



Bando per l'assegnazione del Premio di studio alla memoria di "Marco Ghezzi" – anno scolastico 2023/2024

L'I.I.S. Paolo Frisi di Milano- Sede "Olmo di Cornaredo" - emana il seguente avviso per l'assegnazione di una borsa di studio, in memoria dello Chef Marco Ghezzi, per l'anno scolastico 2023- 2024 di importo pari a euro 1.000,00, erogati dalla famiglia Ghezzi.

Art. 1 Oggetto e destinatari

Il presente bando di concorso si rivolge agli studenti delle classi QUINTE, frequentanti l'Istituto Professionale Statale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Olmo di Cornaredo", organizzati in brigate

Ogni brigata sarà composta da QUATTRO squadre: un gruppo di alunni del corso di cucina, un gruppo del corso di Sala e Vendita un gruppo di Accoglienza Turistica, un gruppo di alunni di Pasticceria; la loro attività sarà giudicata da un'apposita commissione valutatrice.

Le brigate, individuate nei suoi componenti secondo apposita circolare, saranno pari a 6 (6 squadre di cucina, 6 squadre di sala, 6 squadre di accoglienza , 6 squadre di pasticceria).

Art. 2 Finalità

Il concorso si propone la finalità che i futuri operatori del settore enogastronomico e ospitalità alberghiera, dimostrino

1. creatività come momento di crescita personale e professionale;
2. legame con la tradizione enogastronomica del territorio italiano

Il Concorso si inserisce quale attività didattica legato ai PCTO (Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento) che sarà poi presentata all'Esame di Stato, nelle forme previste dalle disposizioni ministeriali.

Ciascuna brigata partecipante al concorso deve prevedere le seguenti azioni:

- a) lo studio e la preparazione di un piatto coerente con il tema del concorso.
- b) lo studio e l'esposizione del valore nutrizionale del piatto proposto, anche in relazione al tipo di utenza a cui si rivolge questa edizione del concorso
- c) Lo studio dell'abbinamento di un vino in armonia con il piatto proposto;
- d) la mise en place del tavolo della giuria per la degustazione del piatto.
- e) Lo studio e la progettazione del logo che contraddistingue ciascuna brigata
- f) la redazione del budget del food and beverage
- g) la predisposizione di tutto il materiale cartaceo necessario per la presentazione del piatto e delle brigate.

Art. 3 La Prova

L'argomento del concorso per l'a.s. 2023/24 è "La dieta dello sportivo, cibo e benessere"

Prima fase

Parteciperanno tutte le 6 brigate che si misureranno presentando un project work sul tema prescelto.

Esse dovranno far pervenire al Coordinamento Didattico **entro il 15/03/2024** un menù completo composto da prima, seconda portata e dolce declinando:

- Le ricette dei piatti che si intendono preparare, specificando correttamente: il nome, gli ingredienti e le relative dosi, il metodo di cottura e il tempo di preparazione (che non deve superare i 120 minuti);
- Una ricerca che avrà ad oggetto:
 - a. lo studio sulle materie prime utilizzate per la preparazione della pietanza con schede di approfondimento sulle proprietà nutritive e organolettiche degli ingredienti utilizzati;
 - b. lo studio sul vino di cui si propone l'abbinamento;
 - c. il metodo di esecuzione con l'elenco degli utensili e delle attrezzature necessari;
 - d. un glossario dei termini tecnici;
 - e. una previsione di spesa che non superi i 160,00 euro che dovrà coprire sia i costi delle prove che della gara (sia semifinale che finale)
 - f. il progetto di un logo relativo alla brigata di appartenenza



Al termine di questa fase, passeranno alla fase successiva soltanto 4 brigate che saranno individuate da un'apposita commissione interna formata da: un Docente ITP di Laboratorio Enogastronomico; un docente ITP di Laboratorio di Sala e Vendita; un docente ITP di Laboratorio di Accoglienza Turistica; un docente IPT di Pasticceria; un docente di Diritto e Tecnica Amministrativa; un docente di Tecnica di Comunicazione; un docente di Scienze degli Alimenti;

La Commissione valuterà sulla base dei seguenti criteri e punteggi (fino a 100 punti)

Indicatori	Punteggio
Coerenza dei contenuti rispetto alla richieste del bando, anche in relazione al target di riferimento	MAX 46 punti
Valutazione delle attività proposte:	MAX 54 punti così suddivisi
1) valutazione della ricerca sulle materie prime utilizzate	max 9 punti
2) valutazione del metodo di esecuzione proposto	max 9 punti
3) valutazione della ricerca sul vino da abbinare	max 9 punti
4) appropriatezza del glossario tecnico proposto	max 9 punti
5) coerenza della previsione di spesa	max 9 punti
6) significatività del logo	max 9 punti

La valutazione della Commissione è insindacabile

Seconda fase

Questa fase si svolgerà nei **giorni 17, 18, 19 aprile 2024**. Le brigate semifinaliste dovranno:

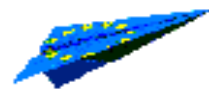
- preparare una delle due pietanze presentate nella fase precedente e scelta dalla suddetta commissione indicando l'elenco degli utensili e delle attrezzature necessari all'esecuzione (gli alunni della squadra cucina)
- preparare il dessert presentato nella fase precedente commissione indicando l'elenco degli utensili e delle attrezzature necessari all'esecuzione (gli alunni della squadra pasticceria)
- approntare la mise en place al tavolo della commissione per la degustazione del piatto, effettuare una descrizione delle proprietà nutritive e organolettiche del piatto, abbinare il vino alla portata ed esporre le caratteristiche della bevanda scelta, utilizzando un linguaggio tecnico appropriato (gli alunni della squadra sala e vendita)
- spiegare il logo relativo alla brigata di appartenenza, esporre il budget food and beverage, preparare il materiale: cartelle, badge, attestati di partecipazione, predisporre il menù, predisporre i cavalieri, accogliere gli ospiti, supportare i propri compagni durante la descrizione del piatto presentando una breve brochure sul piatto e la bevanda abbinata (gli alunni della squadra accoglienza turistica).

