



Andrea Torrente
ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE



REGOLAMENTO

1° EDIZIONE CONCORSO

FOOD&HOSPITALITY

ZERO WASTE!

CASORIA 2 FEBBRAIO 2024

CATEGORIE

LAB. ACCOGLIENZA TURISTICA: *ECOTURISMO*

LAB. ENOGASTRONOMIA: *CUCINA ECOSOSTENIBILE*

LAB. SALA E VENDITA: *COCKTAIL ECO - FRIENDLY*

a. s. 2023/2024



Art. 1 L'Organizzazione

L'Istituto Professionale "Andrea Torrente" indirizzo alberghiero, in collaborazione con l'AIBES, APCN e LES CLEFS d'OR CAMPANIA, organizza la prima edizione della manifestazione **F&H ZERO WASTE!**

Art. 2 Le finalità

Lo scopo della manifestazione è quello di stimolare gli allievi al confronto, mediante prove tecnico-pratiche, capaci di attivare un sano e corretto spirito di competizione e concorrenza. Il progetto è volto a favorire uno sguardo verso una professione che affascina i giovani studenti e che rappresenta un'importante possibilità di inserimento in ambito lavorativo futuro. Il concorso vuole essere un'occasione per stimolare gli studi sulla *sostenibilità ambientale* nel settore enogastronomico, sapendo valorizzare il patrimonio enogastronomico territoriale ed evitare gli sprechi alimentari sotto ogni forma. L'iniziativa riveste un ruolo fondamentale nell'*orientamento* professionale dei nostri giovani allievi, facendo acquisire gli strumenti per avere una maggiore conoscenza delle proprie attitudini e aspirazioni future. La manifestazione è strettamente connessa al *progetto di idroponica* avviato dalla nostra scuola, al fine di avvicinare i nostri allievi all'innovazione nel settore enogastronomico e di sensibilizzarli all'utilizzo di prodotti di qualità e senza residui contaminanti, con un ridotto impatto ambientale e una forte riduzione degli sprechi.

Art. 3 La partecipazione

Il Concorso è riservato agli alunni frequentanti l'Istituto Professionale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione per le seguenti categorie:

- **Lab. Accoglienza Turistica "EcoTurismo"**: classi 2° anno;
- **Lab. Enogastronomia "La Cucina Ecosostenibile"**: classi 3° anno Enogastronomia;
- **Lab. Sala e Vendita "Cocktail Eco - Friendly"**: classi 2°anno.

La partecipazione è completamente gratuita.

La manifestazione si svolgerà il giorno **2 FEBBRAIO 2024** alle **ore 8,30** per la prova laboratoriale e per le sole classi di Sala/Vendita e Accoglienza Turistica anche la presentazione di un lavoro multimediale PPT. La preparazione alla gara dovrà coinvolgere tutti gli alunni della classe iscritta. All'interno del gruppo classe saranno selezionati n. 3 (tre) allievi, successivamente denominato *team gara*, su indicazione dei docenti di laboratorio, in accordo con il Consiglio di Classe, tra coloro che hanno una valutazione più che sufficiente in tutte le discipline e una buona condotta. Il *team gara*, il giorno **2 FEBBRAIO 2024**, rappresenterà l'intera classe nello svolgimento della prestazione pratica e dovrà presentarsi, nel medesimo giorno alle **ore 8.30**, in divisa e accompagnati dai propri docenti tecnico pratici presso i laboratori assegnati.

La preparazione alla manifestazione finale sarà a cura dagli insegnanti di:

- **Laboratorio Accoglienza Turistica** (classi seconde): preparazione del *team gara* alla gara, realizzazione del lavoro multimediale PPT con il gruppo classe e inoltro della documentazione;
- **Laboratorio Enogastronomia** (classi terze): creazione di una ricetta con la propria classe e preparazione del *team gara* alla gara finale, inoltro della documentazione richiesta;
- **Laboratorio Sala e Vendita** (classi seconde): creazione di un cocktail con decorazione ecosostenibile e di un lavoro multimediale PPT con la propria classe, preparazione del *team gara* per la prova laboratoriale e inoltro della documentazione richiesta;
- **Scienze degli Alimenti** (classi seconde/terze): per le proprie classi creazione di una ricetta piatto/cocktail (Enogastronomia e Sala), realizzazione di un lavoro multimediale PPT (Accoglienza e Sala) e di un liquore/sciroppo con il gruppo classe (Sala).



