



REPUBBLICA ITALIANA

MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI  
DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ  
ALBERGHIERA**

*"Pellegrino Artusi"*

### **Regolamento Concorso CreArtusi**

#### 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 5 dicembre una e-mail al prof. ITP della classe, (SEGUE TABELLA RIEPILOGATIVA)

Classi Docente Cucina/Past. Email

2A Sestito saverio.sestito@artusiroma.org

2B Misiti salvatore.misiti@artusiroma.org

2C Scudellari bruno.scudellari@artusiroma.org

2D Scudellari bruno.scudellari@artusiroma.org

2E Giubilei angelo.giubilei@artusiroma.org

2F Bartolini andrea.bartolini@artusiroma.org

2G Richiusa severino.richiusa@artusiroma.org

2I Ranallo antonio.ranallo@artusiroma.org

2J Ranallo antonio.ranallo@artusiroma.org

2K Carannante antonio.carannante@artusiroma.org

che contenga: Nome, Cognome e classe dell'aspirante, la scheda tecnica del piatto con ingredienti (in formato Word o Power point) 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 Centrale del nostro istituto.

Entro il 12 dicembre i docenti ITP dovranno inviare tramite e-mail al prof. Compagnucci il nominativo dell'alunno/a che rappresenterà la sua classe, assieme a tutta la documentazione prevista in fase pre-selettiva.



REPUBBLICA ITALIANA

MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI  
DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ  
ALBERGHIERA**

*"Pellegrino Artusi"*

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 5 dicembre una e-mail al prof. ITP della classe, (SEGUE TABELLA RIEPILOGATIVA)

Classi Docente Cucina/Past. Email

2A Sestito saverio.sestito@artusiroma.org

2B Misiti salvatore.misiti@artusiroma.org

2C Scudellari bruno.scudellari@artusiroma.org

2D Scudellari bruno.scudellari@artusiroma.org

2E Giubilei angelo.giubilei@artusiroma.org



REPUBBLICA ITALIANA

MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI  
DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ  
ALBERGHIERA**

*"Pellegrino Artusi"*

2F Bartolini andrea.bartolini@artusiroma.org  
2G Richiusa severino.richiusa@artusiroma.org  
2I Ranallo antonio.ranallo@artusiroma.org  
2J Ranallo antonio.ranallo@artusiroma.org  
2K Carannante antonio.carannante@artusiroma.org

che contenga: Nome, Cognome e classe dell'aspirante, la scheda tecnica del piatto con ingredienti (in formato Word o Power point) 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 Centrale del nostro istituto.

Entro il 12 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 il bar

**"MOCKTAIL - L'ANALCOLICO SALUTARE"**

Il concorso di bar è rivolto a tutti gli alunni delle classi seconde, i quali dovranno inviare entro la data del 5 dicembre una e-mail al prof. ITP della classe (SEGUE TABELLA RIEPILOGATIVA)

Classi Docente Bar Email



REPUBBLICA ITALIANA

MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI  
DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ  
ALBERGHIERA**

*"Pellegrino Artusi"*

2A Mazzei salvatore.mazzei@artusiroma.org

2B Mazzei salvatore.mazzei@artusiroma.org

2C Catalli pierpaolo.catalli@artusiroma.org

2D Catalli pierpaolo.catalli@artusiroma.org

2E Vinci fabio.vinci@artusiroma.org

2F Belmonte luigi.belmonte@artusiroma.org

2G Mauro sabrina.mauro@artusiroma.org

2I Caprarelli palmina.caprarelli@artusiroma.org

2J Leopaldi nino.leopaldi@artusiroma.org

2K Carlucci alessandro.carlucci@artusiroma.org

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.

Verrà selezionato n.1 candidato per ogni classe che effettuerà la prova finale presso la sede Centrale del nostro istituto.

Entro il 12 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**

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 power point), 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.



REPUBBLICA ITALIANA  
MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO  
**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI  
DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ  
ALBERGHIERA**

*"Pellegrino Artusi"*

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.

#### 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. n. 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 12 dicembre 2022.

#### 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;



REPUBBLICA ITALIANA

MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI  
DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ  
ALBERGHIERA**

*"Pellegrino Artusi"*

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.

Le prove si svolgeranno in data 13 gennaio 2023 dalle ore 8:00 alle ore 14:20 e saranno utilizzati i laboratori di Cucina, Bar e Accoglienza Turistica situati in sede centrale.

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 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





REPUBBLICA ITALIANA

MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI  
DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ  
ALBERGHIERA**

*"Pellegrino Artusi"*



- 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 una 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 nell'aula della sede centrale. Tutti i partecipanti riceveranno un attestato di partecipazione.