



I.S. "A. TORRENTE" - CASORIA
Prot. 0000493 del 24/01/2024
VII (Uscita)

Circolare N.188

Ai Coordinatori e ai Docenti IPSEOA
Ai Docenti ITP
Agli Alunni e Genitori
Al Personale ATA
Al D.S.G.A.
Al sito

OGGETTO: Indicazioni fasi finali del concorso “**Food&Hospitality ZERO WASTE**” del 2 febbraio 2024.

In riferimento alla circolare n. 117 del 21/11/2023 in cui si bandiva la 1^a Edizione del Concorso in oggetto, in collaborazione con le associazioni professionali AIBES – APCN – LES CLEFS D’OR, per lo svolgimento della gara finale prevista per il giorno **2 febbraio 2024 (venerdì)** si precisa quanto segue:

1) TEAM AMMESSI ALLA PROVA LABORATORIALE:

➤ CATEGORIA “ECOTURISMO” (Accoglienza Turistica):

- Team **2 sez. A:** Cardone Giovanna, D’Auria Mariarosaria e Pezzella Francesco
- Team **2 sez. B:** Anastasio Mariateresa, Pinto Mesia e Sferrazzo Laura
- Team **2 sez. C:** Ciccarelli Gaia, Esposito Valentina e Massaro Maria
- Team **2 sez. D:** La Peruta Angelo, Caiazza Immacolata e Sarracino Vincenzo
- Team **2 sez. E:** Di Luca Giovanna, Ferro Sabrina e Petrucci Carmela
- Team **2 sez. F:** Capone Angelica, D’Aniello Elisa e Nasti Martina
- Team **2 sez. G:** Ajese Aurora, Barbato Angelo e De Simone Luigi
- Team **2 sez. H:** Carleo Ilaria, D’Alvano Michela e Manna Vincenza
- Team **2 sez. I:** Buonerba Gaia, Martucci Luigi e Pagano Greta

➤ CATEGORIA “COCKTAIL ECO-FRIENDLY” (Sala e Vendita):

- Team **2 sez. A:** D’Onofrio Alessia, Perotta Tommaso e Tassero Simone
✓ Cocktail: Orajà
- Team **2 sez. B:** Avallone Florida, Cappone Maria e Scaserra Simone
✓ Cocktail: Dark Venus
- Team **2 sez. C:** D’Isa Raffaele, Di Palo Desirè e Esposito Vincenzo
✓ Cocktail: Wellness Apple Drink
- Team **2 sez. D:** Caiazza Mattia, Di Matteo Vito e Ventola Aniello
✓ Cocktail: Pellicchiella Vesuvius
- Team **2 sez. E:** Castaldo Domenico, De Luca Nancy e Ziviello Federica
✓ Cocktail: Spring
- Team **2 sez. F:** Ferrara Maria Rosaria, Girardi Luca e Pignalosa Annunziata
✓ Cocktail: Apple Blossom
- Team **2 sez. G:** Leazza Emanuela, Oliva Antonio e Domenico Reccia
✓ Cocktail: Manuela
- Team **2 sez. H:** Covino Giulia, Iuliano Martina e Spennagallo Paolo
✓ Cocktail: Campania Taste
- Team **2 sez. I:** Castaldi Cristian Aniello, Russo Syria e Tanzillo Cristina

- ✓ Cocktail: Green Apple

➤ CATEGORIA “LA CUCINA ECOSOSTENIBILE” (Enogastronomia):

- **3 sez. A** (Laboratorio SORRENTO – Assistente Tecnico):
 - ✓ Team: De Rosa Marica, Donise Francesco e Fiore Ciro
 - ✓ Piatto: Risotto alla cocozza del Monaco.
- **3 sez. B** (Laboratorio PROCIDA – Assistente Tecnico):
 - ✓ Team: Castello Vincenzo, Iovino Alessandra e Russo Emanuele
 - ✓ Piatto: Vesuvio Cake.
- **3 sez. C** (Laboratorio SORRENTO – Assistente Tecnico):
 - ✓ Team: Caputo Vincenzo, Di Biase Mattia e Maida Aberto
 - ✓ Piatto: Bon Bon Vegetale.
- **3 sez. G** (Laboratorio POSITANO - Assistente Tecnico):
 - ✓ Team: Caprio Gabriele, Carnicelli Antonia Nancy e Iuliano Alex
 - ✓ Piatto: Bavarese alla clementina con basilico vetrificato.
- **3 sez. H** (Laboratorio POSITANO - Assistente Tecnico):
 - ✓ Team: Efficie Luigi, Normino Raffaele e Vergara Pasquale
 - ✓ Piatto: Bufalina “0 Waste”.

2) SVOLGIMENTO DELLA PROVA LABORATORIALE:

Gli alunni dei Team Gara delle classi seconde di **Accoglienza Turistica** e **Sala e Vendita** dovranno presentarsi già in divisa il giorno **2 febbraio 2024 (venerdì)**, alle **ore 8.10**, presso la nuova sala conferenze dai proff. Di Costanzo e D’Aniello (Sala e Vendita) Barra (Accoglienza Turistica); gli allievi dei Team di **Enogastronomia** si dovranno presentare ciascuno, nel medesimo giorno e ora, dal prof. Coppola (Enogastronomia) presso il laboratorio di cucina a loro assegnato.