Art. 4 Le prove e la documentazione

- Gli alunni del **3° anno settore Enogastronomia**, per la categoria “*La Cucina Ecosostenibile*”, dovranno creare una ricetta di un piatto a scelta con ingredienti sostenibili, valorizzando i prodotti del territorio, prevedendo il riciclo degli scarti e l’utilizzo di un ingrediente idroponico prodotto a scuola (bonus di 5 punti). La preparazione pratica dovrà prevedere la presentazione di un piatto dimostrativo e di n. 6 finger per l’assaggio da parte della giuria. Il tempo massimo di preparazione del prodotto è di 3 ore e di 5 minuti per la presentazione del piatto alla giuria presso la Sala Vesuvio.

La scheda di adesione (allegato 1) e la scheda tecnica del piatto (allegato 4) dovranno essere consegnate, dal docente di laboratorio, entro il giorno 6/12/2023 al seguente indirizzo mail: ciro.coppola@istorrente.edu.it

- Gli alunni del **2° anno settore Sala e Vendita**, categoria “*Cocktail Eco - Friendly*”, dovranno:
- ✓ Creare un cocktail con decorazione ecosostenibile (max 7 ingredienti);
 - ✓ Realizzare un documento PowerPoint (minimo 5 slide): Liquore/sciroppo preparato dal gruppo classe, valorizzazione dei prodotti locali del cocktail, utilizzo degli scarti alimentari e materiali ecologici utilizzati per la bevanda miscelata.

La fase finale del concorso, eseguita dal *team gara*, prevede la preparazione di n. 1 cocktail dimostrativo al banco esposizione e altri n. 2 da consegnare alla giuria per l’assaggio. Il tempo massimo di preparazione sono di 5 minuti per il cocktail (3 porzioni) e ulteriori 5 minuti per la sua presentazione (tot. 10 minuti). Al termine della prova cocktail, sarà presentata digitalmente ed esposta oralmente, per ulteriori 7 minuti, il lavoro multimediale. Ad ogni membro del *team gara* sarà assegnata, categoricamente, una delle tre prove; in caso contrario verrà attribuita una penalità di 5 punti al punteggio finale.

Il *team gara* della classe dovrà essere composto da n. 3 (tre) alunni di cui:

- ✓ n. 1 alunno preparazione del cocktail,
- ✓ n. 1 alunno presentazione del cocktail,
- ✓ n. 1 alunno presentazione del lavoro multimediale.

La scheda adesione (allegato 2) e la scheda tecnica del cocktail (allegato 5) dovranno essere consegnate entro il giorno 6/12/2023.

La copia digitale del PPT dovrà essere consegnata entro il giorno 26/01/2024.

Entrambi i documenti dovranno essere consegnati dal docente di laboratorio al seguente indirizzo mail: gennaro.dicostanzo@istorrente.edu.it

- Gli alunni del **2° anno settore Accoglienza Turistica** categoria “*EcoTurismo*”, dovranno:
- ✓ Effettuare una prova laboratoriale – durata massima 10 minuti (ciclo del cliente),
 - ✓ Realizzare un documento PowerPoint (minimo 5 slide) – durata massima 7 minuti.

La fase finale del concorso, eseguita dal *team gara*, prevede una prova laboratoriale (ciclo del cliente) sorteggiata per un tempo massimo di 10 minuti. Al termine della prova laboratoriale, sarà presentata digitalmente ed esposta oralmente, per ulteriori 7 minuti, il lavoro multimediale. Le prove vanno, categoricamente, suddivise tra i membri del gruppo; in caso contrario verrà attribuita una penalità di 5 punti al punteggio finale.



