomia e *Arte dolciaria*



"Finché c'è il dolce c'è speranza"

Lo scopo della manifestazione è quello di valorizzare e stimolare le attitudini degli alunni nelle attività connesse all'Arte dolciaria, favorendo l'incontro tra alunni di 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 seconde di questo Istituto.

1. Nel mese di novembre ogni docente di Laboratorio di Enogastronomia settore Cucina e Innovazione e Arte dolciaria individuerà all'interno delle proprie classi lo studente che, per merito e per propensione dimostrati nella disciplina, riterrà più idoneo per la partecipazione al concorso (1 per classe)
2. Saranno formate delle squadre composte da 2 alunni di diverse classi, l'abbinamento sarà effettuato tramite sorteggio, che dovranno realizzare una ricetta di un dolce, nello specifico un Pan di Spagna farcito con crema pasticcera e bagna analcolica e decorazioni a scelta dello studente con ingredienti di un paniere che sarà comunicato dieci giorni prima della gara.
3. I dolci da realizzare dovranno essere 4, 1 piatto da esposizione e 3 assaggi da presentare alla giuria.

Elenco classi seconde

	Classe	Sezione	Docente
1	Seconda	A	Di Cristofano
2	Seconda	B	Luyderer
3	Seconda	C	Pasquali
4	Seconda	D	Sorrentino
5	Seconda	E	Guerriero
6	Seconda	F	Guerriero
7	Seconda	G	Montuori
8	Seconda	H	Calvanese
9	Seconda	I	Calvanese
10	Seconda	L	Giordano

I Art.2 – Modulistica e scadenze

I docenti di Cucina e Arte dolciaria dovranno consegnare alla prof.ssa Gloria Di Fonzo i nominativi degli studenti individuati entro il **03 novembre**

Art.3- La logistica

Ci saranno due incontri per chiarimenti ed approfondimenti sullo svolgimento della manifestazione.

Lunedì 13 Novembre presso l'aula magna della sede di via dei Genovesi alle ore 11:00

Giovedì 16 presso la cucina grande della sede di via della Paglia alle ore 11:00

La prova si svolgerà in data martedì **28 novembre** secondo il seguente calendario:

8,00 Ingresso in laboratorio

8.10 – 11.00: preparazione

11,00 Presentazione dei dolci realizzati

Art.4- Criteri di giudizio

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

Voto Tecnico	Mise en place	da 0 a 20 punti
--------------	---------------	-----------------

Voto tecnico in laboratorio	Tecnica di preparazione	da 0 a 40 punti
Voto Giuria	Presentazione del piatto e valutazione organolettica	Da 0 a 40 punti

Per un massimo di 100 punti

Gli allievi che non osserveranno le norme del presente regolamento potranno essere sanzionati nel punteggio finale fino ad un massimo di 10 punti.

La votazione verrà assegnata da ogni singolo giurato e riportata sull'apposita scheda.

Il punteggio massimo raggiungibile, quindi, sarà di 100 punti.

Art.5- La manifestazione di Premiazione

Si terrà il giorno **01 Dicembre** in seguito alla chiusura del concorso. Tutti gli alunni partecipanti sono invitati alla manifestazione di premiazione (***in divisa completa***).

Al vincitore verrà consegnato un premio e a tutti i partecipanti un attestato di partecipazione

La Commissione Organizzatrice