Andrea Torrente
ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

REGOLAMENTO

2° EDIZIONE CONCORSO

FOOD&HOSPITALITY

ZERO WASTE 2025

CASORIA 7 FEBBRAIO 2025

CATEGORIE

LAB. ACCOGLIENZA TURISTICA e LAB. SALA/VENDITA

"ECO – FRIENDLY"

LAB. ENOGASTRONOMIA

"LA CUCINA ECOSOSTENIBILE"

a. s. 2024/2025

Art. 1 L'Organizzazione

L'Istituto Professionale "*Andrea Torrente*" indirizzo alberghiero, in collaborazione con l'AIBES, APCN e LES CLEFS d'OR CAMPANIA, organizza la seconda edizione della manifestazione ***F&H ZERO WASTE* 2025**.

Art. 2 Le finalità

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 progetto è volto a favorire uno sguardo verso una professione che affascina i giovani studenti e che rappresenta un'importante possibilità di inserimento in ambito lavorativo futuro. Il concorso vuole essere un'occasione per stimolare gli studi sulla *sostenibilità ambientale* nel settore enogastronomico, sapendo valorizzare il patrimonio enogastronomico territoriale ed evitare gli sprechi alimentari sotto ogni forma. L'iniziativa riveste un ruolo fondamentale nell'*orientamento* professionale dei nostri giovani allievi, facendo acquisire gli strumenti per avere una maggiore conoscenza delle proprie attitudini e aspirazioni future. La manifestazione è strettamente connessa al *progetto di idroponica* avviato dalla nostra scuola, al fine di avvicinare i nostri allievi all'innovazione nel settore enogastronomico e di sensibilizzarli all'utilizzo di prodotti di qualità e senza residui contaminanti, con un ridotto impatto ambientale e una forte riduzione degli sprechi.

Art. 3 La partecipazione

Il Concorso è riservato agli alunni frequentanti l'Istituto Professionale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione per le seguenti categorie:

- **Lab. Accoglienza Turistica e Lab. Sala e Vendita** *"Eco - Friendly"*: classi SECONDE;
- **Lab. Enogastronomia** *"La Cucina Ecosostenibile"*: classi TERZE Enogastronomia.

La partecipazione è completamente gratuita.

La manifestazione si svolgerà il giorno **7 FEBBRAIO 2025** per la prova laboratoriale e per le sole classi SECONDE anche la presentazione di un lavoro multimediale. La preparazione alla gara dovrà coinvolgere tutti gli alunni della classe iscritta.

All'interno del gruppo classe saranno selezionati:

- **CLASSI SECONDE:** n. 2 (due) allievi/e per la prova di Accoglienza Turistica, n. 2 (due) allievi/e per il cocktail e n. 2 allievi/e (di cui n.1 di Accoglienza Turistica e n. 1 di Sala/Vendita) per la presentazione del lavoro multimediale della classe. I n. 6 (sei) alunni/e, selezionati dai propri docenti Tecnico – Pratici, formeranno il *Team Gara* della classe e saranno scelti, in accordo con il Consiglio di Classe, tra coloro che hanno una valutazione più che sufficiente in tutte le discipline e una buona condotta. Il *Team Gara*, il giorno **7 FEBBRAIO 2025**, rappresenterà l'intera classe nello svolgimento della prestazione pratica e dovrà presentarsi, nel medesimo giorno alle **ore 8.10**, in divisa.

- **CLASSI TERZE ENOGASTRONOMIA:** n. 3 (tre) allievi/e per la preparazione del piatto elaborato dal gruppo classe. Gli alunni/e, selezionati dai propri docenti Tecnico – Pratici, formeranno il *Team Gara* della classe e saranno scelti, in accordo con il Consiglio di Classe, tra coloro che hanno una valutazione più che sufficiente in tutte le discipline e una buona condotta. Il *Team Gara*, il giorno **7 FEBBRAIO 2025**, rappresenterà l'intera classe nello svolgimento della prestazione pratica e dovrà presentarsi, nel medesimo giorno alle **ore 8.10**, in divisa.

La preparazione alla manifestazione finale sarà a cura dagli insegnanti di:

- **Laboratorio Accoglienza Turistica e Sala/Vendita** (classi seconde)**:** preparazione del *team gara* alla gara: prova di ricevimento (ciclo del cliente) e preparazione cocktail, realizzazione del lavoro multimediale con il gruppo classe e inoltro della documentazione;

- **Laboratorio Enogastronomia** (classi terze)**:** creazione di una ricetta con la propria classe e preparazione del *team gara* alla gara finale, inoltro della documentazione.

