



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI
ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE
"Armando PEROTTI" – Bari

**Regolamento Gara Nazionale per gli alunni degli Istituti Professionali che frequentano il quarto
anno indirizzo Enogastronomia e ospitalità alberghiera
Bari 4 - 5 - 6 -7- 8 aprile 2017**

NORME GENERALI

Art. 1

Il concorso è riservato agli allievi che hanno conseguito la promozione al 4° anno nel corso dell'a.s. 2015/16 nei settori di Cucina/Pasticceria, Sala e Vendita, Accoglienza Turistica.

Ogni Istituto, anche se con più sedi, potrà essere rappresentato da un solo allievo per ciascuna qualifica.

Art. 2

Il concorso si svolgerà presso l'I.P.S.S.A.R. "A. Perotti" di Bari nei giorni 4-5-6-7-8 aprile 2017.

Il giorno 4 aprile è riservato all'arrivo ed al briefing di accoglienza, il giorno 8 è riservato alla partenza dei gruppi.

Art. 3

Le spese di viaggio e di soggiorno sono a cura degli Istituti partecipanti. Per le spese di organizzazione gara è previsto un rimborso forfettario di € 180,00 ad alunno.

Tutti gli istituti concorrenti potranno prenotare autonomamente per i loro partecipanti la struttura alberghiera convenzionata per il soggiorno (o sceglierne un'altra a loro gradimento) e darne comunicazione alla scuola.

A riguardo, si precisa che il briefing di accoglienza del primo giorno e la cena di gala di chiusura si terranno presso la struttura convenzionata.

Tutti i partecipanti provvederanno autonomamente agli spostamenti sia all'arrivo che alla partenza, dalle stazioni (ferroviaria, aeroporto) all'albergo prescelto e viceversa.

Tutti gli altri spostamenti durante i giorni di gara, saranno organizzati dall'Istituto ospitante.

Art. 4

Tutto il necessario per l'espletamento delle prove verrà fornito dall'Istituto ospitante, fatta eccezione per la coltelleria e l'utensileria personale.

Art. 5

Le prove pratiche verranno affrontate per gruppi distinti, a partire dal giorno 5 aprile 2017 e si concluderanno nel giorno 7 aprile 2017 (come da programma all.2 al presente bando).

Durante le prove pratiche, i candidati dovranno indossare la propria divisa completa, che porteranno al loro seguito, senza loghi o spille della scuola di appartenenza.

Tutti i candidati dovranno munirsi di calcolatrice e penna nera. È permesso l'uso della matita e della gomma. È vietato l'uso del bianchetto/cancellino. È vietato l'uso di qualsiasi tipologia di dizionari e/o manuali cartacei e/o elettronici. Ai candidati di accoglienza turistica verrà, inoltre, fornita tutta la modulistica necessaria per la prova di role play ed un PC per la redazione dell'itinerario. L'accesso ai laboratori ed alle aule è consentito ai soli candidati.

I docenti accompagnatori dovranno preventivamente accertare che i partecipanti siano in regola con i requisiti igienico sanitari previsti dalle norme vigenti e coperti da polizza assicurativa per responsabilità civile ed infortuni.

Durante le prove, sia progettuali che pratiche, è vietato l'uso di apparecchi telefonici cellulari e altri dispositivi elettronici, che, pertanto, dovranno essere depositati dai candidati all'entrata nelle aule e/o nei laboratori.

Eventuali foto e riprese verranno realizzate dall'Istituto ospitante.



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI
ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE
"Armando PEROTTI" – Bari

I docenti accompagnatori cureranno la compilazione delle liberatorie relative alla pubblicazione di immagini e/o filmati dei minorenni e dei maggiorenni, secondo gli allegati 4A e 4B al presente bando, che dovranno essere trasmessi unitamente all'adesione.

Art. 6

Le Commissioni esaminatrici saranno composte da un Ispettore Tecnico del settore indicato dall'Ufficio Scolastico Regionale o dal Ministero dell'Istruzione, dal Dirigente Scolastico dell'Istituto ospitante, da un Docente delle discipline tecniche, da un Docente di lingua straniera dell'Istituto ospitante (per accoglienza turistica inglese o altro a seconda della lingua prescelta per la prova di role-play), (per sezione sala/bar - inglese) e da un Rappresentante esterno del mondo produttivo di ciascun settore.

Prima delle prove, verranno ricordate le modalità e i criteri di valutazione.

