



I.P.S.S.E.O.A. "Alfredo Beltrame"
Istituto Professionale Statale
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)
 ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336
 ✉ beltrame@alberghierobeltrame.edu.it; <http://www.alberghierobeltrame.edu.it>
 C.F. 93005790261

Regolamento
 Gara Nazionale
 Pagina 1 di 13

Organismo
 di Formazione
 accreditato
 dalla Regione
 del Veneto



REGOLAMENTO GARA NAZIONALE PER ISTITUTI ALBERGHIERI

09 - 13 MAGGIO 2023

Art. 1 Luogo e date

La manifestazione si svolgerà in presenza presso la sede centrale dell'IPSSEO "A. Beltrame", sito in via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV), nei giorni 09, 10, 11, 12 e 13 maggio 2023. Calendario:

- 09 maggio dalle ore 14.30 è prevista l'accoglienza e la registrazione dei partecipanti presso la sede dell'Istituto. Alle 17.00 per i soli studenti, si terrà la riunione preliminare per illustrare il programma di Gara (Briefing). La giornata si conclude in Piazza del Popolo, con l'evento di apertura della Gara alla presenza delle autorità.

Ritorno in Istituto per transfer ai vari hotel.

- 10 maggio, al mattino dalle ore 9.00 prova progettuale (teorica) che potrà essere predisposta anche o in parte in formato digitale, nel pomeriggio eventuale inizio prove pratiche di percorso;
- 11 maggio proseguo prove di Gara;
- 12 maggio al mattino potranno concludersi eventuali prove pratiche in funzione del numero dei partecipanti.

La giornata si conclude con la Cena di Gala organizzata dall'Istituto ospitante e la proclamazione dei vincitori.

- 13 maggio partenza per il rientro dei partecipanti ai luoghi di provenienza.

Volendo organizzare un servizio di transfer, al fine di agevolare l'arrivo a Vittorio Veneto nella giornata del 9 Maggio, si chiede alle scuole partecipanti di indicare la sede e l'ora di arrivo ([Allegato 1](#)).

Si prevede di organizzare un transfer in partenza alle ore 14.00 per Vittorio Veneto da:

- Aeroporto Marco Polo - Venezia
- Aeroporto Canova Treviso
- Stazione di Mestre - Venezia



I.P.S.S.E.O.A. "Alfredo Beltrame"
Istituto Professionale Statale
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)
☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336
✉ beltrame@alberghierobeltrame.edu.it; <http://www.alberghierobeltrame.edu.it>
C.F. 93005790261

Regolamento
Gara Nazionale
Pagina 2 di 13

Organismo
di Formazione
accreditato
dalla Regione
del Veneto



Da altre destinazioni di arrivo, o in altri orari, per giungere alla sede di Gara i partecipanti provvedono autonomamente.

Per il ritorno si organizza per le stesse destinazioni un transfer in partenza alle ore 8.00. L'organizzazione di tutti gli altri spostamenti durante i giorni di Gara sarà curata dall'Istituto ospitante.

Art. 2 Partecipazione

La Gara è riservata agli allievi che frequentano, nel corrente anno scolastico 2022/2023, il IV° anno del corso di studi Enogastronomia e Ospitalità alberghiera declinato nei seguenti percorsi:

- Cucina
- Bar- Sala e Vendita
- Accoglienza Turistica

Verranno ammessi gli Istituti che presenteranno domanda di partecipazione entro il 28 febbraio 2023.

Dovrà essere compilata la "Scheda di partecipazione" allegata al presente Regolamento ([Allegato 1](#)), da inviarsi all'indirizzo e-mail istituzionale:

tvrh06000p@istruzione.it

Per informazioni riguardanti la Gara e richieste in relazione agli aspetti organizzativi l'indirizzo mail di riferimento è il seguente:

infogaranazionale@alberghierobeltrame.edu.it, referente Prof.ssa Lollo.

