I. P. S. E. O. A.
Pellegrino Artusi
ROMA

CreArtusi

Concorso interno di ***cucina***, ***pasticceria***, ***sala, bar*** e ***accoglienza turistica*** per le classi seconde

Roma, 17 gennaio 2025

R E G O L A M E N T O

Lo scopo della manifestazione è quello di valorizzare e stimolare la creatività degli studenti dell'Istituto, incentivando la loro affermazione professionale anche attraverso l'incontro tra alunni di classi diverse**,** al fine di scambiare conoscenze, esperienze e metodi di lavoro. **La partecipazione al concorso non è obbligatoria, ma consigliata da parte dell'istituzione scolastica, per suscitare uno spirito di sana competizione tra**
gli studenti e condividere insieme tale esperienza accrescitiva.
Tale concorso è riservato alle **classi seconde** del nostro istituto sedi tutte.

Art. 1 – La partecipazione

Per la cucina

"TERRITORIO E PRIMI PIATTI"
Il Concorso consiste nella realizzazione di un primo piatto a scelta del candidato che abbia come filo conduttore l'utilizzo di prodotti tipici del nostro territorio, **utilizzando esclusivamente le materie prime presenti nel paniere allegato.**
Le materie prime necessarie saranno fornite dall'istituto così come le attrezzature e i piatti di presentazione.
Le prove del piatto saranno effettuate autonomamente dal candidato presso le proprie abitazioni, anche per creare uno spirito collaborativo con le proprie famiglie e condividere con loro questa esperienza che ricorderanno con piacere nel tempo.
Tutti gli aspiranti partecipanti dovranno inviare entro la data del **6 dicembre** una e-mail al prof. ITP della classe, (SEGUE TABELLA RIEPILOGATIVA)

Classi	Docente Cucina/Pasticceria	Email
2A	Voci	giuseppe.voci@artusiroma.org
2B	Scudellari	bruno.scudellari@artusiroma.org
2C	Scudellari	bruno.scudellari@artusiroma.org
2E	Baldo	giuseppe.baldo@artusiroma.org
2F	Baldo	giuseppe.baldo@artusiroma.org
2G	Richiusa	severino.richiusa@artusiroma.org
2I	Ranallo	antonio.ranallo@artusiroma.org
2J	Ranallo	antonio.ranallo@artusiroma.org

che contenga: **Nome**, **Cognome** e **classe** dell'aspirante, **la scheda tecnica del piatto con ingredienti** (in formato Word o Powerpoint) per eseguire una porzione di presentazione e tre assaggi per i giudici, più **la foto del piatto** presentato.
Verrà selezionato **n. 1** candidato per ogni classe che effettuerà la prova finale presso la sede di via Pizzo di Calabria del nostro istituto.
Entro il 13 dicembre i docenti ITP dovranno inviare tramite e-mail alla prof.ssa Nicomede il nominativo dell'alunno/a che rappresenterà la sua classe, assieme a tutta la documentazione prevista in fase pre-selettiva.
Il giudizio e la selezione sono insindacabili.

REGOLAMENTO PROVA FINALE
L'allievo di cucina nella giornata della competizione deve:

- realizzare il piatto prescelto e presentarlo in una porzione di presentazione e tre assaggi per i giudici, nel tempo massimo di 120 minuti.
- presentare il piatto alla giuria motivando le sue scelte.
- riordinare la propria postazione di lavoro con pulizia finale delle piccole attrezzature utilizzate (15 minuti aggiuntivi)
- non saranno consentiti incrementi di materie prime rispetto a quelle indicate sulla scheda tecnica.
- eventuali ritardi nella presentazione, scarso rispetto delle norme igieniche e sprechi immotivati saranno puniti con penalità.
- La divisa del concorrente dovrà essere completa e dovrà comprendere: giacca bianca e cappello bianco, pantaloni neri o sale e pepe, grembiule bianco e scarpe antinfortunistiche.

