



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE STATALE "EINSTEIN - NEBBIA"

Protocollo numero: **25842 / 2021**

Data registrazione: **07/12/2021**

Tipo Protocollo: **USCITA**

Documento protocollato: **BANDO I CONCORSO SAN FRANCESCO CARACCIOLO.pdf**

IPA/AOO: **istsc_anis00800x**

Oggetto: **BANDO CONCORSO Il Cammino di San Francesco Caracciolo**

Destinatario:

Mailing List Bando San Francesco Caracciolo

Ufficio/Assegnatario:

NICOLINI ALESSANDRA (UFFICIO PROTOCOLLO)

Protocollato in:

Titolo: **3 - RISORSE UMANE**

Classe: **1 - Fascicoli personali**

Sottoclasse: **a - Docenti**

COPIA CONFORME ALL'ORIGINALE DIGITALE



I CONCORSO “SAN FRANCESCO CARACCIOLO”
di Enogastronomia, Servizi di Sala e Vendita, Accoglienza Turistica
I.I.S. Einstein-Nebbia Loreto 5-6-7 Aprile 2022

Premessa

Il I Concorso “S. Francesco Caracciolo” nasce nell’ambito del progetto “Il Cammino di San Francesco Caracciolo”, dedicato a promuovere la conoscenza e la divulgazione della figura del Santo patrono dei cuochi e del pellegrinaggio che lo condusse da Napoli a Loreto. Gli obiettivi del progetto risiedono nella valorizzazione della cultura del territorio e della storia dell’enogastronomia, nel confronto delle tradizioni e nello scambio interculturale tra le istituzioni e le scuole alberghiere italiane collocate sul percorso. In tale contesto la realizzazione di un concorso dedicato ai tre settori professionali assume particolare rilievo in quanto vede protagonisti studentesse e studenti degli Istituti alberghieri aderenti all’iniziativa e offre loro l’opportunità di vivere un momento di incontro e di crescita, nella semplicità che contraddistingue lo spirito caracciolino.

NORME GENERALI

1. Il concorso è aperto a studentesse e studenti del terzo, quarto e quinto anno degli Istituti Professionali per i Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera di Stato. Prevede prove nelle articolazioni: **Enogastronomia o Arte bianca; Servizi di Sala e Vendita; Accoglienza Turistica.**
2. La richiesta di partecipazione al Concorso è subordinata all’adesione, da parte degli Istituti, al progetto “Il Cammino di San Francesco Caracciolo”, all’iscrizione al concorso e all’acquisizione del trattamento dei dati personali come da informativa allegata.
3. Gli Istituti Professionali partecipanti individueranno una studentessa o uno studente per ciascuno dei tre settori, fino ad un massimo di tre partecipanti. Tutti gli studenti individuati saranno accompagnati da un unico docente e dal Dirigente o da un suo delegato e verranno ospitati in strutture in prossimità della scuola.
4. Il tema del concorso è legato alla figura di San Francesco Caracciolo e al pane, alimento quotidiano e simbolo di condivisione. I focus intorno ai quali organizzare la preparazione sono: l’accessibilità del piatto; la stagionalità; il pane; il contrasto allo spreco alimentare.

5. L'evento si articola in tre categorie di concorso, per ciascuna delle quali è prevista una prova specifica:
- Enogastronomia o Arte bianca;**
 - Servizi di Sala e Vendita**
 - Accoglienza Turistica.**

Nella gara di **Enogastronomia o Arte bianca**, il concorrente dovrà realizzare un piatto che contenga al suo interno il pane e rispetti i principi caracciolini.

Nella gara di **Servizi di Sala e Vendita**, il concorrente dovrà realizzare la mise en place adatta al piatto elaborato in cucina, effettuerà il servizio e comunicherà la scelta del vino del proprio territorio abbinato al piatto, in linea con i principi caracciolini alla base del progetto.

Nella gara di **Accoglienza Turistica**, il concorrente dovrà ideare uno spot promozionale (video, blog, presentazione multimediale ecc.) che promuova l'intero Cammino, un logo e un "simbolo" che rappresenti il cammino, in riferimento anche ai principi caracciolini.

NORMATIVA ANTI-COVID

Al seguente bando potrà seguire un'integrazione con le relative normative anti-Covid previste per il periodo di svolgimento del Concorso.

DATE E SCADENZE

- La domanda di iscrizione dovrà essere redatta utilizzando gli appositi moduli e inviata all'indirizzo mail: anis00800x@istruzione.it entro il **12/01/2022**. L'organizzazione darà conferma via email dell'avvenuta iscrizione
- L'evento si svolgerà da **martedì 5 Aprile 2022** a **giovedì 7 Aprile 2022** all'interno dell'I.I.S. Einstein Nebbia di Loreto.
- Entro il **01 marzo 2022** dovranno essere comunicati all'indirizzo mail anis00800x@istruzione.it i seguenti dati:
 - nome del piatto per la gara di Enogastronomia,
 - il nominativo degli studenti partecipanti e dei loro accompagnatori e la presenza del Dirigente o di un suo delegato, come indicato al punto 3 delle Norme generali.