I referenti per i diversi percorsi sono:

Cucina	Prof.ssa Tomasi	gara_cucina@alberghierobeltrame.edu.it
Bar- sala e vendita	Prof.ssa Cattelan	gara_sala@alberghierobeltrame.edu.it
Accoglienza	Prof.ssa Zorzetto	gara_accoglienza@alberghierobeltrame.edu.it



I.P.S.S.E.O.A. "Alfredo Beltrame"
Istituto Professionale Statale
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)
☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336
✉ beltrame@alberghierobeltrame.edu.it; <http://www.alberghierobeltrame.edu.it>
C.F. 93005790261

Regolamento
Gara Nazionale
Pagina 3 di 13

Organismo
di Formazione
accreditato
dalla Regione
del Veneto



L'Istituto ospitante prevede di poter accogliere per ogni delegazione scolastica, oltre agli studenti in Gara e ad un docente accompagnatore, il Dirigente Scolastico o suo delegato (max 5 persone per delegazione).

Ogni Istituto, anche se con più sedi, potrà essere rappresentato da un solo allievo per percorso.

Si prevede di poter accogliere un massimo di 30 delegazioni, se complete.

Se le delegazioni non saranno costituite dal numero massimo di partecipanti (3 studenti + 2 accompagnatori), altre delegazioni potranno iscriversi fino a capienza massima dei campi di Gara. Fa fede la data e l'ora di inoltro dell'istanza di partecipazione al fine di determinare l'ordine di precedenza per l'ammissione all'iscrizione.

Art. 3 Quote

Per la partecipazione alla Gara è prevista, a titolo di rimborso spese, una quota di € 250,00 ad alunno in Gara, che dovrà essere versata all'atto dell'iscrizione tramite Giroconto bancario c/o BANCA D'ITALIA - Codice TESORERIA Provinciale **317492** da parte dell'Istituto partecipante, l'avvenuto versamento andrà attestato tramite dichiarazione del dirigente scolastico. ([Allegato 2](#)).

Le spese di viaggio e di un eventuale soggiorno sono a cura degli Istituti partecipanti, che prenoteranno autonomamente in una delle strutture alberghiere convenzionate, come da elenco che verrà successivamente pubblicato nel sito www.alberghierobeltrame.edu.it alla news dedicata.

Art. 4 Materiali

Tutto il materiale necessario per l'espletamento delle prove verrà fornito dall'Istituto ospitante, fatta eccezione per la coltelleria e l'utensileria personale (si rimanda all'informativa completa nei singoli bandi di Gara).

Art. 5 Prove di Gara

I bandi dei tre percorsi di Gara, allegati al presente Regolamento, ne costituiscono parte integrante.

Le prove verranno affrontate per gruppi distinti nei giorni 10 e 11 maggio 2023, salvo necessità di proroga fino al giorno 12 maggio.



I.P.S.S.E.O.A. "Alfredo Beltrame"
Istituto Professionale Statale
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)
☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336
✉ beltrame@alberghierobeltrame.edu.it; <http://www.alberghierobeltrame.edu.it>
C.F. 93005790261

Regolamento
Gara Nazionale
Pagina 4 di 13

Organismo
di Formazione
accreditato
dalla Regione
del Veneto



Durante le prove progettuali è vietato l'uso di qualsiasi tipologia di dizionari e manuali cartacei ed elettronici.

Per eventuali calcoli o appunti sarà consentito ai candidati l'utilizzo di penna, di calcolatrice personali (esclusivamente i modelli ammessi per le prove degli esami di stato nei licei scientifici) e carta fornita dall'Istituto ospitante. Al termine della prova ogni candidato dovrà riconsegnare tutti fogli ricevuti.

Durante le prove pratiche, i candidati dovranno indossare la propria divisa professionale completa, coprendo eventuali loghi e senza indossare spille che permettano di identificare l'Istituto di appartenenza.

L'accesso ai laboratori e alle aule di Gara è consentito ai soli candidati, che verranno dotati di appositi pass.