La scheda adesione (allegato 2) dovrà essere consegnata, dal docente di laboratorio, entro il giorno 6/12/2023.

La copia digitale del PPT dovrà essere consegnata dal docente di laboratorio entro il giorno 26/01/2024.

Entrambi i documenti dovranno essere consegnati dal docente di laboratorio al seguente indirizzo mail: daniela.barra@istorrente.edu.it

L'oggetto della mail, con gli allegati, dovrà essere:

- CONCORSO: 2 sez. _____ - settore Accoglienza Turistica
- CONCORSO: 3 sez. _____ - settore Cucina
- CONCORSO: 2 sez. _____ - settore Sala e Vendita

L'adesione al concorso prevede l'accettazione da parte del gruppo classe del presente regolamento.

Si precisa che nel rispetto delle norme igienico – sanitarie previste dalle vigenti leggi, ogni *team gara* dovrà realizzare la propria ricetta secondo le disposizioni previste dal presente articolo. Non è ammesso alcun utilizzo di ingredienti che non siano espressamente indicati nella ricetta, né di prodotti precedentemente cotti e sono accettate solo decorazioni di materiale commestibile realizzate e assemblate durante lo svolgimento della prova. Terminato il proprio elaborato, il *team gara* dovrà riordinare la postazione assegnata e recarsi all'area premiazione. I prodotti alimentari e le attrezzature ordinarie saranno fornite dall'istituto scolastico, mentre per eventuali attrezzature speciali saranno a cura della gruppo classe e del docente di laboratorio.

Art. 5 La logistica

Le prove finali della gara per singola categoria si svolgeranno presso la sede dell'I.S. "A. Torrente" di Casoria; per la categoria "*La Cucina Ecosostenibile*" saranno successivamente assegnate le postazioni lavoro nei laboratori di cucina. Per la categoria "*Cocktail Eco - Friendly*" sarà allestita una postazione cocktail presso la nuova sala conferenze dell'istituto. Per la categoria "*EcoTurismo*", invece, la postazione gara sarà ubicata presso il front office.

Il giorno **2 FEBBRAIO 2024**, accompagnati dai propri insegnanti ITP, i *team gara* dovranno presentarsi:

- a. **Team Gara Accoglienza Turistica e Sala/Vendita:** alle **ore 8.30** presso l'aula magna della biblioteca scolastica per:
 - ✓ Sorteggio ordine di gara (Sala e Accoglienza Turistica),
 - ✓ Sorteggio prova laboratoriale (Accoglienza Turistica).
- b. **Team Gara Enogastronomia:** alle **ore 8.30** presso la postazione laboratorio assegnata con specifica comunicazione;

Art. 6 La giuria

La giuria si differenzia per le singole categorie:

- **Lab. Accoglienza Turistica "EcoTurismo"** formata da: Dirigente Scolastico, delegato Les Clefs d'Or Campania, prof.ssa Barra Daniela (Accoglienza Turistica) e prof. di Scienze degli Alimenti.
- **Lab. Enogastronomia "La Cucina Ecosostenibile"** formata da: Dirigente Scolastico, delegati APCN, prof. Coppola Ciro (Enogastronomia) e prof. Scienze degli Alimenti.
- **Lab. Sala e Vendita "Cocktail Eco - Friendly"** formata da: Dirigente Scolastico, delegati AIBES, prof. Di Costanzo Gennaro (Sala e Vendita) e prof. di Scienze degli Alimenti.

La giuria esprimerà la propria valutazione nel rispetto delle indicazioni e dei punteggi stabiliti nelle schede in allegato. Ogni membro della giuria effettuerà la personale valutazione compilando la propria scheda. Il punteggio d'assegnare al *team gara* corrisponderà alla somma dei punti ottenuti dalle singole schede di valutazione. Al



termine di ogni categoria di appartenenza saranno formulate le graduatorie finali. Sarà premiato, per singola categoria, solo il *team gara* classificato al **1° posto**.