Art. 4 Le prove e la documentazione

- Gli alunni del **3° anno** settore **Enogastronomia,** per la categoria "*La Cucina Ecosostenibile*", il Team Gara composta da n. 3 alunni/e dovranno creare una ricetta di un piatto a scelta con ingredienti sostenibili, valorizzando i prodotti del territorio, prevedendo il riciclo degli scarti e l'utilizzo di un ingrediente idroponico prodotto a scuola (bonus di 5 punti). La preparazione pratica dovrà prevedere la presentazione di un piatto dimostrativo e di n. 6 finger per l'assaggio da parte della giuria. Il tempo massimo di preparazione del prodotto è di 3 ore e di 5 minuti per la presentazione del piatto alla giuria presso la Sala Vesuvio.

  La **scheda di adesione** (allegato 1) e la **scheda tecnica** del piatto (allegato 3) dovranno essere inoltrate, dal docente di laboratorio, **entro il giorno 17/01/2025** al seguente indirizzo mail: ciro.coppola@istorrente.edu.it

L'oggetto della mail, con gli allegati, dovrà essere:

- 3 sez. _____ - Cucina ZERO WASTE 2025

- Per gli alunni delle **classi SECONDE** - IPSSEOA categora "*Eco - Friendly"***:**

  A. Settore **Sala e Vendita** dovranno:

  ✓ Creare un cocktail con decorazione ecosostenibile (max 7 ingredienti).

  La fase finale del concorso, eseguita dal *team gara*, prevede la preparazione di n. 1 cocktail dimostrativo al banco esposizione e altri n. 2 da consegnare alla giuria per l'assaggio. Il tempo massimo di preparazione sono di max. 5 minuti per il cocktail (3 porzioni) e per la sua presentazione.

  Il *team gara* della classe dovrà essere composto da n. 2 (due) alunni/e di cui:
  ✓ n. 1 alunno preparazione del cocktail,
  ✓ n. 1 alunno presentazione - servizio del cocktail.

  B. Settore **Accoglienza Turistica** dovranno:

  ✓ Effettuare una prova laboratoriale (Ciclo del cliente).

  La fase finale del concorso, eseguita dal *team gara* composto da n. 2 alunni/e, prevede una prova laboratoriale (ciclo del cliente) sorteggiata per un tempo massimo di 5 minuti.

  C. Presentazione del **Lavoro Multimediale** (team composto da *n. 1 alunno/a di Accoglienza Turistica + n. 1 alunno/a di Sala e Vendita*): Al termine delle prove di Accoglienza Turistica e di Sala/Vendita, sarà presentata digitalmente ed esposta oralmente, per ulteriori max. 5 minuti, un lavoro multimediale rispettando la tematica del concorso *ZERO WASTE* applicato al settore del turismo, dell'ospitalità e del bar.

Le prove vanno, categoricamente, suddivise tra tutti i membri delle squadre in gara; in caso contrario verrà attribuita una penalità di 5 punti al punteggio finale.

La **scheda adesione** (allegato 2), la **scheda tecnica cocktail** e il **lavoro multimediale**, unici per tutta la classe seconda, dovranno essere inoltrati dai docenti di laboratorio Accoglienza Turistica e Sala/Vendita, **entro il giorno 17/01/2025**, al seguente indirizzo mail: giovanni.rinaldi@istorrente.edu.it

L'oggetto della mail, con gli allegati, dovrà essere:

- 2 sez. _____ - ZERO WASTE 2025

L'adesione al concorso prevede l'accettazione da parte del gruppo classe del presente regolamento.

Si precisa che nel rispetto delle norme igienico – sanitarie previste dalle vigenti leggi, ogni *team gara* dovrà realizzare la propria ricetta secondo le disposizioni previste dal presente articolo. Non è ammesso alcun utilizzo di ingredienti che non siano espressamente indicati nella ricetta, né di prodotti precedentemente cotti, sono accettate solo decorazioni di materiale commestibile realizzate e assemblate durante lo svolgimento della prova. Terminato il proprio elaborato, il *team gara* dovrà riordinare la postazione assegnata e recarsi all'area premiazione. I prodotti alimentari e le attrezzature ordinarie saranno forniti dall'istituto scolastico, mentre per eventuali attrezzature speciali saranno a cura del gruppo classe e del docente di laboratorio.

Art. 5 La logistica

Le prove finali della gara per singola categoria si svolgeranno presso la sede dell'I.S. "*A. Torrente*" di Casoria; per la categoria "*La Cucina Ecosostenibile*" saranno successivamente assegnate le postazioni lavoro nei laboratori di cucina. Per la categoria "*Eco – Friendly"* sarà allestita una unica postazione presso la nuova sala conferenze dell'istituto.

