

Concorso Nazionale di Pasticceria

RAGAZZI SPECIALI

Istituti Alberghieri d'Italia



26 MAGGIO 2022

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



Concorso Nazionale di Pasticceria Ragazzi Speciali degli Alberghieri d'Italia

Bando 2022

La FIPGC con il proprio Comparto Scuole *in collaborazione con il MI Ministero dell'Istruzione*, con la **Re.Na.Ia Rete Nazionale degli Istituti Alberghieri d'Italia** con l'**L'IPSEOA "Federico di Svevia" di Termoli (CB)** organizza il Primo Concorso Nazionale di Pasticceria degli Istituti Professionali per Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera, per *Ragazzi Speciali* che si terrà a Termoli (CB) il 26 maggio 2022, presso l'**Istituto Superiore di secondo grado "Federico di Svevia"**.

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

Art.1 MISSION

Il Concorso 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 per l'Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera che si trovano sul territorio nazionale, nella cultura della pasticceria Italiana e 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 per l'Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera, prevede l'ideazione di un dolce tipico della propria Città o Regione di provenienza o un dessert innovativo che abbia uno o più ingredienti tipici.

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

Art.3 REGOLAMENTO

- a. Ogni Istituto** dovrà presentarsi con un Team di 2 alunni provenienti dal 3-4-5 anno indirizzo Enogastronomia e ospitalità alberghiera con il proprio docente accompagnatore.
- b. il Team** sarà composto dal concorrente principale con programmazione differenziata l'altro concorrente (assistente) con programmazione normale.
- c. Il Concorso** è riservato esclusivamente agli Istituti Professionali Statali e paritari con indirizzo Enogastronomia e ospitalità alberghiera.
- d. Non sono ammessi** alunni/e frequentanti classi serali, previa esclusione dal Concorso.
- e. Ogni alunno/a** dovrà presentarsi con Mascherina FFP2 e Green Pass , la divisa completa; pantaloni neri, scarpa chiusa nera, giacca da pasticceria bianca e toque.
- f. Non sono ammessi** abbigliamenti diversi come al punto d.
- g. La FIPGC** metterà a disposizione dei concorrenti una Giacca pasticciere, un cappello e una spilletta.
- h. Il DOLCE** dovrà rappresentare la tradizione Regionale o la 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 del dessert.
- l. Sono ammesse** tutte le preparazioni di base già pronte (che hanno bisogno di lunghi tempi di preparazione) (es. Pan di Spagna, cake, croccanti, glasse, creme ecc.), importante che siano ben confezionate all'origine con etichette di tracciabilità.
- m. Ogni Team** avrà a disposizione 30 minuti per la rigenerazione delle preparazioni in laboratorio e 20 minuti nel confezionamento e presentazione del dessert.
- n. I Confezionamento** e la Presentazione del dessert avverrà in diretta alla giuria ed al pubblico.
- o. I Concorrenti** avranno a disposizione tutte le attrezzature necessarie per la rigenerazione ed il confezionamento del dessert.
- p. La gara** si svolgerà in due sessioni; mattina e pomeriggio. La direzione, chiusa l'iscrizione comunicherà l'orario di gara per ogni team partecipante.
- q. L'Istituto ospitante** attraverso la FIPGC metterà a disposizione un paniere di prodotti di base (latte, panna, uova, farina, burro, cioccolato, zucchero, che serviranno come basi generali.
- r. Gli ingredienti specifici** e particolari sono a carico dei concorrenti.
- s. Tutte le materie prime** per la realizzazione dei dessert devono 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. Saranno presenti abbattitori, planetarie e temperatrici, oltre a forni di nuova generazione. Tutta la minuteria specifica (anelli, coppa pasta, stampi in silicone ecc..) sono a carico dei concorrenti.

La preparazione e l'allestimento del piatto avverrà alla presenza della giuria che controllerà tutto il processo produttivo sino alla presentazione diretta del prodotto finito (Giuria Interna).

Art. 5 LA VALUTAZIONE

La valutazione sarà calcolata in 100mi totali e verterà:

ESTETICA <i>30 PUNTI</i>		DEGUSTAZIONE <i>40 PUNTI</i>		IMPRESSIONE GENERALE <i>30 PUNTI</i>		
Particolarità	Bellezza	Taglio e Fattura	Bontà	Pulizia Haccp	Organizzazione	Brochure
0-10	0-20	0-20	0-20	0-10	0-10	0-10

Art. 6 I PREMI

I premi saranno di carattere generale, come da concorso Nazionale ci sarà un 1° 2°3° classificato, tutti gli altri concorrenti saranno premiati per categorie. A tutti sarà consegnato un attestato di merito e una medaglia.

Art. 7 LA GIURIA

La Giuria sarà composta da Maestri Pasticceri FIPCG, Rappresentanti del MI, e Rappresentanti della Re.Na.Ia.

La valutazione degli elaborati sarà svolta in seduta aperta al pubblico.

Art. 8 SVOLGIMENTO DEL CONCORSO

	26 maggio 2022
Ore 8:00	Arrivo ed accreditamento presso l'IPSEOA "Federico di Svevia" di 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 del concorso
Ore 19:00	Premiazioni

Il programma potrà subire delle variazioni le quali saranno comunicate nell'immediato.

Art. 9 METODOLOGIA DI PARTECIPAZIONE AL CAMPIONATO

- a. Le schede di accreditamento dovranno essere inviate ai seguenti destinatari :
- Istituto Alberghiero "Federico di Svevia" di Termoli
cbrh010005@istruzione.it Tel. 0875.706582
 - Responsabile Comparto Scuole FIPGC Prof. Maurizio Santilli
fipgc.compartoscuole@gmail.com Tel. 339.7332591

Art. 10 SCHEDE ALLEGATE

1. Scheda di partecipazione
2. Scheda Elaborati
3. Scheda d'Identità
4. Scheda Privacy Minorenni

Art. 11 COSTI DI PARTECIPAZIONE

Sono a carico della scuola partecipante il viaggio e l'eventuale pernottamento con Hotel o b&b convenzionati, l'Istituto ospitante metterà a disposizione la struttura il pranzo ed il paniere con i prodotti alimentari di base (ART-3 punto q.)

Art. 12 TERMINI DI SCADENZA

A partire dal 1 febbraio 2022 sono aperte le iscrizioni al campionato con termine il 30 aprile 2022 data entro la quale non si potrà più accedere all'iscrizione.

Art. 13 TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi e per gli effetti dell'art.13 del DLGS 196/2003, i dati personali forniti saranno oggetto di trattamento finalizzato ad adempimenti connessi all'espletamento del presente progetto. Tali dati potranno essere comunicati, per le medesime esclusive finalità, a soggetti cui sia riconosciuta, da disposizioni di legge, la facoltà di accedervi.

Art. 14 NORME COVID 19

Tutte le attività del campionato saranno gestite a norma di sicurezza e distanziamento come previsto dalle normative sanitarie di sicurezza. Tutti i concorrenti ed i docenti accompagnatori dovranno essere muniti di mascherine FP2 E Green Pass.

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

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