Verranno formulate graduatorie finali per ciascun indirizzo e, a parità di punteggio, prederà l'allievo più giovane. Il giudizio della Commissione è insindacabile.

Art. 7

Premi per i vincitori: ai primi tre classificati per ciascuna qualifica verrà rilasciato dal Ministero un attestato di merito.

L'Istituto ospitante consegnerà un premio ai primi tre classificati di ciascun indirizzo.

Art. 8

L'inosservanza di una o più norme inserite nel presente Regolamento verrà sanzionata dalla Commissione esaminatrice nei modi e nelle misure che verranno ritenute più valide.

Le sanzioni saranno da ritenersi inappellabili.

Art. 9

L'organizzazione si riserva di apportare eventuali modifiche alle modalità di svolgimento delle gare, in caso di gravi imprevisti o sopraggiunti problemi tecnici. Eventuali variazioni saranno comunicate tempestivamente.

Il Dirigente Scolastico
Rosangela Colucci

Firma autografa sostituita a mezzo stampa
Ex art. 3, c.2, D.Lgs 39/93

,



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI
ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE
"Armando PEROTTI" – Bari

MODALITA' DELLE PROVE DEL SETTORE CUCINA

La Gara del settore CUCINA si articolerà nelle seguenti due prove:
Mattina del 05/04/2017 presso l'IPSSAR A. PEROTTI di Bari

PROVA PROGETTUALE

- Stesura di un menu per una persona con particolari esigenze dietetiche: alimentazione in stati patologici (ipercolesterolemia, diabete, celiachia,...) oppure alimentazione di specifiche fasce d'età (bambino, adolescente, adulto, anziano,...) da articolare in tre portate.
- Motivazione della scelta dei piatti individuati che devono rispondere correttamente ai requisiti nutrizionali.
- Realizzazione della scheda tecnica di un piatto scelto dal menu proposto dal partecipante.
- Di un piatto proposto dalla commissione, calcolare:
 1. apporto calorico
 2. costo pasto

Punteggio prova: **50 punti** - Tempo a disposizione: 120 min.

PROVA PRATICA

- **Realizzazione di un Piatto unico vegetariano con ovo latte derivati**

E' possibile utilizzare per il condimento, oltre agli alimenti del paniere, due ingredienti della zona di provenienza a scelta del partecipante (si precisa che gli ingredienti tipici NON saranno forniti dalla Scuola ospitante).

- *La presentazione dovrà prevedere la produzione di 5 mezze porzioni per l'assaggio da parte della Commissione esaminatrice e una porzione per la presentazione.*

L'allievo descriverà, brevemente, alla commissione le caratteristiche del piatto realizzato.

- *Gli istituti partecipanti dovranno comunicare via e-mail entro e non oltre il 04/03/2017 la scheda ricetta redatta su apposito modulo allegato per agevolare la preparazione dei panieri.*

Punteggio prova: **50 punti** - Tempo a disposizione: 90 min.

COMMISSIONE ESAMINATRICE

La Commissione esaminatrice seguirà lo svolgimento delle prove. Una copia della ricetta, **SENZA ALCUN RIFERIMENTO ALLA SCUOLA**, dovrà essere consegnata alla Commissione durante il briefing del giorno 05/04/2017, per meglio favorire la mise en place delle derrate in cucina.

La somma dei punti acquisiti in ciascuna prova concorrerà a formare il punteggio finale.

Ciascun concorrente verrà valutato secondo i seguenti criteri:

PROVA PROGETTUALE

Coerenza con il tema proposto e equilibrio nutrizionale del menu

Punti da 1 a 20



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI
ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE
"Armando PEROTTI" – Bari

Correttezza formale e tecnica della scheda del piatto scelto	Punti da 1 a 10
Esattezza calcolo apporto calorico	Punti da 1 a 10
Esattezza calcolo costo pasto	Punti da 1 a 10

PROVA PRATICA

Giuria tecnica

Atteggiamento professionale ordine e pulizia	Punti da 1 a 10
Tecnica d'esecuzione, corretto utilizzo e rispetto normative.	Punti da 1 a 10

Organizzazione del lavoro e rispetto dei tempi di servizio	Punti da 1 a 10
--	-----------------

Giuria di degustazione

Originalità, creatività, estetica e cromia della presentazione	Punti da 1 a 10
Degustazione (aroma, gusto, consistenza)	Punti da 1 a 10
A parità di punti prevarrà il concorrente che avrà il punteggio più alto al parametro Degustazione.	