Il giorno **7 FEBBAIO 2025** i *team gara* dovranno presentarsi:

a. **Team Gara** (CLASSI SECONDE): alle **ore 8.10** presso la nuova aula magna per:
✓ Sorteggio ordine di gara,
✓ Sorteggio prova laboratoriale (Accoglienza Turistica);

b. **Team Gara Enogastronomia** (SOLO CLASSI TERZE CUCINA): alle **ore 8.10** presso la postazione laboratorio assegnata con specifica comunicazione;

Art. 6 La giuria

La giuria si differenzia per le singole categorie:

- **CLASSI SECONDE** "*Eco – Friendly"* formata da: Dirigente Scolastico (o suo Delegato), delegati AIBES, delegato Les Clefs d'Or Campania, prof. Di Costanzo Gennaro (Sala e Vendita), prof.ssa Barra Daniela (Accoglienza Turistica) e prof. Gombia Silvana (Scienze e Cultura degli Alimenti).

- **Lab. Enogastronomia** *"La Cucina Ecosostenibile"* formata da: Dirigente Scolastico (o suo Delegato), delegati APCN, prof. Coppola Ciro (Enogastronomia) e prof. Serenella Viggiani (Scienze e Cultura degli Alimenti).

La giuria esprimerà la propria valutazione nel rispetto delle indicazioni e dei punteggi stabiliti nelle schede in allegato. Ogni membro della giuria effettuerà la personale valutazione compilando la propria scheda. Il punteggio d'assegnare al *Team Gara* corrisponderà alla somma dei punti ottenuti dalle singole schede di valutazione. Al termine di ogni

categoria di appartenenza saranno formulate le graduatorie finali. Sarà premiato, per singola categoria, solo il *Team Gara* classificato al **1° posto** per la categoria *"La Cucina Ecosostenibile"* e al **1°** e **2° posto** per la categoria "*Eco – Friendly"*.

La giuria eleggerà, all'inizio dei lavori, un Presidente il cui voto vale doppio in caso di parità ed è l'unico organo competente a giudicare la prova finale. Il giudizio della Giuria è insindacabile. Non sono ammessi ricorsi.

Art. 7 La premiazione

La premiazione avverrà nella stessa giornata della gara, il **7 FEBBRAIO 2025**, presso la nuova sala ristorante dell'istituto scolastico. Saranno assegnate i seguenti premi per categoria:

Lab. Accoglienza Turistica *"Eco - Friendly"*:
- ✓ Pergamena di partecipazione a tutti i Team Gara;
- ✓ Medaglia **1° posto** ai membri del Team Gara vincitore;
- ✓ Coppa **1° e 2° posto** alle prime due classi classificate.

Lab. Enogastronomia *"La Cucina Ecosostenibile"*:
- ✓ Pergamena di partecipazione a tutti i Team Gara;
- ✓ Medaglia **1° posto** ai membri del gruppo esecutivo vincitore;
- ✓ Coppa **1° posto** alla classe vincitrice.

NOTE:
Per tutti i chiarimenti riguardo a:

- ➢ Prove concorsuali e documentazione rivolgersi al prof. Giovanni Rinaldi.
- ➢ Spesa degli ingredienti e attrezzature di laboratorio di cucina rivolgersi al prof. Angelo Bianco
- ➢ Spesa degli ingredienti e le attrezzature di laboratorio di sala/bar rivolgersi al prof. Francesco Romano

Allegati da consegnare per il concorso:
Allegato 1 – Scheda di adesione classi TERZE di Cucina
Allegato 2 – Scheda di adesione classi SECONDE - IPSSEOA
Allegato 3 – Scheda Tecnica Piatto (solo classi di Cucina)
Allegato 4 – Scheda Tecnica Cocktail (Sala e Vendita).

Allegati criteri di valutazione (solo visione):
Allegato 5 Scheda di Valutazione Piatto – Cucina
Allegato 6 Scheda di Valutazione Cocktail – Sala e Vendita
Allegato 7 Scheda di Valutazione Simulazione – Accoglienza Turistica

ALLEGATO 1
TERZE ENOGASTRONOMIA
(ENTRO IL 17/01/2025)

SCHEDA ADESIONE

LA CUCINA ECOSOSTENIBILE

Il professore _____ (Lab. di Enogastronomia)

in oggetto la classe 3° sez. _____

Comunicano che

a. Il *Team Gara* che parteciperà alla gara finale del **7 FEBBRAIO 2025** è composta dai seguenti alunni:

   1) _____

   2) _____

   3) _____

b. La denominazione del piatto è la seguente:

   _____

L'adesione al concorso prevede l'accettazione da parte del gruppo classe e degli insegnati di Laboratorio e Scienze degli Alimenti del regolamento.