Per la pasticceria

"**DOLCE ROMA: TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE**"
Il Concorso consiste nella realizzazione di un dolce della tradizione romana a scelta del candidato, rivisitato in chiave moderna. Il dolce dovrà includere almeno un ingrediente del proprio territorio, **utilizzando esclusivamente le materie prime presenti nel paniere allegato.**
Le materie prime necessarie saranno fornite dall'istituto così come le attrezzature e i piatti di presentazione.
Le prove del piatto saranno effettuate autonomamente dal candidato presso le proprie abitazioni, anche per creare uno spirito collaborativo con le proprie famiglie e condividere con loro questa esperienza che ricorderanno con piacere nel tempo.
Tutti gli aspiranti partecipanti dovranno inviare entro la data del **6 dicembre** una e-mail al prof. ITP della classe, (SEGUE TABELLA RIEPILOGATIVA)

Classi	Docente Cucina/Pasticceria	Email
2A	Voci	giuseppe.voci@artusiroma.org
2B	Scudellari	bruno.scudellari@artusiroma.org
2C	Scudellari	bruno.scudellari@artusiroma.org
2E	Baldo	giuseppe.baldo@artusiroma.org
2F	Baldo	giuseppe.baldo@artusiroma.org
2G	Richiusa	severino.richiusa@artusiroma.org
2I	Ranallo	antonio.ranallo@artusiroma.org
2J	Ranallo	antonio.ranallo@artusiroma.org

che contenga: **Nome**, **Cognome** e **classe** dell'aspirante, **la scheda tecnica del piatto con ingredienti** (in formato Word o Powerpoint) per eseguire una porzione di presentazione e tre assaggi per i giudici, più **la foto del piatto** presentato.
Verrà selezionato **n. 1** candidato per ogni classe che effettuerà la prova finale presso la sede di via Pizzo di Calabria del nostro istituto.

Entro il 13 dicembre i docenti ITP dovranno inviare tramite e-mail al prof. Salonna il nominativo dell'alunno/a che rappresenterà la sua classe, assieme a tutta la documentazione prevista in fase pre-selettiva.
Il giudizio e la selezione sono insindacabili.

REGOLAMENTO PROVA FINALE
L'allievo di cucina nella giornata della competizione deve:

- realizzare il piatto prescelto e presentarlo in una porzione di presentazione e tre assaggi per i giudici, nel tempo massimo di 120 minuti.
- presentare il piatto alla giuria motivando le sue scelte.
- riordinare la propria postazione di lavoro con pulizia finale delle piccole attrezzature utilizzate (15 minuti aggiuntivi)
- non saranno consentiti incrementi di materie prime rispetto a quelle indicate sulla scheda tecnica.
- eventuali ritardi nella presentazione, scarso rispetto delle norme igieniche e sprechi immotivati saranno puniti con penalità.

La divisa del concorrente dovrà essere completa e dovrà comprendere: giacca bianca e cappello bianco, pantaloni neri o sale e pepe, grembiule bianco e scarpe antinfortunistiche.

Per la sala e ***Per il bar***

SALA: "MISE EN PLACE EST UN ART"
BAR: "MOCKTAIL - L'ANALCOLICO SALUTARE"
Il concorso di sala e di bar è rivolto a tutti gli alunni delle classi seconde, i quali dovranno inviare entro la data del **6 dicembre** una e-mail al prof. ITP della classe (SEGUE TABELLA RIEPILOGATIVA)

Classi	Docente Cucina/Pasticceria	Email
2A	Catalli	pierpaolo.catalli@artusiroma.org
2B	Catalli	pierpaolo.catalli@artusiroma.org
2C	Mazzei	salvatore.mazzei@artusiroma.org
2E	Urbano	giuseppina.urbano@artusiroma.org
2F	Urbano	giuseppina.urbano@artusiroma.org
2G	Caprarelli	palmina.caprarelli@artusiroma.org
2I	Camelio	enrico.camelio@artusiroma.org
2J	Mauro	sabrina.mauro@artusiroma.org