PRODOTTI ALIMENTARI E ATTREZZATURA

Il partecipante avrà a sua disposizione gli ingredienti del paniere comune di generi alimentari (si veda allegato).

L'allievo potrà aggiungere max due prodotti freschi, tipici della propria zona di provenienza (non forniti dall'Istituto ospitante) e nessun altro prodotto fresco, lavorato e/o semilavorato.

Il prodotto di vostra fornitura dovrà essere evidenziato nell'apposita scheda ricetta.

Il candidato avrà facoltà di presentare un vino in abbinamento al piatto. Il vino in abbinamento al piatto non sarà fornito dall'Istituto ospitante. **L'eventuale abbinamento del vino non sarà in alcun modo valutato dalla commissione ai fini dell'assegnazione dei punteggi.**

Tutti i generi alimentari, il materiale e l'attrezzatura necessari alla realizzazione del piatto saranno forniti dall'Istituto ospitante.

Si precisa che gli Istituti partecipanti potranno portare esclusivamente due ingredienti tipici freschi, non verrà ammesso alcun tipo di ingrediente lavorato o semilavorato (salse, impasti, decorazioni, ecc.)

L'allievo avrà a disposizione piatti piani o piatti fondi (cappello da prete), rotondi e bianchi, per il servizio, uguali per tutti i concorrenti; l'eventuale coltelleria e/o piccola utensileria dovrà essere dotazione dei singoli partecipanti.

REFERENTI DI SETTORE:

Prof. Derosa Antonio

Prof. Rago Michele



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI
ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE
"Armando PEROTTI" – Bari

Paniere degli ingredienti comuni

Ortaggi:

aglio, cipolla bianca, cipolla rossa, porro, scalogno, carote, carote di Polignano a Mare, sedano, patate di Polignano A Mare, patate novelle, patate viola, patate buccia rossa, sedano–radicchio, lattuga, asparagi, bietole, piselli, barbabietole rosse cotte, fave novelle, cetrioli, finocchi, topinambur, carciofi, zucchine, melanzane, peperoni mix, cavolfiore, cavolo verde, spinaci, cicoria scarola, pomodoro datterino, pomodoro ciliegino, pomodoro rosso a grappolo, pomodoro insalatato, peperoncini freschi, rucola, verza, cavolo rosso, scarola, radicchio, insalata riccia, funghi Cardoncelli, funghi Champignons, funghi Pleurotus, fagiolini, radice di zenzero.

Cereali:

grano, grano saraceno, orzo, bulgar, riso arborio, riso venere, riso integrale, quinoa, avena, miglio.

Legumi:

lenticchie rosse, lenticchie di Altamura, fave bianche di Carpino, fave con la buccia di Carpino.

Farine:

farina "00", semola Senatore Cappelli, farina di grano arso, polenta bramata, farina di riso, farina di ceci, fecola di patate, maizena.

Uova e formaggi:

uova fresche di gallina, uova di quaglia, ricotta di pecora, ricotta vaccina, ricotta di bufala, mozzarella fior di latte, primo sale, scamorza affumicata, caciocavallo Podolico, canestrato pugliese, Grana Padano, pecorino romano, burrata, stracciatella, fiocchi di latte, yogurt greco, burro, cacioricotta, ricotta marzotica, ricotta "forte".

Erbe aromatiche:

prezzemolo comune, basilico, aneto, cerfoglio, dragoncello, coriandolo, erba cipollina, salvia, timo, rosmarino, santoreggia, origano fresco, origano secco pugliese, maggiorana, alloro, finocchio selvatico

Spezie:

pepe bianco, pepe nero, pepe rosa, pepe lungo, paprika dolce, paprika affumicata, zafferano, curry, curcuma, cardamomo, cumino, zenzero in polvere, coriandolo, cannella, anice stellato, chiodi di garofano, bacche di ginepro, noce moscata.

Frutta:

pere, mele verdi, limoni, arance, lime, melagrana, ananas, mango, frutti di bosco.

Frutta secca:

uva passa, albicocche secche, prugne secche, fichi secchi, mandorle di Toritto, nocciole, noci, pinoli, pistacchi, arachidi, filetti di mandorla, semi di sesamo bianco, semi di sesamo neri, semi di zucca, semi di lino, semi di girasole.