La giuria eleggerà, all'inizio dei lavori, un Presidente il cui voto vale doppio in caso di parità ed è l'unico organo competente a giudicare la prova finale. Il giudizio della Giuria è insindacabile. Non sono ammessi ricorsi.

Art. 7 La premiazione

La premiazione avverrà nella stessa giornata della gara, il **2 FEBBRAIO 2024**, presso la nuova sala ristorante dell'istituto scolastico. Saranno assegnate i seguenti premi per categoria:

- Lab. Accoglienza Turistica “EcoTurismo”:**
 - ✓ Pergamena di partecipazione a tutti i gruppi esecutivi;
 - ✓ Medaglia **1° posto** al membri del gruppo esecutivo vincitore;
 - ✓ Coppa **1° posto** alla classe vincitrice.

- Lab. Enogastronomia “La Cucina Ecosostenibile”:**
 - ✓ Pergamena di partecipazione a tutti i gruppi esecutivi classificato;
 - ✓ Medaglia **1° posto** al membri del gruppo esecutivo vincitore;
 - ✓ Coppa **1° posto** alla classe vincitrice.

- Lab. Sala e Vendita “Cocktail Eco - Friendly”:**
 - ✓ Pergamena di partecipazione a tutti i gruppi esecutivi;
 - ✓ Medaglia **1° posto** al membri del gruppo esecutivo vincitore;
 - ✓ Coppa **1° posto** alla classe vincitrice.

NOTE:

Per tutti i chiarimenti riguardo a:

- Prove concorsuali e documentazione rivolgersi al prof. Giovanni Rinaldi.
- Spesa degli ingredienti e attrezzature di laboratorio di cucina rivolgersi al prof. Angelo Bianco
- Spesa degli ingredienti e le attrezzature di laboratorio di sala/bar rivolgersi al prof. Francesco Romano
- Supporto alla realizzazione del liquore/Sciropo (solo classi di Sala/Vendita) prof. Antonio Zampella.

Allegati da consegnare per il concorso:

Allegato 1 – Scheda di adesione classi di Cucina

Allegato 2 – Scheda di adesione classi di Sala e Vendita

Allegato 3 – Scheda di adesione classi di Accoglienza Turistica

Allegato 4 – Scheda Tecnica Piatto (solo classi di cucina)

Allegato 5 – Scheda Tecnica Cocktail (solo classi di sala e vendita).

Allegati criteri di valutazione (solo visione):

Allegato 6 Scheda di Valutazione Piatto – Cucina

Allegato 7 Scheda di Valutazione Cocktail e PPT – Sala e Vendita

Allegato 8 Scheda di Valutazione Simulazione e PPT – Accoglienza Turistica



SCHEDA ADESIONE

LA CUCINA ECOSOSTENIBILE

I professori _____ (Lab. di Enogastronomia) e

(Scienze degli Alimenti) iscrivono al concorso
in oggetto la classe 3° sez. _____

Comunicano che

a. Il *team gara* che parteciperà alla gara finale del **2 FEBBRAIO 2024** è composta dai seguenti alunni:

1) _____

2) _____

3) _____

b. La denominazione del piatto è la seguente:

L'adesione al concorso prevede l'accettazione da parte del gruppo classe e degli insegnanti di Laboratorio e Scienze degli Alimenti del regolamento.



SCHEDA ADESIONE **COCKTAIL ECO - FRIENDLY**

I professori _____ (Lab. di Sala e Vendita) e
_____ (Scienze degli Alimenti) iscrivono al concorso
in oggetto la classe 2° sez. _____

Comunicano che

a. Il *gruppo esecutivo* che parteciperà alla gara finale del **2 FEBBRAIO 2024** è composta dai seguenti alunni:

1. _____ (Preparazione Cocktail)

2. _____ (Presentazione Cocktail)

3. _____ (Presentazione PPT)

b. La denominazione del cocktail è la seguente:

c. Il liquore/sciroppo preparato dalla classe è il seguente:

L'adesione al concorso prevede l'accettazione da parte del gruppo classe e degli insegnanti di Laboratorio e Scienze degli Alimenti del regolamento.