Per il bar: una ricetta di un mocktail (o cocktail analcolico) di sua invenzione, utilizzando gli ingredienti del **paniere in allegato**. Il drink dovrà essere composto da un **massimo di sette ingredienti**, **compresa la guarnizione**. Sarà possibile utilizzare **uno o più ingredienti a piacere (da reperire personalmente qualora si acceda alla fase finale).** Le tecniche di miscelazione consentite sono quelle **Build** e **Shake & strain**.
Per la sala: esecuzione di una mise en place per n. 4 coperti su *menù concordato (menù a prezzo fisso, senza scelta) per un evento*. Il candidato potrà decidere autonomamente la tipologia di evento; dovrà presentare su carta (o in digitale) il menù per il quale si prevede la mise en place; si dovranno rispettare tutte le fasi, prevedendo anche un coperto di rimpiazzo. Il candidato dovrà simulare un servizio all'italiana che dimostri abilità specifiche nel servizio e nello sbarazzo. La mise en place dovrà prevedere un centrotavola creato appositamente dal candidato.

Verrà selezionato **n. 1 candidato per la sala e n. 1 per il bar** per ogni classe che effettuerà la prova finale presso la sede di via Pizzo di Calabria del nostro istituto.
Entro il 13 dicembre i docenti ITP dovranno inviare tramite e-mail al prof. Carlucci il nominativo dell'alunno/a che rappresenterà la sua classe, assieme a tutta la documentazione prevista in fase pre-selettiva. **Il giudizio e la selezione sono insindacabili.**

REGOLAMENTO PROVA FINALE - SALA

Ogni alunno dovrà:

- Realizzare la mise en place, rispettando il menù presentato e tutte le fasi (si parte dalla stesura del tovagliato; le fasi di sanificazione avverranno precedentemente all'espletamento della prova). Tempo massimo di 10 minuti.
- Presentare la mise en place alla giuria, spiegando il menu.
- Simulare un servizio all'italiana e sbarazzare il tavolo. Sistemare la propria postazione di lavoro (10 minuti aggiuntivi).
- Non saranno consentiti incrementi di materiale rispetto a quello indicato sulla scheda tecnica.
- Eventuali ritardi nella presentazione, scarso rispetto delle norme igieniche e sprechi immotivati saranno puniti con penalità.
- La divisa del concorrente dovrà essere completa e dovrà comprendere: camicia bianca, pantaloni neri, gilet nero, scarpe nere e cravatta nera con logo dell'istituto.

N.B. Le attrezzature per la realizzazione della mise en place (tovagliato, piatti, bicchieri, posate) saranno fornite dall'organizzazione. Agli alunni partecipanti spetterà la creazione del centro tavola (**da reperire autonomamente**) e la presentazione del menù cartaceo e/o digitale.

REGOLAMENTO PROVA FINALE - BAR

Ogni alunno dovrà:

- realizzare contemporaneamente n. 2 drink, uno da sottoporre al giudizio della giuria e uno espositivo, così come la presentazione di una scheda dettagliata della bevanda (in formato word o powerpoint), il tutto in un tempo massimo di 10 minuti.
- Presentare il drink alla giuria.
- Riordinare la propria postazione di lavoro con pulizia finale delle attrezzature utilizzate (10 minuti aggiuntivi).
- Non saranno consentiti incrementi di materie prime rispetto a quelle indicate sulla scheda tecnica.
- Eventuali ritardi nella presentazione, scarso rispetto delle norme igieniche e sprechi immotivati saranno puniti con penalità.
- La divisa del concorrente dovrà essere completa e dovrà comprendere: camicia bianca, pantaloni neri, gilet nero, scarpe nere e cravatta nera con logo dell'istituto.

N.B. Le attrezzature per la realizzazione del drink saranno fornite dall'organizzazione. Agli alunni partecipanti sarà fornito un paniere con gli ingredienti utilizzabili. Sarà possibile utilizzare uno o più ingredienti a piacere (da reperire personalmente). Gli allievi potranno utilizzare attrezzatura personale (shaker, jiggers, bicchieri e qualsiasi altro prodotto per la guarnizione della bevanda). Le tecniche di miscelazione consentite sono quelle Build e Shake & strain.

Per accoglienza turistica

"L'ARTE DELL'ACCOGLIENZA"

Il concorso consiste nel saper simulare al front desk un servizio di gestione della prima fase del ciclo cliente. Il candidato dovrà dimostrare di avere: cura della propria immagine, attitudini comunicative, spirito aperto e disponibile verso il potenziale cliente, autonomia nel gestire richieste di informazioni e una prenotazione individuale.

