

Concorso Nazionale di Pasticceria

RAGAZZI SPECIALI

Istituti Alberghieri d'Italia



Ministero dell'Istruzione



*Federazione Internazionale
Pasticceria
Gelateria Cioccolateria*



22 APRILE 2020

**IPSEOA "Federico di Svevia"
TERMOLI (CB)**



Concorso Nazionale di Pasticceria Ragazzi Speciali degli Alberghieri d'Italia

Bando 2020

La FIPGC con il proprio Comparto Scuole in collaborazione con il Ministero dell'Istruzione, con la rete Re.Na.la Rete Nazionale degli Istituti Alberghieri d'Italia, con l'PSEOA "Federico di Svevia" di Termoli (CB) e l'ANFFAS Associazione Nazionale Famiglie di Persone con Disabilità Intellettiva e/o Relazionale, organizza il Primo Concorso Nazionale di Pasticceria degli Istituti Alberghieri d'Italia, per Ragazzi Speciali, che si terrà a Termoli (CB) il 22 Aprile 2020, presso l'Istituto Alberghiero "Federico di Svevia" sul seguente tema

***"il Pasticcere non è solo un Produttore di Dolci
ma è anche... un Costruttore di Emozioni."***

Art.1 – FINALITA' DEL CONCORSO

Il Campionato Nazionale di Pasticceria per RAGAZZI SPECIALI ha lo scopo di valorizzare le abilità e le capacità metodologiche degli allievi con **programmazione differenziata** provenienti dagli Istituti alberghieri Italiani, nella cultura della pasticceria Italiana e di quella internazionale, interscambiando metodologie finalizzate alla crescita e soprattutto al confronto.

Art.2 - TEMA DEL CONCORSO

Il Concorso Nazionale di Pasticceria Ragazzi Speciali degli Istituti Alberghieri d'Italia, prevede l'ideazione di un dolce tipico della propria Città o Regione di provenienza o un dessert innovativo composto da uno o più ingredienti tipici, sempre della Città o Regione di provenienza.

Al dolce andrà accompagnata una brochure con foto del dolce e una breve storia.

Art.3 - REGOLE DEL CONCORSO

Di seguito sono indicate le regole del presente Concorso:

- a) Il Concorso è riservato esclusivamente a studenti/studentesse dei percorsi di Istruzione professionale, settore Servizi, Indirizzo Enogastronomia e ospitalità alberghiera, attivati presso Istituti statali e paritari.
- b) Ogni Istituto dovrà presentarsi con un Team di 2 alunni/e provenienti dal 3°, 4°e 5°

anno dei suddetti percorsi, accompagnati/e da un docente in servizio presso la scuola.

- c) Il Team sarà composto dal/dalla concorrente principale con programmazione differenziata e dall'altro/a concorrente (assistente) con programmazione normale.
- d) Non sono ammessi alunni/e frequentanti percorsi di Istruzione degli adulti.
- e) Ogni alunno/a dovrà presentarsi con la divisa completa: pantaloni neri, scarpa chiusa nera, giacca da pasticceria bianca e toque.
- f) Non sono ammessi abbigliamento diversi da quello descritto al punto sub e).
- g) La FIPGC metterà a disposizione dei/delle concorrenti una Giacca da pasticciere, un cappello e una spilletta.
- h) Il Dolce dovrà rappresentare la tradizione Regionale o della Città di provenienza attraverso l'individuazione di uno o più ingredienti tipici realizzando un dessert innovativo o rivisitando una ricetta Tipica.
- i) Tutti gli elementi decorativi e di guarnizione dovranno essere commestibili e a tema con il dessert.
- j) Sono ammesse in formato già pronto tutte le preparazioni di base (es. pan di Spagna, cake, croccanti, glasse, creme ecc.), che richiedono lunghi tempi di preparazione, le quali è importante che siano ben confezionate all'origine con etichette di tracciabilità.
- k) Ogni Team avrà a disposizione 1 ora per la rigenerazione delle preparazioni in laboratorio e 15 minuti nel confezionamento e presentazione del dessert.
- l) Il confezionamento e la presentazione del dessert avverranno in diretta davanti alla giuria e al pubblico.
- m) I concorrenti avranno a disposizione tutte le attrezzature necessarie per la rigenerazione e il confezionamento del dessert.
- n) La gara si svolgerà in due sessioni: una al martedì e una nel giovedì; la direzione, chiusa l'iscrizione, comunicherà l'orario di gara per ogni team partecipante.
- o) L'Istituto ospitante metterà a disposizione un panierino di prodotti di base (latte, panna, uova, farina, burro, cioccolato, zucchero), che serviranno come ingredienti di base generali.
- p) Gli ingredienti specifici e particolari saranno a carico dei concorrenti.
- q) Tutte le materie prime per la realizzazione dei dessert dovranno essere portate dall'Istituto concorrente.