I docenti accompagnatori dovranno preventivamente accertare che i partecipanti siano in possesso dei requisiti dettati dal Regolamento CE n. 852/2004 "Pacchetto Igiene" (ex D.L. 155/1997) e che siano coperti da polizza assicurativa per responsabilità civile ed infortuni; le relative attestazioni dovranno essere inviate via mail all'atto dell'iscrizione all'indirizzo tvrh06000p@istruzione.it

Durante le prove, sia progettuali che pratiche, è vietato l'uso di apparecchi telefonici cellulari e di altri dispositivi elettronici (ad es. orologi che permettono il collegamento a smartphone). Tali dispositivi dovranno essere depositati dal candidato in appositi contenitori prima dell'entrata nelle aule o nei laboratori, pena l'esclusione dalla Gara. Durante le Gare le foto e le riprese video verranno realizzate dall'Istituto ospitante.

Unitamente alla scheda di iscrizione, gli Istituti partecipanti dovranno trasmettere le liberatorie per gli alunni (minorenni e maggiorenni) e per gli accompagnatori, secondo i moduli allegati al presente Regolamento ([Allegato 3](#)).

Art. 6 Operazioni di valutazione delle prove

Le operazioni di valutazione sono svolte da apposita Commissione esaminatrice composta da:



I.P.S.S.E.O.A. "Alfredo Beltrame"
Istituto Professionale Statale
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)

☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336

✉ beltrame@alberghierobeltrame.edu.it; <http://www.alberghierobeltrame.edu.it>

C.F. 93005790261

Regolamento
Gara Nazionale
Pagina 5 di 13

Organismo
di Formazione
accreditato
dalla Regione
del Veneto



- un Dirigente tecnico indicato dall'U.S.R. Veneto
- il Dirigente scolastico dell'Istituto ospitante
- docenti di discipline teoriche e tecnico-pratiche dell'Istituto ospitante
- un Docente di Lingua inglese dell'istituto ospitante per i percorsi di Accoglienza Turistica e Bar - Sala e Vendita
- un docente di seconda lingua straniera tra francese e tedesco per le prove di "role play" di Accoglienza turistica
- da eventuali rappresentanti esterni del mondo produttivo di ciascun settore e degli Ordini professionali di categoria.

Prima dello svolgimento delle prove verranno chiariti i criteri di valutazione e le modalità di effettuazione della prova.

Verranno redatte graduatorie finali per ciascun percorso; a parità di punteggio avrà precedenza l'allievo più giovane (Nota MIUR 30943 del 10.11.2022, art. 5). Il giudizio della Commissione è insindacabile.

Art. 7 Premi

Ai primi tre classificati per ciascun percorso verrà rilasciato un attestato di merito (Nota MIUR 30943 del 10.11.2022, art. 4).

I nominativi degli alunni vincitori saranno comunicati al MIUR dall'Istituto ospitante per il loro inserimento nell'Albo Nazionale delle Eccellenze pubblicato sul Sito dell'INDIRE (Nota MIUR 30943 del 10.11.2022, art. 5).

Ulteriori premi potranno essere offerti da enti territoriali e sponsor di Gara per ciascun percorso.

Art. 8 Altre disposizioni

L'istituto ospitante si riserva di apportare eventuali modifiche alle modalità di svolgimento delle Gare in caso di gravi imprevisti o sopravvenuti problemi tecnici. Eventuali variazioni saranno tempestivamente comunicate.

L'Istituto potrà liberamente utilizzare, a mero scopo informativo e di divulgazione scolastica, le ricette e il materiale prodotto durante la Gara Nazionale.

Qualora la situazione post pandemica nazionale e/o territoriale, a seguito di Direttive emanate dagli Organi competenti, limitasse la partecipazione di alcune scuole, si provvederà alla restituzione della quota versata per l'iscrizione.