Al termine di questa fase la commissione interna (nella stessa composizione di quella nominata per la prima fase) individuerà, secondo i criteri valutativi indicati nell'art.4 del presente bando, le 3 brigate che accederanno alla terza e ultima fase del concorso

Terza Fase

Questa fase di svolgerà **sabato 4 maggio 2024**. Le tre brigate finaliste dovranno

- preparare la pietanze presentata nella fase precedente indicando l'elenco degli utensili e delle attrezzature necessari all'esecuzione (gli alunni della squadra cucina)
- preparare il dessert presentato nella fase precedente commissione indicando l'elenco degli utensili e delle attrezzature necessari all'esecuzione (gli alunni della squadra pasticceria)
- approntare la mise en place al tavolo della commissione per la degustazione del piatto, effettuare una descrizione delle proprietà nutritive e organolettiche del piatto, abbinare il vino alla portata ed esporre le caratteristiche della bevanda scelta (gli alunni della squadra sala e vendita)
- spiegare il logo relativo alla brigata di appartenenza, esporre il budget food and beverage, preparare il materiale: cartelle, badge, attestati di partecipazione, predisporre il menù, predisporre i cavalieri, accogliere gli ospiti, supportare i propri compagni durante la descrizione del piatto presentando una breve brochure sul piatto e la bevanda abbinata. (gli alunni della squadra accoglienza turistica)



per la rispettiva articolazione, che verranno valutate da una commissione esterna sulla base dei criteri individuati nell'art. 4 del presente bando.

Durante lo svolgimento delle prove non sono ammesse nei laboratori persone estranee all'Istituto ad eccezione degli assistenti tecnici di laboratorio e ai docenti tecnico-pratici, la cui presenza è richiesta esclusivamente per garantire una corretta vigilanza.

Art. 4 La valutazione delle prove semifinali e finali

La prova ha una valenza didattica e per l'individuazione della brigata vincente la commissione giudicatrice ha a disposizione fino a 100 punti declinati in base ai seguenti criteri:

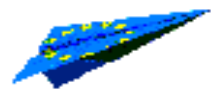
DESCRIZIONE ARTICOLAZIONE CUCINA	MAX 15 PUNTI
Abilità nella preparazione del piatto proposto	Da 1 a 5
Estetica dell'impattamento, originalità e creatività	Da 1 a 5
Degustazione	Da 1 a 5

DESCRIZIONE ARTICOLAZIONE PASTICCERIA	MAX 15 PUNTI
Abilità nella preparazione del piatto proposto	a 1 a 5
Estetica dell'impattamento, originalità e creatività	a 1 a 5
Degustazione	a 1 a 5

DESCRIZIONE ARTICOLAZIONE SALA	MAX 30 PUNTI
Eleganza della mise en place	Da 1 a 10
Esposizione verbale della ricetta, dei suoi principi nutritivi e organolettici;	Da 1 a 10
Esposizione verbale della bevanda abbinata e delle sue caratteristiche	Da 1 a 10

DESCRIZIONE ARTICOLAZIONE ACCOGLIENZA	MAX 30 PUNTI
Estetica del menù	Da 1 a 10
Qualità dell'accoglienza	Da 1 a 10
Redazione budget food and beverage	Da 1 a 10

DESCRIZIONE COMPETENZE TRASVERSALI	MAX 10 PUNTI
Rispetto delle norme igieniche, abilità nell'allestimento delle zone di preparazione e servizio	Da 1 a 5
Capacità di lavorare in Team	Da 1 a 5



Art. 5 la Commissione esterna di valutazione

La valutazione delle prove finali sarà espressa da una commissione giudicatrice esterna nominata dal Dirigente Scolastico, che lo vedrà tra i suoi componenti, formata da un rappresentante del soggetto elargitore, dallo Chef Davide Oldani, dal Sindaco di Cornaredo e da esperti.

Art. 6 La graduatoria finale e l'attribuzione del premio

Al termine del concorso la commissione giudicatrice dichiarerà vincitrice una delle brigate completa partecipante, e in caso di ex aequo, sarà il Presidente della giuria a decidere la classifica.

La Commissione dichiarerà anche il secondo ed il terzo qualificato

Il premio, pari ad un contributo di euro 1000,00 sarà devoluto interamente all'Istituto per l'acquisto di strumenti e/o materiale didattico che serviranno per potenziare le possibilità formative degli alunni frequentanti l'Olmo.

Alla brigata vincitrice verrà consegnata una targa e a tutti gli studenti che compongono le brigate verrà consegnato un attestato di partecipazione

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

(Prof. Luca Azzollini)

(Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi dell'articolo 3, comma 2, del D.Lgs. n. 39 del 1993)

/Villa, Settembrale