



**MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA
UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO**

I.P.S.S.A.R. "Ugo Tognazzi"

Istituto Professionale Statale per i Servizi Alberghieri e la Ristorazione Via
S. D'Acquisto, 61 A-B-C 00049 **VELLETRI** (Roma) - C.F. 95032470585 - Cod. Min. RMRH06000V tel.
0696195083 - fax 0696100068 ♦ e-mail : RMRH06000V@istruzione.it

Comunicazione n.196 del 28 febbraio 2020

Ai docenti e gli alunni delle classi 2° e 5° cucina e
pasticceria
E p.c.
Al personale ATA
Alla DSGA
Ai genitori degli alunni delle classi 2° e 5° cucina e
pasticceria

OGGETTO: CONCORSO GIORNATA INTERNAZIONALE DELLA DONNA AL TOGNAZZI.

Il giorno 10 marzo 2020 si svolgerà il "CONCORSO GIORNATA INTERNAZIONALE DELLA DONNA AL TOGNAZZI" riservato agli alunni delle classi 2° di cucina, supportati dagli alunni delle classi 5° cucina e pasticceria.

I docenti itp di cucina delle classi di riferimento sono invitati a leggere il regolamento allegato alla presente al fine di individuare i partecipanti necessari al concorso in oggetto.

L'iscrizione degli alunni dovrà pervenire utilizzando la scheda di iscrizione allegata al regolamento, **entro il giorno 6 marzo**, consegnata brevi manu alla vice presidenza o al responsabile del concorso prof. Simone Sacchetti o inviata all'email docentiaibeghierovelletri@gmail.com

La gara si svolgerà secondo il regolamento allegato.

Per ulteriori informazioni è possibile rivolgersi al referente prof. Simone Sacchetti.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
(Dott.ssa Sandra Tetti)

(firma autografa sostituita a mezzo stampa ex art. 3 co. 2 D. lgs. 39/93)



Concorso Giornata delle donne al Tognazzi

1 edizione

REGOLAMENTO GENERALE

PREMESSA

I concorsi, interni ed esterni, sono articolati tenendo conto delle specificità del PTOF dell'Istituto. La divulgazione, l'analisi e la selezione pertanto sono didatticamente importanti in quanto stimolano gli alunni ad esprimere le conoscenze ed a mettere in mostra le competenze. Stante l'importanza didattica, si invitano i docenti a rendere partecipi i propri alunni.

1. NORME GENERALI

- 1.1 Ogni docente delle classi 2° di cucina indicherà una coppia di partecipanti; i docenti di cucina e pasticceria delle classi 5° indicheranno un alunno per classe che sarà di supporto alle coppie in gara.
- 1.2 Ogni squadra sarà composta da due alunni delle classi seconde di cucina ed un alunno delle classi 5° cucina e pasticceria.
- 1.3 Saranno formate 10 squadre.
- 1.4 Ogni squadra dovrà realizzare una mimosa in forma di torta o in 5 mini porzioni.

2. GIORNO DEL CONCORSO

- 2.1 Il concorso si svolgerà il giorno 10 marzo 2019, presso il Ns istituto.
- 2.2 Il concorso prevede l'elaborazione delle ricette in laboratorio dalle ore 8,30 alle ore 14,30. Saranno eseguite turnazioni nella realizzazione, comunicate dal responsabile del concorso entro il 8 marzo c.a.
- 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 6 marzo c.a., 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 Al ricevimento dell'iscrizione sarà consegnato il paniere a disposizione delle squadre partecipanti.

4.2 La composizione delle squadre, articolata secondo il punto 1 comma 2 del seguente regolamento, è a discrezione della dirigente ed 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.

5. VALUTAZIONE

5.1 La valutazione del lavoro delle squadre sarà valutato da una giuria tecnica.

5.2 La giuria tecnica, la cui composizione è decisa dal Dirigente, sarà composta da un 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 (carni, pesci, verdure, ecc.); corretto uso delle grammature 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.

5.6 La squadra vincitrice sarà decretata, ad insindacabilità della giuria, al termine della giornata di concorso.

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° 3 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
*		
**		

I docenti di cucina e pasticceria delle classi 5, indicheranno un alunno ed una riserva (*).

I docenti di cucina delle classi 2 indicheranno due alunni ed una riserva (**)

Si prega i docenti di completare ogni parte della scheda.

Firma docente