Le disposizioni contenute nel presente Regolamento e nei bandi specifici per ciascun percorso, potranno essere suscettibili di modifiche collegate a eventuali variazioni dello stato epidemiologico locale o nazionale. Qualunque modifica verrà prontamente comunicata agli Istituti partecipanti.

L'inosservanza di una o più norme inserite nel presente regolamento, verrà sanzionata dalla Commissione esaminatrice nei modi e nelle misure ritenute più opportune.

Si chiede a ciascuna scuola partecipante di inoltrare un video che presenti l'Istituto di provenienza con le seguenti specifiche tecniche:

il video di massimo 120 secondi, deve essere girato in orizzontale formato 16:9, H264, inviato con wetransfer all'indirizzo:

infogaranazionale@alberghierobeltrame.edu.it

Vittorio Veneto, 4 gennaio 2023



I.P.S.S.E.O.A. "Alfredo Beltrame"
Istituto Professionale Statale
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)
☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336
✉ beltrame@alberghierobeltrame.edu.it; <http://www.alberghierobeltrame.edu.it>
C.F. 93005790261

Regolamento
Gara Nazionale
Pagina 7 di 13

Organismo
di Formazione
accreditato
dalla Regione
del Veneto



Allegato 1 (da inoltrare a: tvrh06000p@istruzione.it)

SCHEDA DI PARTECIPAZIONE

DENOMINAZIONE ISTITUTO: _____

Dirigente Scolastico _____

Indirizzo _____

Città _____ Prov _____ Tel. _____ Fax. _____

E-mail _____ Sito Web _____

• **ALLIEVO PARTECIPANTE - Percorso ACCOGLIENZA TURISTICA**

Cognome _____ Nome _____ Nato a _____

Il _____ residente a _____ Prov _____

Via _____ n. _____ Tel _____

Cellulare _____ E-mail _____

Eventuali allergie/intolleranze alimentari _____

N. B. - Indicare la seconda lingua tra francese e tedesco: _____

• **ALLIEVO PARTECIPANTE - Percorso CUCINA**

Cognome _____ Nome _____ Nato a _____

Il _____ residente a _____ Prov _____

Via _____ n. _____ Tel _____

Cellulare _____ E-mail _____

Eventuali allergie/intolleranze alimentari _____

• **ALLIEVO PARTECIPANTE - Percorso BAR - SALA E VENDITA**

Cognome _____ Nome _____ Nato a _____

Il _____ residente a _____ Prov _____

Via _____ n. _____ Tel _____

Cellulare _____ E-mail _____

Eventuali allergie/intolleranze alimentari _____



I.P.S.S.E.O.A. "Alfredo Beltrame"
Istituto Professionale Statale
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)

☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336

✉ beltrame@alberghierobeltrame.edu.it; <http://www.alberghierobeltrame.edu.it>

C.F. 93005790261

Regolamento
Gara Nazionale
Pagina 8 di 13

Organismo
di Formazione
accreditato
dalla Regione
del Veneto



• **DOCENTE ACCOMPAGNATORE**

Cognome Nome _____

Cellulare e-mail _____

Eventuali allergie/intolleranze alimentari _____

- ☐ Attesta che i partecipanti siano in possesso dei requisiti dettati dal Regolamento CE n. 852/2004 "Pacchetto Igiene" (ex D.L. 155/1997)

• **DIRIGENTE SCOLASTICO o suo delegato**

Cognome Nome _____

Cellulare e-mail _____

Eventuali allergie/intolleranze alimentari _____

Informazioni logistiche:

Luogo di provenienza

Luogo di arrivo

Orario di arrivo

Mezzo di trasporto

Orario di partenza per rientro

Mezzo di trasporto

In particolare indicare se si parte/rientra da:

- ☐ Aeroporto Marco Polo – Venezia
☐ Aeroporto Canova Treviso
☐ Stazione di Mestre - Venezia

ALLEGARE ALLA SCHEDA

Le attestazioni di copertura con polizza assicurativa per responsabilità civile ed infortuni degli alunni partecipanti alla Gara.