SCHEDA ADESIONE ECOTURISMO

I professori _____ (Lab. di Accoglienza) e
_____ (Scienze degli Alimenti) iscrivono al concorso
in oggetto la classe 2° sez. _____

Comunicano che

Il *team gara* che parteciperà alla gara finale del **2 FEBBRAIO 2024** è composta dai seguenti alunni:

- 1) _____ (Prova Pratica)
- 2) _____ (Prova Pratica)
- 3) _____ (Presentazione PPT)

L'adesione al concorso prevede l'accettazione da parte del gruppo classe e degli insegnanti di Laboratorio e Scienze degli Alimenti del regolamento.



SCHEDA VALUTAZIONE PIATTO
“LA CUCINA ECOSOSTENIBILE”

CLASSE 3° SEZ. _____

TEAM GARA:

- 1) _____
- 2) _____
- 3) _____

VALUTAZIONE	ECCELLENTE	BUONO	DISCRETO	MEDIO	SCARSO	TOTALE
Aspetto	10	8	6	4	2	
Qualità Aromatica	10	8	6	4	2	
Intensità Aromatica	10	8	6	4	2	
Cotture	10	8	6	4	2	
Sapidità	10	8	6	4	2	
Succulenza	10	8	6	4	2	
Esecuzione	10	8	6	4	2	
Originalità Piatto	15	8	6	4	2	
Valorizzazione dei Prodotti Tipici	10	8	6	4	2	
Bonus Ingrediente Idroponico	5	#####	#####	####	#####	
TOTALE						

TOTALE PUNTEGGIO: _____ / 100



SCHEDA VALUTAZIONE COCKTAIL
“COCKTAIL ECO - FRIENDLY”

CLASSE 2° SEZ. _____

TEAM GARA:

1) _____ (COCKTAIL)

2) _____ (COCKTAIL)

3) _____ (PPT)

VALUTAZIONE	ECCELLENTE	BUONO	DISCRETO	MEDIO	SCARSO	TOTALE
Raffreddamento Bicchiere	10	8	6	4	2	
Raffreddamento Mixer/Shaker/altro	10	8	6	4	2	
Preparazione Tecnica	10	8	6	4	2	
Precisione Ingredienti	10	8	6	4	2	
Etica Professionale	15	8	6	4	2	
Originalità Cocktail	10	8	6	4	2	
Coerenza Ingredienti	10	8	6	4	2	
Tempo di Esecuzione	10	8	6	4	2	
Presentazione Grafica PPT	10	8	6	4	2	
Esposizione Orale PPT	10	8	6	4	2	
Originalità PPT	10	8	6	4	2	
TOTALE						

TOTALE PUNTEGGIO: _____ / 115



SCHEMA VALUTAZIONE ACCOGLIENZA TURISTICA
“ECOTURISMO”

CLASSE 2° SEZ. _____

TEAM GARA:

- 1) _____ (LABORATORIO)
- 2) _____ (LABORATORIO)
- 3) _____ (PPT)

VALUTAZIONE	ECCELLENTE	BUONO	DISCRETO	MEDIO	SCARSO	TOTALE
Conoscenza Strumenti di lavoro	10	8	6	4	2	
Empatia	10	8	6	4	2	
Portamento	10	8	6	4	2	
Etica Professionale	15	8	6	4	2	
Tempi di Esecuzione	10	8	6	4	2	
Linguaggio Tecnico - Professionale	10	8	6	4	2	
Presentazione Grafica PPT	10	8	6	4	2	
Esposizione Orale PPT	10	8	6	4	2	
Originalità PPT	10	8	6	4	2	
TOTALE						

TOTALE PUNTEGGIO: _____ / 95

Casoria, 2/02/2024