

Bando per l'Annualità 2016/2017
CAMPIONATI NAZIONALI DI PASTICCERIA
ALBERGHIERI D'ITALIA

Promosso da "figpc" in collaborazione con Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

Finalità del bando

Il progetto ha lo scopo di valorizzare la professionalità di studio e di capacità professionale degli allievi provenienti dagli Istituti alberghieri d'Italia, nella cultura della pasticceria Italiana, attraverso un concorso che vede come finalità il confronto professionale / culturale, misurando le capacità tecnico professionali degli allievi.

Il concorso Nazionale di Pasticceria prevede la realizzazione di una torta moderna alla francese (mousse, bavaresi, creme inglesi, cremosi, ecc... preparato autonomamente dagli studenti ed esposto nelle proprie caratteristiche organolettiche e di servizio) e una Piece (Pezzo Artistico) in cioccolato o pastigliaggio finita da montare sul posto durante la competizione.

Destinatari

Tutti gli Istituti alberghieri d'Italia. Da selezionare un team composto da 2 alunni/e del quarto o del 5° anno del corso pasticceria o enogastronomia,

Composizione della Commissione

La commissione :

FIPCG Maurizio Santilli e Matteo Cutolo,

MIUR: Carla Galdino, Angelo Scalisi

Modalità di partecipazione

Le scuole saranno selezionate attraverso una graduatoria in cui antecedente alla competizione dovranno presentare dei lavori (tramite e-mail) di pasticceria. I responsabili del comparto scuola e la direzione FIPGC valuteranno i lavori in base a delle caratteristiche richieste per la realizzazione del prodotto e che verranno stabilite all'invio ufficiale agli istituti stessi.

Gli alunni saranno esaminati attraverso dei requisiti tecnico-culturali, con valutazioni tecnico/professionali. Ogni candidato avrà a disposizione la propria postazione con tutti gli accessori e attrezzature necessarie. La preparazione e l'allestimento del piatto avverrà alla

presenza della giuria che controllerà passo passo tutto il processo produttivo sino alla presentazione diretta del prodotto finito. Il candidato dovrà esporre il processo di lavorazione, le caratteristiche organolettiche e le metodologie usate.

A carico dell'Istituto partecipante : Viaggio e materie prime per la realizzazione della Ps e della Torta.

A carico dell'Istituto ospitante; Vitto e alloggio e attrezzature per la realizzazione della competizione

La domanda, con la documentazione a corredo, dovrà essere presentata esclusivamente online, a partire dal **10 gennaio 2017** con scadenza entro e non oltre le **ore 12,00 del giorno 20 marzo 2017**, attraverso la compilazione dell'apposita istanza disponibile nell'area dedicata alla presente procedura con accesso al seguente *link*:

<https://miurjb4.pubblica.istruzione.it/protocolloIntesa>

Per la compilazione dell'istanza, i Dirigenti scolastici delle Istituzioni scolastiche interessate, dovranno autenticarsi all'applicativo "Protocolli in Rete", con le proprie credenziali SIDI.

Nell'applicativo "Protocolli in Rete" sarà riportato il bando.

L'istanza online è suddivisa in sezioni distinte per l'acquisizione delle seguenti informazioni:

Sezione A <i>(dati inseriti dal sistema automaticamente)</i>	<i>dati del dirigente scolastico</i>
Sezione A1 <i>(dati inseriti dal sistema automaticamente)</i>	<i>dati anagrafici del soggetto eventualmente delegato alla compilazione dell'istanza online</i>
Sezione B <i>(dati inseriti dal sistema automaticamente)</i>	<i>anagrafica dell'istituto</i>
Sezione C <i>(dati inseriti dal sistema automaticamente)</i>	<i>dati adesione all'avviso "Bando per l'Annualità 2017 CAMPIONATI NAZIONALI DI PASTICCERIA ALBERGHIERI D'ITALIA</i>
Sezione D <i>(obbligatoria)</i>	<i>autocertificazione della veridicità delle dichiarazioni rese</i>
Sezione E <i>(obbligatoria)</i>	<i>descrizione della ricetta autorizzazione all'utilizzo, pubblicazione e riproduzione della documentazione inviata</i>
Sezione F <i>(obbligatoria)</i>	<i>dati degli studenti (max n.2) che hanno partecipato alla realizzazione della ricetta oggetto del bando e del docente Tutor.</i>
<i>N.B. La mancata compilazione anche di una sola delle sezioni sopra indicate comporta l'esclusione dalla presente procedura.</i>	

L'istanza online, una volta compilata, può essere salvata in formato bozza prima dell'invio definitivo. La stessa, una volta inviata, non è più modificabile, né annullabile.

Modalità di selezione delle candidature (allegare file con indicazione dei criteri di preselezione)

Le istituzioni scolastiche secondarie di secondo grado saranno soggette ad una doppia fase di valutazione.

Nella prima fase, la Commissione effettuerà una prima valutazione basata su dati oggettivi automatici che tengono conto dei criteri di cui alle schede di valutazione presenti in piattaforma e di seguito accluse (allegato 1), selezionando le prime 30 scuole che hanno ottenuto il punteggio più alto.

La seconda fase, invece, prevede la realizzazione in sede di competizione delle varie ricette selezionate sottoposto al giudizio di una giuria.

La Commissione, ai fini della valutazione, procederà nel seguente modo:

Selezione degli elaborati artistici attraverso foto e schede tecniche, la commissione valuterà le metodologie usate l'innovazione e la creatività di realizzazione del prodotto: (una torta moderna e una PS piece artistico di pastigliaccio o cioccolato montato al momento.

Sulla base del punteggio raggiunto nella seconda fase di valutazione, la Commissione procederà a redigere la graduatoria finale di merito dei progetti.

La valutazione dei progetti operata dalla Commissione è insindacabile.

Premi

1° Premio: stage di alta formazione per il team, Tessera Fipgc , Master Fipgc, Targa e Medaglia d'Oro, attestato FIPGC, Master di pasticceria.

2° Premio: Tessera Fipgc, Medaglia d'argento, Targa, attestato FIPGC, Master di pasticceria.

3° Premio: Tessera Fipcg, Medaglia di bronzo, Targa, attestato FIPGC, Master di pasticceria.

Per tutti gli altri concorrenti l'attestato di partecipazione.

Paragrafo D - Pubblicità

Le informazioni relative a tutte le fasi del Premio verranno diffuse dal MIUR tramite i propri canali interni e in apposite sezioni curate dalla FIPGC.