



Circolare 197

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

I.S. "A. TORRENTE" - CASORIA
Prot. 0000433 del 22/01/2025
IV (Uscita)

OGGETTO: Fasi finali del concorso “**Food&Hospitality ZERO WASTE 2025**” del 7 febbraio 2025.

In riferimento alla circolare del 20/11/2024 in cui si bandiva la 2^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 **7 febbraio 2025 (venerdì)** si precisa quanto segue:

1) SVOLGIMENTO DELLA PROVA LABORATORIALE:

Gli alunni dei Team Gara delle classi seconde di **Accoglienza Turistica** e **Sala e Vendita** il giorno **7 febbraio 2025 (venerdì)** si recheranno alle **ore 8.00** in classe per l’attestazione della presenza e alle **ore 8.30** si dovranno presentare, presso la nuova sala ristorante, dai proff. Barra (Accoglienza Turistica) e D’Aniello (Sala e Vendita).

Alle **ore 9.00**, dopo l’insediamento della giuria e svolte le operazioni preliminari, per i Team della **CLASSI SECONDE** avranno 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, secondo e terzo posto.

Gli allievi dei Team di **Enogastronomia** alle **ore 8.00** si recheranno in classe per l’attestazione della presenza e **alle ore 8.30** si dovranno presentare ciascuno dal prof. Coppola (Enogastronomia) presso il laboratorio di cucina a loro assegnato.

Alle **ore 9.00** i Team 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 nuova sala ristorante per l’esposizione dell’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, secondo e terzo posto.

Il **personale ATA** dei laboratori di **Cucina, Sala/Bar e Accoglienza** assisteranno gli allievi nei propri laboratori in tutte le fasi le operazioni di svolgimento del concorso, al fine di rendere più agevole la prestazione di laboratori.

2) COMPOSIZIONE DELLA GIURIA (componente interna):

La Giuria di gara è formata dai rappresentanti delle associazioni di categoria e dai seguenti docenti interni:

- CATEGORIA “ECO-FRIENDLY” (classi Seconde - IPSSEOA):
Proff. Scognamiglio Ciro (Sala e Vendita), Barra Daniela (Accoglienza Turistica) e Gombia Silvana (Sc. Alimenti)
- CATEGORIA “LA CUCINA ECOSOSTENIBILE” (Enogastronomia):
Proff. Coppola Ciro (Enogastronomia) e Viggiani Serenella (Sc. Alimenti).

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

3) CONSEGNA LAVORO MULTIMEDIALE (solo per le classi seconde):

Si raccomanda ai Docenti Tecnico Pratici di consegnare i file digitali dei lavori multimediali realizzati dai singoli Team Gara entro e non oltre il giorno **31 gennaio 2025**.

4) RIUNIONE PRELIMINARE DEI TEAM GARA:

Gli alunni impegnati nei Team Gara, contattati dai proff. Barra, D'Aniello e Coppola di **Accoglienza Turistica, Enogastronomia e Sala/Vendita**, sono convocati il giorno **23 gennaio 2025 (giovedì)** alle **ore 10.30** presso l'ex sala collegio; i Professori interessati illustreranno tutte le operazioni di svolgimento del concorso in oggetto. In occasione della riunione, per le sole classi seconde, sarà effettuato anche il sorteggio delle prove di Accoglienza Turistica da eseguire il giorno della gara.

5) 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 **7 febbraio 2025 (venerdì)** presso la sala conferenza, accompagnati dai docenti in orario, secondo il seguente orario:

- dalle **ore 9.00** alle **ore 10.00** classi: 2 sez. A – B – C
- dalle **ore 10.00** alle **ore 11.00** classi: 2 sez. D – E – F
- dalle **ore 11.00** al termine delle prove classi: 2 sez. G – H – I

Gli allievi rientreranno nelle proprie aule con il docente in orario rispettando l'orario previsto. Si invitano alunni e docenti al massimo rispetto e silenzio nella sala, onde vanificare la prestazione laboratoriale dei partecipanti al concorso.

Il giorno **7 febbraio 2025** 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.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof.ssa Annamaria Orso
Firma autografa omessa ai sensi
dell'art. 3 del D.Lgs. n.39/1993