



Regolamento del concorso "Memorial Marco Ghezzi" Anno scolastico 2024/2025

L'I.I.S. Paolo Frisi- Sede "Olmo di Cornaredo" - emana il seguente Regolamento per lo svolgimento del concorso "Memorial Marco Ghezzi", per l'anno scolastico 2024- 2025

Art. 1 Finalità e oggetto

Il concorso si propone la finalità di stimolare, nei futuri operatori del settore enogastronomico e dell'ospitalità alberghiera, la creatività, come momento di crescita personale e professionale e di valorizzare il legame con la tradizione enogastronomica del territorio italiano ed, in particolare, lombardo.

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

In attinenza con quanto previsto dal DM 774/2019 (*Linee guida per i PCTO*), sono oggetto di valutazione di questa attività didattica:

1. le competenze tecnico professionali;
2. la competenza imprenditoriale, intesa come capacità di agire sulla base di idee e di opportunità per trasformarle in valori per gli altri; tale competenza si fonda sulla:
 - a. autonomia;
 - b. creatività;
 - c. pensiero critico (innovazione nel gestire il compito assegnato);
 - d. risoluzione di problemi, flessibilità, adattabilità;
 - e. iniziativa;
 - f. perseveranza, precisione e resistenza allo stress;
 - g. capacità di lavorare in modalità collaborativa al fine di programmare e gestire progetti che hanno un valore culturale, sociale o finanziario.

Il concorso assegna agli studenti partecipanti i seguenti compiti di realtà:

- lo studio e la preparazione di un piatto coerente con il tema del concorso;
- lo studio e l'esposizione del valore nutrizionale del piatto proposto;
- lo studio dell'abbinamento di un vino in armonia con il piatto proposto;
- la mise en place del tavolo della giuria per la degustazione del piatto;
- lo studio e la progettazione del logo che contraddistingue ciascuna brigata;
- la redazione del budget del food and beverage;
- la predisposizione di tutto il materiale cartaceo e/o digitale necessario per la presentazione del piatto e delle brigate.

Art. 2 Destinatari e Commissioni di valutazione

Il "Memorial Marco Ghezzi" 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:

- a) una squadra di alunni del corso di cucina,
- b) una squadra del corso di Sala e Vendita,
- c) una squadra di alunni del corso di pasticceria
- d) una squadra di Accoglienza Turistica;

Le brigate, individuate nei suoi componenti secondo apposita circolare, in questa edizione saranno sette

Per la valutazione degli elaborati degli studenti il dirigente scolastico costituisce:

- a) la COMMISSIONE ESAMINATRICE INTERNA composta 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 di Diritto e Tecnica Amministrativa; un Docente di Tecnica di



Comunicazione; un Docente di Scienze degli Alimenti e dal Coordinatore didattico dell'OLMO DI CORNAREDO che la presiede;

- b) la COMMISSIONE ESAMINATRICE ESTERNA formata da un rappresentante della famiglia Ghezzi-Paleari dallo Chef Davide Oldani, dal Sindaco di Cornaredo e da esperti di settore e dal dirigente scolastico che la presiede.

I compiti delle due commissioni sono specificati di seguito.

Entrambe le Commissioni deliberano a maggioranza dei componenti; in caso di parità prevale il voto del presidente.

Art. 3 La Prova

L'argomento del concorso per l'a.s. 2024/25 è "La sostenibilità ambientale con menù vegetariano"

Prima fase

Parteciperanno tutte le brigate che si misureranno presentando un project work sul tema prescelto che dovrà essere presentato al Coordinamento Didattico entro il 28/03/2025; il project work dovrà riportare un menù completo composto da antipasto, prima e seconda portata, dolce ed esporre:

- a) 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);
- b) una ricerca che avrà ad oggetto:
 - i. lo studio sulle materie prime utilizzate per la preparazione della pietanza con schede di approfondimento sulle proprietà nutritive e organolettiche degli ingredienti utilizzati;
 - ii. lo studio sul vino di cui si propone l'abbinamento;
 - iii. il metodo di esecuzione con l'elenco degli utensili e delle attrezzature necessari;
 - iv. un glossario dei termini tecnici;
 - v. una previsione di spesa che non superi i 150,00 euro che dovrà coprire sia i costi delle prove che della gara (sia semifinale che finale)
 - vi. il progetto di un logo relativo alla brigata di appartenenza

