

Regolamento Concorso Enogastronomico IISS Rosa Luxemburg Casamassima a.s. 2023 – 2024

Giornata dell'Arte e della Creatività Studentesca

• **Art. 1 - L'organizzazione**

L'Istituto Professionale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione "Rosa Luxemburg" in Casamassima organizza la manifestazione: *"METAMORFOSI" Giornata dell'Arte e della Creatività Studentesca 2023-2024*

• **Art. 2 - Le finalità**

Lo scopo della manifestazione è quello di stimolare gli studi ad un apprendimento esperienziale incentivando l'affermazione professionale degli allievi e favorendo l'incontro tra studenti, docenti e esponenti del mondo del lavoro al fine di scambiare conoscenze, esperienze e metodi di lavoro.

La forza delle metodologie di didattica inclusiva (l'apprendimento cooperativo, il lavoro di gruppo, l'apprendimento per scoperta, la suddivisione del tempo in tempi, l'utilizzo di mediatori didattici, l'uso di attrezzature e ausili informatici, il tutoring) si può ritrovare nel "rivoluzionare" gli schemi dei processi di apprendimento, ponendo gli allievi al centro di dinamiche esperienziali che tengano conto di competenze altrimenti non esprimibili e certificabili con la tradizionale attività didattica.

Il concorso intende integrare i sistemi dell'istruzione, della formazione e del lavoro attraverso una collaborazione produttiva tra i diversi ambiti, con la finalità di creare un luogo dedicato all'apprendimento in cui i ragazzi siano in grado di imparare concretamente gli strumenti del "mestiere" in modo responsabile e autonomo.

• **Art. 3 - La partecipazione**

Il Concorso è riservato agli studenti frequentanti il primo biennio d'indirizzo EOA dell'istituto Rosa Luxemburg.

Ogni classe del primo biennio (primo e secondo anno) sarà supportata e orientata nella realizzazione dei prodotti finali da tutto il Consiglio di Classe.

Ogni classe sarà così suddivisa:

- gruppo di cucina
- gruppo di sala-bar
- gruppo di accoglienza turistica

Ogni gruppo realizzerà e presenterà alla commissione il proprio prodotto in autonomia con la supervisione di un tutor.

I tutor saranno individuati tra gli studenti del quinto anno dell'Istituto scolastico.

• **Art. 4 - Il tema**

Il tema di questa prima edizione è *"METAMORFOSI"*, cioè la trasformazione di un essere, un oggetto, un ingrediente o un'esperienza in un altro di natura diversa. In campo turistico-enogastronomico questo concetto viene declinato in prodotti e servizi che gli studenti dovranno poi esporre.

• **Art. 5 - La prova**

Gli ingredienti delle singole ricette dovranno essere uguali per tutte le classi prime e per tutte le classi seconde come indicato nella scheda allegata e non devono essere utilizzati prodotti provenienti dall'esterno.

Ogni classe presenterà le proprie realizzazioni ad una giuria di sei persone

I partecipanti divisi in gruppi dovranno realizzare rispettivamente

- per cucina: un piatto a scelta fra antipasto, primo, secondo e dessert dettagliatamente formulato per 6 persone
- per sala: un piatto a scelta fra antipasto, primo, secondo e dessert o un prodotto di caffetteria per 6 persone
- per Accoglienza turistica: un prodotto a scelta fra pacchetto turistico, itinerario turistico, una brochure, un depliant
- per le altre discipline curriculari: gli studenti dovranno realizzare e presentare ricerche, approfondimenti, curiosità legate ai prodotti realizzati per i tre settori di competenza.

Ogni classe dovrà presentare inoltre, un supporto cartaceo o multimediale che chiameremo "Ricordo" della propria esperienza legato a tutti i lavori che presenterà al concorso. Il ricordo più caratteristico verrà premiato con un riconoscimento speciale.

I partecipanti alla manifestazione cedono al Comitato Organizzatore tutti i diritti concernenti le ricette, le relazioni, i menu, il materiale e le fotografie, anche per eventuali pubblicazioni, e i relativi diritti televisivi.

Le performance si svolgeranno presso la sede dell'IISS Rosa Luxemburg in Casamassima nelle giornate presumibilmente dal 27 al 29 Maggio 2024.

Ogni classe concorrente avrà a disposizione un tempo massimo di 4 ore.

Si cimenteranno tre classi al giorno ed esporranno i loro lavori alle relative commissioni esaminatrici.

Nel rispetto delle norme igienico-sanitarie previste dalle vigenti leggi, ogni classe concorrente dovrà realizzare la propria ricetta per sette persone più un piatto da esposizione e presentarla su singoli piatti.

Non è ammesso alcun utilizzo di ingredienti che non siano espressamente indicati nella ricetta, né prodotti precotti, e sono accettate solo decorazioni di materiale commestibile realizzate e assemblate durante lo svolgimento della prova.

Terminato il proprio elaborato, la squadra dovrà riordinare le proprie postazioni e lasciare la sede della gara ordinata e pulita.

Tutti i prodotti alimentari necessari per l'esecuzione del piatto e per il servizio dello stesso, nonché l'attrezzatura particolare, saranno messe a disposizione dell'istituto.

• **Art. 6 – La logistica**

Le prove del concorso si svolgeranno presso le cucine dell'IISS Rosa Luxemburg in Casamassima.

• **Art. 7 – I criteri di giudizio**

Una volta ammessi alla prova finale la Giuria prenderà in considerazione i seguenti indicatori:

Preparazione	0-15 punti	(haccp- tecnica di lavoro- rispetto della tempistica)
Presentazione	0-15 punti	(valorizzazione delle competenze di base e trasversali acquisite- esposizione dei lavori)
Degustazione	0-20 punti	(piacevolezza del gusto- presentazione del piatto)
Originalità	0-50 punti	(capacità espositive e presentazione- creatività)

Gli allievi che non osserveranno le norme del presente regolamento potranno essere sanzionati nel punteggio finale fino ad un massimo di 10 punti; inoltre coloro che presenteranno il proprio piatto con massimo 10 minuti di ritardo verranno penalizzati di 5 punti, mentre se il ritardo raggiunge i 15 minuti i punti di penalità saranno 10.

Il punteggio massimo raggiungibile sarà di 100 punti; la votazione verrà assegnata collegialmente da tutta la giuria.

Durante lo svolgimento del concorso non sono ammesse in cucina persone estranee e accompagnatori; l'assistenza agli allievi verrà assicurata esclusivamente dai tutor individuati per ogni gruppo classe.

- **Art. 8 – La giuria**

La giuria di sei membri composta da quattro docenti dell'istituto, e due membri esterni verrà nominata dal Dirigente Scolastico dell'IISS Rosa Luxemburg in Casamassima.

La giuria eleggerà, all'inizio dei lavori, un Presidente il cui voto prevale in caso di parità.

La giuria è l'unico organo competente a giudicare la prova finale; il suo giudizio è inappellabile e insindacabile.

- **Art. 9 – La premiazione**

La premiazione avverrà in occasione della Giornata dell'arte e della Creatività Studentesca presumibilmente il 30 o 31 Maggio 2024.