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI
ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE
"Armando PEROTTI" – Bari

Condimenti:

olio extravergine d'oliva, aceto di vino bianco, aceto di vino rosso, aceto balsamico commerciale, vin cotto, senape, miele, sciroppo agave, sale grosso, sale fino, fior di sale, zucchero semolato, zucchero di canna, vino bianco Chardonnay, vino rosso Negramaro, Brandy cucina, marsala, Pernod, vermouth dry, salsa di soia, pomodoro pelato, concentrato di pomodoro.

Altro:

Latte fresco intero, panna fresca, latte di cocco, latte di riso, tofu, sultan, latte di soia, soia granulare, filetti di acciughe sott'olio, capperi, olive leccine, olive termite di Bitetto, pasta fillo, pangrattato, pane di Altamura, miele di Acacia.



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI
ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE
"Armando PEROTTI" – Bari

MODALITA' DELLE PROVE DEL SETTORE "SERVIZI DI SALA E DI VENDITA"

La Gara del settore "Servizi di sala e vendita" si articolerà nelle seguenti tre prove:

PROVA PROGETTUALE

Al candidato verrà richiesta la progettazione di un evento, pertanto, dovrà:

- redigere un menù avente ad oggetto la cucina tipica pugliese (anche rivisitata) con un massimo di 4 portate;
- predisporre il servizio idoneo;
- formulare l'abbinamento dei vini pugliesi ai piatti;
- predisporre il servizio degli aperitivi e dei digestivi;
- individuare i prodotti che compongono un cocktail mondiale, codificato I.B.A., tra quelli compresi nell'elenco della prova pratica di bar (origine del cocktail, ingredienti e dosi della ricetta espressa in once, attrezzatura occorrente per realizzare il cocktail);
- calcolare l'apporto in grammi dell'alcol etilico presente nel cocktail e trasformarlo in unità alcoliche;
- calcolare il drink cost del cocktail (il costo delle bottiglie sarà stabilito dalla Commissione);
- calcolare il tempo necessario a smaltire l'alcool ingerito da un soggetto (uomo, donna, anziano) in base al suo peso corporeo;
- calcolare se l'apporto dell'alcool in questione è accettabile in relazione al fabbisogno energetico giornaliero della persona, espresso in kcal, motivando la risposta;
- compilare i documenti relativi all'evento.

Punteggio prova: **50 punti** - Tempo a disposizione: 120 min.

PROVA PRATICA DI BAR E DI LINGUA INGLESE

La prova pratica (metodo A.I.B.E.S.) consisterà nella realizzazione di un cocktail internazionale sorteggiato tra quelli sotto indicati:

1. Negroni
2. Martini dry
3. Sex on the beach
4. Bacardi
5. Garibaldi
6. Gin fizz
7. Margarita
8. Irish coffee



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI
ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE
"Armando PEROTTI" – Bari

9. Grasshopper
10. Alexander

- Il candidato preparerà il cocktail illustrandone gli aspetti storici e merceologici.
- Il candidato presenterà in lingua inglese la ricetta del drink sorteggiato, le principali caratteristiche e gli ingredienti utilizzati;
- L'attrezzatura per la preparazione del cocktail verrà messa a disposizione dall'Istituto ospitante.

Punteggio prova: **20 punti** – Tempo a disposizione: 15 min.

PROVA PRATICA DI SALA ED ENOLOGIA

La prova consisterà:

Nella realizzazione della mise en place di un coperto su un menù proposto dalla Commissione, spiegandone gli aspetti tecnici.

Nell'apertura della bottiglia e nell'analisi organolettica di un vino tra quelli compresi nell'elenco:

1. Castel del Monte aglianico riserva cappellaccio DOC
2. Salice salentino rosso Cantine due Palme DOC
3. Primitivo di Manduria DOC
4. Castel del monte rosato Pungiroso DOCG
5. Petrarosa Rosè IGT
6. Primitivo Rosè IGT
7. Gravina bianco Botromagno DOP
8. Verdeca della valle d'Itria IGP
9. Malvasia del salento IGP
10. Riserva Nobile brut metodo classico D'Arapri

Attrezzatura di servizio (cavatappi e tovagliolo di servizio) a cura del candidato.

Punteggio prova: **30 punti** - Tempo a disposizione: 20 min.

COMMISSIONE ESAMINATRICE

La Commissione esaminatrice seguirà lo svolgimento delle prove.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE

La somma dei punti acquisiti in ciascuna prova concorrerà a formare il punteggio finale.