I.P.S.S.E.O.A. "Alfredo Beltrame"
Istituto Professionale Statale
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)

☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336

✉ beltrame@alberghierobeltrame.edu.it; <http://www.alberghierobeltrame.edu.it>

C.F. 93005790261

Regolamento
Gara Nazionale
Pagina 9 di 13

Organismo
di Formazione
accreditato
dalla Regione
del Veneto



Allegato 2 (da inoltrare a: tvrh06000p@istruzione.it)

GARA NAZIONALE ISTITUTI ALBERGHIERI

Il sottoscritto dirigente scolastico protempore dell'Istituto _____

DICHIARA

di aver provveduto al versamento della quota di partecipazione

di complessivi Euro _____ per numero di _____ studenti partecipanti.

Tramite GIROCONDO c/o BANCA D'ITALIA - Codice TESORERIA Provinciale **317492**

**CAUSALE: CODICE MECCANOGRAFICO – Nome Istituto - Quota partecipazione
Gara Nazionale Istituti Alberghieri 2023 – Vittorio Veneto**

Il Dirigente Scolastico

Dott. _____



I.P.S.S.E.O.A. "Alfredo Beltrame"
Istituto Professionale Statale
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)
☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336
✉ beltrame@alberghierobeltrame.edu.it; <http://www.alberghierobeltrame.edu.it>
C.F. 93005790261

Regolamento
Gara Nazionale
Pagina 10 di 13

Organismo
di Formazione
accreditato
dalla Regione
del Veneto



Allegato 3

TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI IN OCCASIONE DELLA GARA NAZIONALE DEGLI ISTITUTI ALBERGHIERI 2023

Informativa ex art. 13 D. Lgs. n.196/2003 e ex art. 13 del Regolamento Europeo 2016/679

Gentile Signore/a,

secondo le disposizioni del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 ("Codice in materia di protezione dei dati personali", nel seguito indicato sinteticamente come **Codice**) e del Regolamento Europeo 2016/679, (nel seguito indicato sinteticamente come **Regolamento**) il trattamento dei dati personali per le finalità della Gara Nazionale sarà improntato ai principi di liceità e trasparenza, a tutela della vostra riservatezza e dei vostri diritti.

Le forniamo, quindi, le seguenti informazioni sul trattamento dei dati personali:

1. Trattamento dei dati personali in base a previsioni di legge o regolamento

Nel corso del rapporto con l'IPSSEOA "A. Beltrame" di Vittorio Veneto (TV), i dati personali verranno trattati dal personale della scuola nell'ambito delle proprie finalità istituzionali, che sono quelle relative all'istruzione ed alla formazione degli alunni ed in particolare legate alle finalità della Gara Nazionale e quelle amministrative strumentali necessarie, così come previste e definite dalla normativa vigente.¹

2. Obbligatorietà del conferimento dei dati personali e del conseguente trattamento

Ad eccezione di quanto previsto al successivo punti 6 e 7 del presente documento (per i quali casi vale la facoltà di segnalazione e diniego di cui al punto 8) in tutti gli altri casi il conferimento dei dati richiesti ed il conseguente trattamento sono obbligatori, in quanto previsti dalla normativa citata al precedente punto 1; l'eventuale rifiuto a fornire tali dati comporta l'impossibilità di partecipare alla Gara Nazionale.

3. Trattamento di dati particolari

I dati personali da Lei forniti, se qualificati come "dati sensibili" dal Codice, e i dati previsti dagli art. 9 e 10 del Regolamento saranno trattati esclusivamente dal personale della scuola, appositamente incaricato, secondo quanto previsto dalle disposizioni di legge e di regolamento citate in nota al precedente punto 1 e nel rispetto del principio di stretta indispensabilità dei trattamenti.

