



**Regolamento del Premio di enogastronomia e ospitalità alberghiera all'Olmo di Cornaredo
(in attesa di intitolazione)
Anno scolastico 2025/2026**

L'I.I.S. Paolo Frisi- Sede "Olmo di Cornaredo" - emana il seguente Regolamento per lo svolgimento del Premio per l'anno scolastico 2025- 2026

Art. 1 Finalità e oggetto

Il premio 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 premio si configura quale attività didattica inserita nella Formazione Scuola Lavoro (FSL) che sarà poi presentata all'Esame di Maturità, nell'ambito del Curriculum della studentessa e dello studente. di cui all'articolo 1, comma 30, della legge 13 luglio 2015, n. 107

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 opportunità e di 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 menù coerente con il tema del concorso;
- lo studio e l'esposizione del valore nutrizionale dei piatti proposti;
- lo studio dell'abbinamento di un vino in armonia con i piatti proposti;
- la mise en place del tavolo della giuria per la degustazione dei piatti;
- 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 menù e delle brigate.

Art. 2 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 cinque squadre:

- a) una squadra di alunni del corso di cucina,
- b) una squadra di alunni del corso di Sala e Vendita,
- c) una squadra di alunni del corso di pasticceria della classe 5Do e una squadra di alunni della classe 5Eo
- d) una squadra di Accoglienza Turistica;

Le brigate sono individuate nei suoi componenti secondo apposita circolare e saranno pari a 5 ciascuna formata da

- una squadra di cucina di 4 studenti della classe 5Ao,
- una squadra di sala di 3/4 studenti della classe 5Bo,
- una squadra di accoglienza di 4/5 studenti della classe 5Co



- due squadre di pasticceria una composta da 2/3 studenti di 5Do e una composta da 4/5 studenti di 5Eo.

Art. 3 La Prova

L'argomento del concorso per l'a.s. 2025/2026 è "La dieta dello sportivo"

Prima fase

Parteciperanno tutte le brigate che si misureranno presentando un project work sul tema prescelto e che dovrà riportare un menù completo composto da antipasto e/o prima e seconda portata, dolce esponendo:

- 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 200,00 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** (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; da un docente di Tecnica della Comunicazione e da un docente di Scienze degli Alimenti) 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 e TCR.

Al termine di questa fase, passeranno alla fase successiva soltanto 4 brigate individuate dalla **Commissione Esaminatrice Interna** che valuterà sulla base dei seguenti criteri e punteggi (fino a 100 punti)

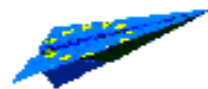
Indicatori	Punteggio
Coerenza dei contenuti rispetto alla richieste del bando, anche in relazione al target di riferimento	MAX 40 punti
Valutazione delle attività proposte cos suddivisi	MAX 60 punti
1) valutazione della ricerca sulle materie prime utilizzate	max 10 punti
2) valutazione del metodo di 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 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 le portate presentate nella fase precedente e scelte 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, 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 (finale)

Questa fase si svolgerà sabato 16 maggio 2026. Le 3 brigate finaliste dovranno preparare le pietanze, scelte dalla Commissione Esaminatrice 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)

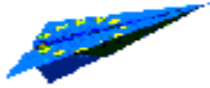
Durante lo svolgimento delle prove non sono ammesse nei laboratori persone estranee all'Istituto ad eccezione degli assistenti tecnici di laboratorio e ai docenti tecnico-pratici, la cui presenza è richiesta esclusivamente per garantire una corretta vigilanza.

Art. 4 La valutazione delle prove finali

La 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 della famiglia Ghezzi-Palari~~ dallo Chef Davide Oldani, dal Sindaco di Cornaredo e da esperti di settore

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'impiattamento, 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'impiattamento, 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

Art. 5 La graduatoria finale e l'attribuzione del premio

Al termine del concorso la **Commissione giudicatrice esterna** dichiarerà

- vincitrice una brigata completa di tutte le squadre partecipanti, e in caso di ex aequo, sarà il Presidente della giuria a decidere la classifica
- la seconda e la terza brigata classificata
- il miglior piatto
- la migliore presentazione del vino
- il miglior dolce
- il miglior logo

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

A tutti componenti della brigata vincitrice, fermo restando che il massimo credito attribuibile è di 40 punti, sarà attribuito 1 punto in più di bonus di credito scolastico, nell'ambito della fascia determinata dalla media dei voti di ammissione.

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)