ALLEGATO 2
CLASSI SECONDE
(ENTRO IL 17/01/2025)

SCHEDA ADESIONE CLASSI SECONDE - IPSSEOA
ECO - FRIENDLY

I Professori _____ (Lab. di Sala e Vendita) e

_____ (Lab. di Accoglienza Turistica) iscrivono al concorso in oggetto la classe 2° sez. _____

Comunicano che

a. Il *Team Gara* che parteciperà alla gara finale del **7 FEBBRAIO 2025** è composta dai seguenti alunni:

1. _____ (Preparazione Cocktail)
2. _____ (Presentazione Cocktail)
3. _____ (Prova Ricevimento)
4. _____ (Prova Ricevimento)
5. _____ (Prova Multimediale – Sala)
6. _____ (Prova Multimediale – Ricevimento)

b. La denominazione del cocktail è la seguente:

_____

c. Titolo del Lavoro Multimediale:

_____

L'adesione al concorso prevede l'accettazione da parte del gruppo classe e degli insegnati di Laboratorio e Scienze degli Alimenti del regolamento.

ALLEGATO 3 - ENOGASTRONOMIA
(ENTRO IL 17/01/2025)

SCHEDA TECNICA PIATTO

"LA CUCINA ECOSOSTENIBILE"

CLASSE 3° SEZ. _____

PROFESSORE _____

DENOMINAZIONE PIATTO _____

n.	INGREDIENTI	UNITA'	QUANTITA'

DECORAZIONE _____

PREPARAZIONE _____

_____

_____

ATTREZZATURE _____

_____

ALLEGATO 4 - SALA E VENDITA
(ENTRO IL 17/01/2025)

SCHEDA TECNICA COCKTAIL

"ECO - FRIENDLY"

CLASSE 2° SEZ. _____

PROFESSORI _____

DENOMINAZIONE COCKTAIL _____

n.	INGREDIENTI	UNITA'	QUANTITA'

DECORAZIONE _____

ATTREZZATURE _____

_____

ALLEGATO 5
GIURIA ENOGASTRONOMMIA

SCHEDA VALUTAZIONE PIATTO

"LA CUCINA ECOSOSTENIBILE"

CLASSE 3° SEZ. _____

TEAM GARA:

1) _____

2) _____

3) _____

VALUTAZIONE	ECCELLENTE	BUONO	DISCRETO	MEDIO	SCARSO	TOTALE
Aspetto	10	8	6	4	2	
Qualità Aromatica	10	8	6	4	2	
Intensità Aromatica	10	8	6	4	2	
Cotture	10	8	6	4	2	
Sapidità	10	8	6	4	2	
Succulenza	10	8	6	4	2	
Esecuzione	10	8	6	4	2	
Originalità Piatto	15	8	6	4	2	
Valorizzazione dei Prodotti Tipici	10	8	6	4	2	
Bonus Ingrediente Idroponico	5	#####	#######	####	#####	
TOTALE						

TOTALE PUNTEGGIO: _____/ 100

Casoria, 7/02/2025

ALLEGATO 6
GIURIA SALA E VENDITA

SCHEDA VALUTAZIONE COCKTAIL

CLASSE 2° SEZ. _____

TEAM GARA:

1) _____(COCKTAIL)

2) _____ (COCKTAIL)

3) _____ (PPT)

VALUTAZIONE	ECCELLENTE	BUONO	DISCRETO	MEDIO	SCARSO	TOTALE
Raffreddamento Bicchiere	10	8	6	4	2	
Raffreddamento Mixer/Shaker/altro	10	8	6	4	2	
Preparazione Tecnica	10	8	6	4	2	
Precisione Ingredienti	10	8	6	4	2	
Etica Professionale	15	8	6	4	2	
Originalità Cocktail	10	8	6	4	2	
Coerenza Ingredienti	10	8	6	4	2	
Tempo di Esecuzione	10	8	6	4	2	
Presentazione Grafica PPT	10	8	6	4	2	
Esposizione Orale PPT	10	8	6	4	2	
Originalità PPT	10	8	6	4	2	
TOTALE						

TOTALE PUNTEGGIO: _____/ 115

Casoria, 7/02/2025

ALLEGATO 7
GIURIA ACCOGLIENZA TURISTICA

SCHEDA VALUTAZIONE ACCOGLIENZA TURISTICA

CLASSE 2° SEZ. _____

TEAM GARA:

1) _____ (LABORATORIO)

2) _____ (LABORATORIO)

3) _____ (PPT)

VALUTAZIONE	ECCELLENTE	BUONO	DISCRETO	MEDIO	SCARSO	TOTALE
Conoscenza Strumenti di lavoro	10	8	6	4	2	
Empatia	10	8	6	4	2	
Portamento	10	8	6	4	2	
Etica Professionale	15	8	6	4	2	
Tempi di Esecuzione	10	8	6	4	2	
Linguaggio Tecnico - Professionale	10	8	6	4	2	
Presentazione Grafica PPT	10	8	6	4	2	
Esposizione Orale PPT	10	8	6	4	2	
Originalità PPT	10	8	6	4	2	
TOTALE						

TOTALE PUNTEGGIO: _____/ 95

Casoria, 7/02/2025