I dati sensibili non saranno oggetto di diffusione; tuttavia, alcuni di essi potranno essere comunicati ad altri soggetti pubblici nella misura strettamente indispensabile per svolgere attività istituzionali previste dalle

¹ L'elenco della normativa in base alla quale l'IPSSEOA "A. Beltrame" tratta dati personali che la riguardano comprende, in via principale e non esaustiva, le seguenti fonti normative: R.D. 653/1925, L. 241/1990; L. 104/1992, D. Lgs. 297/1994, L. 425/1997 (fino al 31.8.2018); D.P.R. 275/1999; L. 62/2000; D.M. 234/2000; Decreto Interministeriale 436/2000; D.P.R. 445/2000; Decreto Interministeriale 44/2001 e norme in materia di contabilità generale dello Stato; D. Lgs. 151/2001, D. Lgs. 165/2001, D. Lgs. 196/2003; L. 53/2003, D. Lgs. 59/2004; D. Lgs. 286/2004; D. Lgs. 76/2005; D. Lgs. 77/2005; D. Lgs. 226/2005; D. Lgs. 82/2005, D.M. 305/2006; D.P.C.M. 23 febbraio 2006 n. 185 fatto salvo quanto disposto dal D. Lgs. 66/2017; L. 1/2007; D.M. 42/2007; D.M. 80/2007; D.M. 139/2007; D.P.R. 235/2007; D.P.C.M. 25 gennaio 2008; D.L. 1 settembre 2008, n. 137, convertito, con modificazioni, dalla L. 169/2008; L. 69/2009; D.P.R. 81/2009; D.P.R. 89/2009; D.P.R. 122/2009; D.P.R. 87/2010; Dlgs 61/20017; L. 170/2010; D.M. 5669/2011; D.P.R. 80/2013, D. Lgs. 33/2013, D.P.R. 62/2013, D.L. 12 settembre 2013, n. 104, convertito, con modificazioni, dalla L. 128/2013, Legge 107/2015, D. Lgs. 50/2016 e Regolamento UE 2016/679.



I.P.S.S.E.O.A. "Alfredo Beltrame"
Istituto Professionale Statale
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)
☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336
✉ beltrame@alberghierobeltrame.edu.it; <http://www.alberghierobeltrame.edu.it>
C.F. 93005790261

Regolamento
Gara Nazionale
Pagina 11 di 13

Organismo
di Formazione
accreditato
dalla Regione
del Veneto



vigenti disposizioni in materia sanitaria, previdenziale, tributaria, giudiziaria e di istruzione, nei limiti previsti dal D.M 305/2006.

4. Trattamento dei dati personali raccolti presso soggetti funzionalmente collegati all'Istituto

I dati personali da Lei forniti potranno essere trattati anche se non sono stati raccolti presso l'Istituzione scolastica ma presso il MIUR - Ministero dell'Istruzione dell'Università e della ricerca e presso le sue articolazioni periferiche (USR, UAT), presso altre Amministrazioni dello Stato, presso Regioni e Enti Locali.

5. Possibilità di comunicazione dei dati personali ad altri soggetti pubblici

I dati personali da Lei forniti potranno essere comunicati a soggetti pubblici (quali, ad esempio, ASL, Comune, Provincia, Ufficio Scolastico Regionale, Ambiti Territoriali, organi di Polizia giudiziaria, organi di Polizia tributaria, Guardia di finanza, Magistratura) nei limiti di quanto previsto dalle vigenti disposizioni di legge e di regolamento e dagli obblighi conseguenti per questa istituzione scolastica.

6. Possibilità di comunicazione dei dati personali a terzi che rendono servizi necessari all'Istituto

I dati personali da Lei forniti potranno essere comunicati a soggetti terzi che forniscono servizi a codesta Istituzione scolastica quali, a titolo esemplificativo, agenzie di viaggio e strutture ricettive, esclusivamente in relazione alla vostra permanenza durante la Gara Nazionale, imprese di assicurazione (in relazione a polizze in materia infortunistica), eventuali ditte fornitrici di altri servizi (quali ad esempio software gestionali, servizi digitali, ecc.). La realizzazione di questi trattamenti costituisce una condizione necessaria affinché l'interessato possa usufruire dei relativi servizi; in caso di trattamenti continuativi, i soggetti terzi in questione sono nominati responsabili esterni del trattamento, limitatamente ai servizi resi all'Istituzione scolastica.