Alle **ore 8.40**, dopo l’insediamento delle giurie e svolte le operazioni preliminari, per gli alunni di **Accoglienza Turistica** e **Sala e Vendita** avrà inizio le prove di gara laboratoriale per classe. Al termine delle stesse, come da regolamento, sarà effettuata la premiazione dei Team Gara classificati al primo posto; successivamente solo i Team Gara si recheranno presso la sala POSILLIPO per assistere alla competizione di cucina e per ritirare gli attestati di partecipazione.

Alle **ore 8.15** i Team Gara di **Enogastronomia**, dopo l’insediamento della giuria e svolte tutte le operazioni preliminari, si posizioneranno presso le singole postazioni con l’assistente di laboratorio ad essi assegnati. La fase di preparazione del piatto terminerà alle **ore 11.30** e immediatamente, un gruppo alla volta, si recheranno nella sala POSILLIPO per l’esposizione del loro elaborato alla giuria. Ad ogni Team Gara sarà assegnata una specifica postazione contrassegnata con il solo nome del piatto messo a concorso. Al termine della prova, come da regolamento, sarà effettuata la premiazione del Team Gara classificato al primo posto.

Al termine del concorso tutti i Team Gara sono invitati a partecipare al buffet finale preparato nella sala POSILLIPO e per la consegna degli attestati di partecipazione a tutte le squadre partecipanti.

La preparazione e il servizio del buffet finale saranno a cura dei proff. Bianco Angelo e Agerola Antonio (Enogastronomia), dal prof. Romano Francesco (Sala e Vendita).

Il personale ATA dei laboratori di Cucina, Sala/Bar e Accoglienza assisteranno in tutte le fasi le operazioni di svolgimento del concorso e del buffet finale, al fine di rendere più agevole la prestazione di laboratorio.

3) COMPOSIZIONE DELLA GIURIA (componente interna):

La Giuria di gara è formata dal Dirigente Scolastico o suo delegato, dai rappresentanti delle associazioni di categoria e dai seguenti docenti interni:

- CATEGORIA “**ECOTURISMO**” (Accoglienza Turistica): Proff. Barra Daniela e Gombia Silvana (Sc. Alimenti)
- CATEGORIA “**COCKTAIL ECO-FRIENDLY**” (Sala e Vendita): Proff. Di Costanzo Gennaro e Zampella Antonio (Sc. Alimenti)
- CATEGORIA “**LA CUCINA ECOSOSTENIBILE**” (Enogastronomia): Proff. Coppola Ciro e Viggiani Serenella (Sc. Alimenti)

La componente interna dovrà presentarsi alle **ore 8.00** presso i laboratori assegnati per le rispettive categorie.

4) CONSEGNA POWERPOINT (solo per le classi seconde):

Si raccomanda ai Docenti Tecnico Pratici delle classi seconde di consegnare, come da regolamento, i file digitali dei lavori multimediali realizzati dai singoli Team Gara entro il giorno **26 gennaio 2024** nelle modalità previste dal regolamento.

5) RIUNIONE PRELIMINARE DEI TEAM GARA:

Gli alunni impegnati nei Team Gara di **Accoglienza Turistica, Enogastronomia e Sala/Vendita** sono convocati il giorno **26 gennaio 2024 (venerdì)** alle **ore 10.00** presso la nuova sala conferenza; i Proff. Coppola, Barra, D’Aniello e Rinaldi riceveranno gli alunni per l’illustrazione di tutte le operazioni di svolgimento del concorso in oggetto. In occasione della riunione, per le sole classi seconde, sarà effettuato anche il sorteggio per determinare l’ordine di esecuzione delle prove previste.

6) VISIONE DELLA GARA PER LE CLASSI SECONDE:

Gli alunni delle classi seconde sono invitati ad assistere alla gara di **Accoglienza Turistica e Sala/Vendita**, previste per il giorno **2 febbraio 2024 (venerdì)** dalle **ore 8.30**, presso la sala conferenza, accompagnati dai docenti in orario. Si invitano alunni e docenti al massimo rispetto e silenzio nella sala, onde vanificare la prestazione laboratoriale dei partecipanti al concorso. Gli allievi subito dopo la premiazione rientreranno nelle proprie aule con il docente in orario.

Il giorno **2 febbraio 2024** sono sospese tutte le attività di laboratorio di Accoglienza Turistica, Cucina e Sala/Vendita.

Si confida nella massima collaborazione di tutto il personale scolastico, in quanto 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 concorso vuole essere un'occasione per stimolare gli studi sulla *sostenibilità ambientale* nel settore enogastronomico e riveste un ruolo fondamentale nell'*orientamento* professionale dei nostri giovani allievi.