



Concorso
Dolci natalizi al Tognazzi
2 edizione
REGOLAMENTO GENERALE

1. NORME GENERALI

- 1.1 Il concorso è rivolto alle classi 5° di cucina e classi 4° e 5° di pasticceria.
- 1.2 Ogni docente delle classi 5° di cucina potrà indicare un alunno partecipante; il docente di pasticceria delle classi 4° e 5° potrà indicare n.5 alunni per classe.
- 1.3 Ogni squadra sarà composta da un Alunna/o di 5° pasticceria, un alunna/o di 4° pasticceria ed un alunna/o di una 5° di cucina.
- 1.4 Saranno formate 5 squadre.
- 1.5 Ogni squadra dovrà realizzare un dolce a tema natalizio.

2. GIORNO DEL CONCORSO

- 2.1 Il concorso si svolgerà il giorno **18 dicembre 2019**, presso il Ns istituto.
- 2.2 Il concorso prevede l'elaborazione delle ricette in laboratorio dalle ore 8,30 alle ore 13,30. Ogni minuto di ritardo, rispetto all'orario ultimo, sarà considerato penalizzante.
- 2.2 L'organizzazione si riserva il diritto di cancellare la manifestazione o di posticiparla.

3. ISCRIZIONE

- 3.1 L'iscrizione degli alunni dovrà pervenire utilizzando la scheda di iscrizione allegata al presente bando, **entro il giorno 11 dicembre 2019**, consegnata brevi manu alla vice presidenza o al responsabile del concorso dott. Simone Sacchetti o inviata all'email docentiaibeghierovelletri@gmail.com

4. AVVERTENZE

- 4.1 Il **giorno 12 dicembre**, gli alunni iscritti saranno invitati a prendere visione del regolamento ed a ritirare l'elenco cartaceo del paniere che avranno a disposizione il giorno del concorso. Sarà altresì comunicata la composizione delle squadre.
- 4.2 La composizione delle squadre, articolata secondo il punto 1 comma 3 del seguente regolamento avverrà per sorteggio ed è insindacabile.
- 4.3 Non saranno accettati ingredienti, materiali ed attrezzature provenienti dall'esterno.
- 4.4 Non saranno ammesse collaborazioni o comunicazioni esterni che in qualsiasi modo possano interferire con lo svolgimento della competizione. Qualora ciò fosse ravvisato, la Giuria applicherebbe delle penalità.
- 4.5 Ogni squadra dovrà preparare un dolce a tema natalizio, con il paniere a disposizione di cui al punto 4 comma 1.

5. VALUTAZIONE

5.1 La valutazione del lavoro delle squadre sarà data da due giurie: tecnica e popolare.

5.2 La giuria tecnica, la cui composizione è decisa dal Dirigente, sarà composta da un esperto esterno e/o docente ITP e docenti interni.

5.3 La giuria tecnica darà valutazione dei seguenti punti:

1) **Mise-en-place e pulizia, punti 0-5** Organizzazione del proprio lavoro, rispetto dei tempi d'esecuzione, capacità di predisporre e riordinare le attrezzature; rispetto dei programmi e degli orari stabiliti; pulizia ed ordine durante le fasi di lavorazione; efficacia delle tecniche impiegate.

2) **Preparazione professionale, punti 0-5** Corretta manipolazione e conservazione degli alimenti, rispetto delle norme igieniche; corretta cottura degli alimenti; corretto uso delle gramature e delle porzioni; corretta impostazione della ricetta..

3) **Gusto, punti 0-5:** scelta degli ingredienti, accostamento degli stessi creatività-innovazione-cromaticità. Equilibrio degli elementi.

4) **Aspetto estetico, punti 0-5** Aspetto estetico ed impatto cromatico piacevole ed elegante, composizione originale e creativa nella sua realizzazione, maggior punteggio al pezzo artistico.

5.4 La giuria popolare, composta da docenti volontari che, a seguire, vorranno dare un punteggio sui soli punti 3 e 4 degli indicatori di valutazione indicati sopra.

5.5 Non sono ammessi mezzi punti.

5.6 La squadra vincitrice sarà decretata, ad insindacabilità della giuria, sommando i punteggi delle valutazioni espresse dalle giurie.

5.7 A parità di punteggio sarà data la precedenza alla squadra i cui componenti risultano avere una media voti più alta in tutte le discipline.

6. GIURIA

6.1 La Giuria sarà composta da n° 2 elementi.

6.2 Il giudizio della Giuria sarà da ritenersi insindacabile.

7. PREMI E RICONOSCIMENTI

7.1 La squadra prima classificata avrà attestato di merito quale vincitrice del concorso interno.

7.2 Tutte le squadre partecipanti avranno attestato di partecipazione.

L'ORGANIZZAZIONE AUGURA BUON LAVORO



SCHEDA DI ADESIONE

Classe

Docente di riferimento

numero di cellulare

<input type="text"/>	<input type="text"/>
----------------------	----------------------

Email

Alunno iscritto

Cognome Nome	Cellulare	E-mail
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Firma docente