Art. 4 - RISULTATI

I concorrenti saranno esaminati sulla base delle competenze di autonomia, relazionale espositiva e professionale. Ogni candidato avrà a disposizione la propria postazione con tutti gli accessori, minuteria e attrezzature necessarie alla preparazione dell'elaborato. Saranno presenti abbattitori, planetarie e temperatrici, oltre a forni di nuova generazione. Tutta la minuteria specifica (anelli, coppa pasta, stampi in silicone ecc..) saranno a carico dei concorrenti.

La preparazione e l'allestimento del piatto avverrà alla presenza di una Giuria Interna, che controllerà tutto il processo produttivo, sino alla presentazione diretta del prodotto finito.

Art. 5 - VALUTAZIONE

La valutazione sarà calcolata in centesimi e riguarderà i seguenti elementi:

ESTETICA 30 PUNTI		DEGUSTAZIONE 40 PUNTI		IMPRESSIONE GENERALE 30 PUNTI		
Particolarità	Bellezza	Taglio e Fattura	Assaggio	Pulizia Haccp	Organizzazione	Brochure
0-10	0-20	0-20	0-20	0-10	0-10	0-10

Art. 6 - PREMI

I premi, analogamente al concorso Nazionale, saranno assegnati al 1°, al 2° e al 3° team classificato. Tutti gli altri team concorrenti saranno premiati per categorie. A tutti i partecipanti sarà consegnato un attestato di merito e una medaglia.

Art. 7 - GIURIA

La Giuria sarà composta da Maestri Pasticceri FIPCG, Rappresentanti del Ministero dell'Istruzione, Rappresentanti della Re.Na.Ia e dell'Enffas. La valutazione degli elaborati sarà svolta in seduta aperta al pubblico.

Art. 8 - SVOLGIMENTO DELLE OPERAZIONI CONCORSUALI

Le operazioni concorsuali osserveranno il seguente orario:

Ore 8:00	Arrivo ed accreditamento presso l'IPSEOA "Federico di Svevia" Termoli
Ore 9:00	Brefing con docenti e concorrenti
Ore 9:30	Ingresso dei primi concorrenti
Ore 10:30	Inizio uscita concorrenti e presentazione dei lavori
Ore 13:00	Pranzo Preparato dagli alunni e docenti dell'Istituto ospitante
Ore 18:30	Termine delle operazioni
Ore 19:00	Premiazioni

Il programma potrà subire delle variazioni, che verranno comunicate verbalmente anche durante la giornata.

Art. 9 - MODALITA' DI PARTECIPAZIONE

Le schede di accreditamento dovranno essere inviate ai seguenti destinatari:

- Istituto Alberghiero IPSEOA "Federico di Svevia" di Termoli - e-mail: **cbrh010005@istruzione.it** - Tel. 0875.706582
- Responsabile Comparto Scuole FIPGC - Prof. Maurizio Santilli – e-mail: **campionatostudentifipgc@gmail.com** - Tel. 339.7332591

Art. 10 - SCHEDE ALLEGATE

1. Scheda di adesione
2. Scheda di partecipazione
3. Scheda di descrizione dei lavori
4. Scheda riferimenti di Identità Docenti e Alunni/e
5. Scheda autorizzazione/liberatoria dell'uso dell'immagine dei concorrenti

Art. 11 - TERMINI DI SCADENZA

Le iscrizioni potranno essere effettuate a partire dal **10 febbraio 2020**, con termine il **3 aprile 2020**, data oltre la quale non potranno più essere accettate.

Art. 12 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi e per gli effetti dell'art.13 del decreto legislativo del 30 giugno 2003, n.196, recante il "Codice in materia di protezione dei dati personali" e del GDPR Regolamento Generale sulla Protezione dei Dati (UE) 2016/679, nonché delle "Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 27 aprile 2016, relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché la libera circolazione di tali dati e che abroga la direttiva 95/46/CE (regolamento generale sulla protezione dei dati), contenute nel decreto legislativo 10 agosto 2018, n.101, i dati personali forniti saranno oggetto di trattamento finalizzato ad adempimenti connessi all'espletamento delle presente iniziativa. Tali dati potranno essere comunicati, per le medesime esclusive finalità, a soggetti cui sia riconosciuta, da disposizioni di legge, la facoltà di accedervi.

Il Dirigente Scolastico
IPSEOA "Federico di Svevia"
Prof.ssa Maria CHIMISSO

Il Responsabile Nazionale ed
Internazionale Comparto Scuole FIPGC
Prof. Maurizio SANTILLI