



## REGOLAMENTO PER LO SVOLGIMENTO DEL "MEMORIAL GIORGIA DALUIO" GARA DI PASTICCERIA A.S. 2024 2025

L'I.I.S. Paolo Frisi di Milano "Polo dell'Ospitalità" - emana il seguente Regolamento per la prima edizione del "Memorial Giorgia Daluio", studentessa dell'Istituto scomparsa tragicamente e prematuramente nel 2023 in un incidente stradale.

### Art. 1 – Oggetto e destinatari

La presente gara si rivolge agli studenti che hanno partecipato al **Percorso formativo e laboratoriale curricolare – Laboratorio di pasticceria** presso il POLO DELL'OSPITALITA' (CIRC. N. 79 del 7 novembre 2024) nel corrente anno scolastico.

### Art. 2 - Finalità

Il premio persegue l'obiettivo di ricordare Giorgia DALUIO mediante una Gara di pasticceria, settore nel quale la ragazza esprimeva al meglio le proprie potenzialità, che darà modo agli studenti di mettersi alla prova e di stimolare la creatività nell'elaborazione di prodotti dolciari.

### Art. 3 – Il Gruppo di lavoro del Progetto "Memorial Giorgia Daluio"

Le diverse fasi progettuali sono gestite da un Gruppo di Lavoro composto da cinque docenti del Polo dell'Ospitalità.

### Art. 4 - Le Prove

L'argomento della gara per l'A.S. 2024/25 è "I dessert in mono-porzione".

### Prima fase: presentazione del project work

Gli studenti verranno divisi in 4 brigate (3 componenti per brigata), scelti per estrazione.

Le quattro brigate dovranno presentare entro il 28/02/2025 un **project work** sul tema "Il dessert in mono-porzione" specificando:

- Il nome del dessert;
- Gli ingredienti e le dosi – peso compreso tra 100g e 130g;
- La stagionalità dei prodotti;
- L'utilizzo di prodotti biologici e/o a Km0;
- La fase e le tempistiche della preparazione;
- La tabella nutrizionale;
- Il food cost.

I project work verranno valutati dal Gruppo di lavoro sulla base dei seguenti criteri e punteggi:

| CRITERI                        | PUNTI    |
|--------------------------------|----------|
| Originalità del piatto         | Da 1 a 5 |
| Stagionalità degli ingredienti | Da 1 a 5 |
| Tabella nutrizionale           | Da 1 a 5 |
| Food cost                      | Da 1 a 5 |



### Fase finale

La fase finale si terrà **sabato 12 aprile 2025**.

Le quattro brigate dovranno realizzare n. 5 porzioni del dessert da loro ideato che verranno valutate da una GIURIA nominata dal Dirigente Scolastico e formata da:

- il Dirigente scolastico con funzione di Presidente,
- un membro del Gruppo di Lavoro,
- un componente della Famiglia Daluiso,
- un esperto esterno di pasticceria.

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

Inoltre, nell'organizzazione dell'evento e nell'assistenza nel servizio del giorno della finale, saranno coinvolti alcuni studenti dei corsi di sala e vendita e accoglienza, selezionati dai loro docenti.

Per l'individuazione dello studente vincitore, la Giuria avrà a disposizione fino a 50 punti declinati in base ai seguenti criteri:

| DESCRIZIONE   | PUNTI     |
|---|-----------|
| Ricetta (prodotta precedentemente dallo studente) con indicazione circa: gli ingredienti utilizzati e le relative dosi, la tabella nutrizionale, le fasi e le tempistiche di preparazione | Da 1 a 10 |
| Rispetto degli spazi assegnati e della relativa strumentazione, delle tempistiche e di tutte le fasi di preparazione, comprese le norme igieniche   | Da 1 a 10 |
| Estetica dell'impiattamento, originalità e creatività   | Da 1 a 10 |
| Esposizione verbale del dessert   | Da 1 a 10 |
| Degustazione  | Da 1 a 10 |

**Tempo di preparazione: 6 ore**

### **Art. 5 Risorse**

L'Istituto metterà a disposizione materie prime di base giacenti in magazzino (farina, lievito, zucchero, uova, ecc.) e le attrezzature per la preparazione e la cottura.

Ogni brigata avrà a disposizione un budget fino a euro **50,00** per l'acquisto di materie prime utili per la fase finale, non fornite dall'Istituto, rimborsabili dietro presentazione dello scontrino fiscale.

### **Art. 6 - Attribuzione dei premi**

Al termine del concorso la GIURIA dichiarerà vincitrice una delle quattro brigate, e in caso di ex aequo, sarà il Presidente a decidere la classifica.

La prima brigata classificata riceverà in premio:

- una borsa di studio dedicata alla formazione nell'ambito della pasticceria e/o all'acquisto di attrezzature e utensili da pasticceria;
- una coppa;

A tutti i partecipanti verrà consegnato un attestato di partecipazione e una medaglia.

### **Art. 7 – Premiazione**

La premiazione dei vincitori si terrà il **15 aprile 2025** in occasione del Ristorante didattico del Polo dell'Ospitalità. In tale occasione, la brigata vincitrice preparerà il dolce oggetto della competizione.

Milano,

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)*