ORGANIZZAZIONE E LOGISTICA

1. L'arrivo è previsto nel pomeriggio del 5 aprile a partire dalle ore 16 e preferibilmente entro le ore 19 presso la sede dell'Istituto ospitante in via Abruzzo 2, Loreto. La partenza si prevede per la mattina di giovedì 7 Aprile. L'organizzazione si riserva il diritto di cancellare, posticipare o modificare la data dell'evento per cause di forze maggiore.
2. **Saranno a carico dell'organizzazione:**
 - ✓ la messa a disposizione di uno spazio di preparazione per la mise en place di cucina;
 - ✓ la messa a disposizione di una postazione di cucina completa;
 - ✓ la messa a disposizione di uno spazio attrezzato per la mise en place di sala;
 - ✓ la messa a disposizione di una postazione pc e di strumenti informatici utili per la prova di accoglienza turistica;
 - ✓ servizio transfer da e per la stazione di Loreto;
 - ✓ visita guidata di Loreto;
 - ✓ vitto e alloggio di tutti i partecipanti dalla cena del 05/04/2022 alla colazione del 07/04/2022.
3. **Saranno a carico degli Istituti partecipanti:**
 - ✓ le materie prime per il concorso di enogastronomia e sala;
 - ✓ gli utensili necessari per la realizzazione del piatto e della mise en place di sala/sommellerie;
 - ✓ le spese relative al viaggio dalla propria sede sino all'Istituto Einstein Nebbia;
 - ✓ la copertura assicurativa INAIL già in vigore per gli alunni.
4. I **laboratori** saranno allestiti in modalità standard.
5. Al termine delle attività, i laboratori dovranno essere riconsegnati al responsabile preposto in buono stato d'ordine, così come presi in consegna.

MODALITÀ

1. Enogastronomia o Arte bianca

Per la gara Enogastronomia la giuria richiederà che i materiali siano conformi al bando di Concorso e siano supportati da piano HACCP e scheda piatto cartacei. Ha inoltre facoltà di impedire l'utilizzo del materiale non idoneo da parte dei concorrenti. Ogni concorrente impegnato in enogastronomia o arte bianca deve prevedere un piatto foto porzione e n. 3 piatti assaggio per la giuria. (*All.1 - Enogastronomia*)

2. Servizi di Sala e Vendita

Per la gara di Servizi di Sala e Vendita la giuria chiederà ai concorrenti di presentare una scheda relativa all'abbinamento cibo-vino contenente le motivazioni della scelta. Durante lo svolgimento della gara ogni squadra impegnata in sala dovrà presentare porzioni singole per l'assaggio dei giudici, eseguendo lo stile di servizio più adatto. (All.2 - Sala e Vendita)

3. Accoglienza Turistica

Per la gara di Accoglienza Turistica la giuria esaminerà lo spot presentato, corredato dal logo e dall'oggetto-simbolo che i concorrenti dovranno illustrare spiegando le motivazioni che hanno condotto alla sua realizzazione. (All.3 - Accoglienza turistica)

TEMPI

1. **Sezione Enogastronomia:** 60 minuti per la gara, 15 minuti riordino della postazione.
2. **Sezione Sala e Vendita:** 60 minuti per la gara.
3. **Sezione Accoglienza Turistica:** 60 minuti per la gara.

GIURIA DI GARA

I membri della Giuria sono esperti dei settori di riferimento esterni all'Istituto, designati dal comitato organizzatore e presieduti dal dott. Nicola Caracciolo, presidente dell'Associazione laici caracciolini. Le decisioni della Giuria sono definitive e inappellabili; non sono ammessi ricorsi.

CRITERI PUNTI

Enogastronomia	- Mise en place e pulizia	0-10
	- Preparazione professionale	0-15
	- Pertinenza al tema del concorso	0-15
	- Aspetto estetico	0-10
	- Gusto	0-50
	Totale punti	100
Sala e Vendita	- Scheda di abbinamento cibo-vino (del territorio di provenienza della squadra)	0-20
	- Rispetto delle norme di igiene e sicurezza	0-10
	- Mise en place del tavolo e del gueridon (sommelier)	0-10

	- Comunicazione, accoglienza, aderenza al tema del concorso : presentazione del piatto, presentazione del vino e motivazione della scelta	0-30
	- Servizio al tavolo del piatto, dell'acqua e del vino	0-10
	- Portamento, motivazione, problem solving	0-20
	Totale punti	100
Accoglienza Turistica	- Progettazione dell'elaborato	0-20
	- Originalità dell'elaborato	0-20
	- Progettazione dell'oggetto-simbolo in linea con il tema del concorso	0-20
	- Grafica del logo	0-20
	- Portamento e capacità di relazionarsi	0-20
	Totale punti	100

PREMI E RICONOSCIMENTI

- ❖ Per ciascun settore partecipante saranno individuati i primi tre classificati.
- ❖ La Giuria si riserva inoltre di assegnare premi speciali.
- ❖ Alle prime tre scuole che abbiano ottenuto il punteggio complessivo più alto verrà attribuito un ulteriore "Premio scuola".
- ❖ Tutti i concorrenti riceveranno un attestato di partecipazione.

La premiazione si effettuerà nel corso della serata di gala del 6 aprile 2022.

Tutto il materiale prodotto (audio, video, foto ecc.) verrà messo a disposizione dell'Associazione laici caracciolini e di tutte le scuole partecipanti, per ogni altra attività di promozione e di approfondimento che si ritenga utile.

RIFERIMENTI

Per il settore di Enogastronomia:

prof. Paolo Piaggese, paolo.piaggese@einstein-nebbia.edu.it

Per il settore di Sala e Vendita:

prof. Cesare Lapadula, cesare.lapadula@einstein-nebbia.edu.it

Per il settore di Accoglienza Turistica:

prof.ssa Sabrina Bucci, sabrina.bucci@einstein-nebbia.edu.it