Tutti i project work saranno valutati dalla COMMISSIONE ESAMINATRICE INTERNA che riferirà ai docenti di cucina, sala, accoglienza, pasticceria e TCR dei rispettivi cdc e la valutazione contribuirà alla composizione della media delle disciplina Laboratorio di cucina, Laboratorio di sala, Laboratorio di Accoglienza turistica, Laboratorio di pasticceria

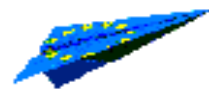
Al termine di questa fase, passeranno alla fase successiva soltanto 5 brigate

La COMMISSIONE ESAMINATRICE INTERNA 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 40 punti
Valutazione delle attività proposte così suddivisi	MAX 60 punti
1) valutazione della ricerca sulle materie prime utilizzate	max 10 punti
2) valutazione del metodo di esecuzione proposto	max 10 punti
3) valutazione della ricerca sul vino da abbinare	max 10 punti
4) appropriatezza del glossario tecnico proposto	max 10 punti
5) coerenza della previsione di spesa	max 10 punti
6) significatività del logo	max 10 punti

Saranno ammesse alla fase successiva le cinque brigate che avranno totalizzato i migliori punteggi totali.

La valutazione della COMMISSIONE ESAMINATRICE INTERNA è insindacabile



Seconda fase (semifinale)

In questa fase, le brigate dovranno:

- 1) preparare una delle portate presentate nella fase precedente a scelta dalla Commissione Esaminatrice interna, indicando l'elenco degli utensili e delle attrezzature necessari all'esecuzione (gli alunni della squadra cucina)
- 2) 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)
- 3) spiegare il logo relativo alla brigata di appartenenza, esporre il budget food and beverage, preparare il materiale: cartellette, 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 ESAMINATRICE INTERNA, individuerà le quattro brigate che accederanno alla terza e ultima fase del concorso, avendo conseguito il miglior punteggio in base ai seguenti criteri:

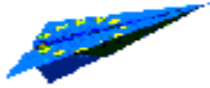
DESCRIZIONE ARTICOLAZIONE CUCINA	MAX 15 PUNTI
Abilità nella preparazione del piatto proposto	Da 1 a 5
Estetica dell'impattamento, originalità e creatività	Da 1 a 5
Degustazione	Da 1 a 5
DESCRIZIONE ARTICOLAZIONE PASTICCERIA	MAX 15 PUNTI
Abilità nella preparazione del piatto proposto	Da 1 a 5
Estetica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

Terza Fase (finale)

Questa fase di svolgerà sabato 10 maggio 2025. Le quattro brigate finaliste dovranno

preparare la pietanze, scelte dalla COMMISSIONE ESAMINATRICE INTERNA nella fase precedente, indicando l'elenco degli utensili e delle attrezzature necessari all'esecuzione (gli alunni della squadra cucina e della squadra di 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: cartellette, 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)

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 finali; la graduatoria e la premiazione

La valutazione delle prove finali sarà espressa dalla COMMISSIONE ESAMINATRICE ESTERNA secondo i criteri valutativi indicati nell'art. del presente Regolamento in relazione alla fase semifinale

Al termine delle prove la COMMISSIONE ESAMINATRICE ESTERNA dichiarerà vincitrice una brigata completa di tutta la squadra partecipante, e in caso di ex aequo, sarà il presidente a decidere la classifica.

La COMMISSIONE ESAMINATRICE ESTERNA dichiarerà anche il secondo ed il terzo classificato.

A tutti gli studenti che compongono le brigate finaliste verrà consegnato un attestato di partecipazione

Alla brigata vincitrice verrà assegnata una targa che, al termine del concorso, sarà conservata ed esposta dall'Istituto

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)