Ciascun concorrente verrà valutato secondo i seguenti criteri:



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI
ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE
"Armando PEROTTI" – Bari

PROVA PROGETTUALE (MAX 50)

Coerenza con il tema proposto e correttezza dell'abbinamento	Punti da 1 a 25
Correttezza tecnica della scheda cocktail ed esattezza del drink cost	Punti da 1 a 15
Esattezza calcolo apporto calorico	Punti da 1 a 10

PROVA PRATICA DI BAR E LINGUA INGLESE (MAX 20)

Tecnica, pulizia, creatività, estetica e cromia della presentazione	Punti da 1 a 10
Esposizione in lingua inglese	Punti da 1 a 10

PROVA PRATICA DI SALA ED ENOLOGIA (MAX 30)

Correttezza, tecnica, professionalità e pulizia nell'esecuzione	Punti da 1 a 15
Apertura della bottiglia e degustazione del vino	Punti da 1 a 15

A parità di punti prevarrà il concorrente che avrà ottenuto il punteggio più alto nella fase di "Prova Progettuale".

DOCENTI REFERENTI:

Prof. Scarnera Gaetano

Prof. Savino Saverio

MODALITA' DELLE PROVE DEL SETTORE ACCOGLIENZA TURISTICA

La Gara del settore Accoglienza Turistica si articolerà nelle seguenti tre prove:

PROVA PROGETTUALE

Il candidato nella prova realizzerà un itinerario riguardante le principali attrattive turistiche ed enogastronomiche di una delle seguenti città e/o province pugliesi:

- a) provincia di Bari;
- b) provincia di Foggia;



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI
ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE
"Armando PEROTTI" – Bari

- c) provincia di Lecce;
- d) provincia di Taranto.

Il candidato dovrà progettare e realizzare tale itinerario utilizzando strumenti informatici (videoscrittura, power point, publisher, internet) un elaborato promo-pubblicitario (video, presentazione, depliant, brochure, ecc.) per una delle province sopra-citate. L'itinerario dovrà promuovere i beni naturali, storico-culturali, artistici ed enogastronomici della provincia prescelta, tenendo presente un potenziale gruppo di turisti scelto tra uno dei seguenti target:

- terza età
- famiglie
- giovani

L'itinerario dovrà contenere una parte in lingua inglese.

PROVE PRATICHE

Il candidato:

1. esporrà l'elaborato della prova progettuale;
2. effettuerà una prova di "role-playing" al front office, in una lingua straniera a scelta fra francese, tedesco o spagnolo; la prova riguarderà le operazioni relative al ciclo cliente: booking, check-in, live-in, check-out;

VALUTAZIONE ED ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO

La Commissione esaminatrice seguirà lo svolgimento delle prove.

La somma dei punti acquisiti in ciascuna prova concorrerà a formare il punteggio finale.

Ciascun concorrente verrà valutato secondo i seguenti criteri:

PROVA PROGETTUALE

Terrà conto di:

Coerenza e correttezza dell'esposizione
Completezza ed originalità
Esposizione multimediale
Parte in lingua inglese

Punti fino a 10 max
Punti fino a 10 max
Punti fino a 10 max
Punti fino a 10 max

TOTALE 40 PUNTI MAX

Tempo a disposizione n.4 ore.

PROVE PRATICHE

Terranno conto di:



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI
ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE
"Armando PEROTTI" – Bari

Esposizione dell'itinerario

Professionalità

Esposizione in lingua inglese

Esposizione in lingua italiana

Punti fino a 10 max

Punti fino a 10 max

Punti fino a 10 max

TOTALE 30 PUNTI MAX

Tempo a disposizione 10 minuti

Role playing in lingua straniera

Professionalità

Padronanza linguistica

Interpretazione e risoluzione del problema

Punti fino a 10 max

Punti fino a 10 max

Punti fino a 10 max

TOTALE 30 PUNTI MAX

Tempo a disposizione 10 minuti

A parità di punti prevarrà il concorrente che avrà il punteggio più alto nella "Prova Progettuale".

REFERENTI DI SETTORE:

Prof. Nicola COLELLA

Prof.ssa Stefania STASSI

Referenti di segreteria:

Gisella Monteforte

Lucia Amendolagine

Andrea Bosco

Enrico Ferrari

080/5610728

Il Dirigente Scolastico

Rosangela Colucci

Firma autografa sostituita a mezzo stampa

Ex art. 3, c.2, D.Lgs 39/93

,