Tramite una pre-selezione basata sul merito scolastico, verrà scelto dal docente della classe **n. 1** alunno/a per classe. **Entro il 13 dicembre** i docenti ITP dovranno inviare tramite e-mail alla prof. Licastro il nominativo dell'alunno/a che rappresenterà la sua classe.

REGOLAMENTO PROVA FINALE

La prova finale ha il fine di rilevare le conoscenze e le abilità acquisite sulla prima fase ciclo cliente (Competenza n. 6 delle Linee Guida D. l. 766/2019).
L'alunno/a dovrà:

- saper applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento;
- conoscere la terminologia tecnica di base di settore;
- saper conoscere e applicare le tecniche elementari di prenotazione e la relativa modulistica alberghiera;
- saper proporre un soggiorno applicando le diverse tariffe a seconda della stagione, della tipologia di camera e dell'arrangiamento.

Art. 2 – Scadenze
Si invitano i colleghi ITP a comunicare alla Commissione organizzatrice il nome dell'alunno/a concorrente entro e non oltre il giorno 13 dicembre 2024.

Art. 3 - La logistica
Per la fase pre-selettiva riguardo a:
- chiarimenti e approfondimenti sullo svolgimento della manifestazione;
- consegna cartacea dei panieri per poter elaborare le ricette;
gli alunni si rivolgeranno ai propri docenti ITP.

Dopo la selezione, gli alunni scelti per la fase finale parteciperanno ad un incontro con la commissione organizzatrice. La data dell'incontro sarà comunicata tramite circolare.

La prove si svolgeranno venerdì 17 gennaio 2025 dalle ore 8:00 alle ore 14:20 e saranno utilizzati i laboratori di Cucina, Bar e Accoglienza Turistica situati presso la sede di via Pizzo di Calabria 5.

Art. 4- Criteri di giudizio;

Per la valutazione delle prove finali la Giuria prenderà in considerazione i seguenti indicatori, **per un massimo di 100 punti;**

- **per la prova di Cucina e Pasticceria**

Voto tecnico	Mise en place	**Da 0 a 20 punti**
Voto tecnico in laboratorio	Tecnica di preparazione	**Da 0 a 40 punti**
Voto giuria	Presentazione del prodotto e valutazione organolettica	**Da 0 a 40 punti**

- **per la prova di Sala**

Voto tecnico	Presentazione del menù e della mise en place	**Da 0 a 10 punti**

Voto professionale	Mise en place del coperto, servizio e sbarazzo	**Da 1 a 40 punti**
Voto immagine	Cura della persona	**Da 1 a 50 punti**

- **per la prova di Bar**

Voto tecnico	Tecnica di preparazione e valutazione scheda di presentazione della ricetta	**Da 0 a 10 punti**
Voto professionale	Presentazione del prodotto e valutazione organolettica	**Da 1 a 40 punti**
Voto immagine	Cura della persona	**Da 1 a 50 punti**

- **per la prova di Accoglienza Turistica**

Voto immagine	Cura della persona e della forma (presentarsi in modo professionale)	**Da 0 a 10 punti**
Voto tecnico	Qualità della performance	**Da 1 a 40 punti**
Voto professionale	Gestione role play	**Da 1 a 50 punti**

Gli allievi che non osserveranno le norme del presente regolamento potranno essere sanzionati nel punteggio finale fino ad un massimo di 10 punti.
La votazione finale verrà assegnata da ogni singolo giurato e riportata su un'apposita scheda.
Durante lo svolgimento del concorso **non sono ammesse persone estranee** in cucina, al bar, nel laboratorio di accoglienza turistica e negli office; l'assistenza agli allievi verrà assicurata esclusivamente dal personale dall'Istituto e dalla Commissione organizzatrice.

Art. 5- Premiazione
La premiazione si terrà il giorno stesso della manifestazione.
Tutti i partecipanti riceveranno un attestato di partecipazione.

La Commissione Organizzatrice