7. Possibilità di effettuare foto o riprese video e loro pubblicazione sul sito dell'Istituto

È possibile che durante la Gara Nazionale vengano effettuate da parte della scuola o di soggetti nominati, foto e riprese audio-video delle attività di gara e collegate all'evento ed è possibile che le stesse vengano pubblicate sul sito istituzionale per il tempo necessario per la finalità cui sono destinate e diffuse attraverso la stampa ed i social.

8. Facoltà di non conferire dati personali per determinate iniziative o servizi resi da terzi

Per segnalare la volontà di non aderire a determinate iniziative o servizi tra quelli indicati ai punti 6 e 7 del presente documento, è possibile rivolgersi al responsabile interno del trattamento dei dati personali della scuola, indicato al punto 14 della presente Informativa, chiedendo che, conseguentemente, i propri dati personali non siano conferiti per quella determinata iniziativa o servizio.

9. Modalità e durata del trattamento dei dati personali

Il trattamento dei dati personali da Lei forniti sarà effettuato sia con strumenti cartacei che elettronici, nel rispetto delle misure di sicurezza indicate dal Codice e delle altre misure individuate ai sensi del Regolamento; i dati personali, a seconda della loro tipologia, verranno conservati secondo le indicazioni delle Regole tecniche in materia di conservazione digitale degli atti definite da AGID e nei tempi e nei modi indicati dalle Linee Guida per le Istituzioni scolastiche e dai Piani di conservazione e scarto degli archivi scolastici definiti dalla Direzione Generale degli Archivi presso il Ministero dei Beni Culturali.

10. Pubblicazione degli esiti della Gara Nazionale

I dati relativi alle classifiche di gara degli alunni potranno essere pubblicati nel sito della scuola nei limiti delle vigenti disposizioni in materia.



I.P.S.S.E.O.A. "Alfredo Beltrame"
Istituto Professionale Statale
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)
☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336
✉ beltrame@alberghierobeltrame.edu.it; <http://www.alberghierobeltrame.edu.it>
C.F. 93005790261

Regolamento
Gara Nazionale
Pagina 12 di 13

Organismo
di Formazione
accreditato
dalla Regione
del Veneto



11. Titolare del trattamento dei dati personali

Il Titolare del trattamento è: Istituto di Istruzione Superiore IPSSEOA "A. Beltrame", con sede in via Carso, 114 – 31029 Vittorio Veneto (TV), rappresentato dal Dirigente scolastico pro tempore Letizia Cavallini.
I recapiti del Titolare del trattamento sono: telefono 0438-556060; indirizzo di posta elettronica tvrh06000p@istruzione.it; indirizzo PEC: tvrh06000p@PEC.ISTRUZIONE.IT

12. Responsabile interno (incaricato) del trattamento dei dati personali

Il Responsabile interno del trattamento (incaricato) è il Direttore dei S.G.A. dell'Istituto, Patrizia Morici.
I recapiti del Responsabile interno del trattamento sono: telefono 0438-556060; indirizzo di posta elettronica dsga@alberghierobeltrame.edu.it.
Altri referenti/incaricati del trattamento dei dati sono specificati nei relativi atti autorizzativi.

13. Responsabili esterni del trattamento dei dati personali (al 25.5.2018)

I Responsabili esterni del trattamento dei dati, nominati dal Titolare per i servizi resi, necessari all'espletamento delle funzioni istituzionali (quali registro elettronico, segreteria digitale, gestione informatizzata dell'Alternanza Scuola-Lavoro, gestione informatizzata della contabilità, ecc.) sono: Gruppo Spaggiari Parma S.p.A., indirizzo di posta elettronica: privacy@spaggiari.eu; indirizzo PEC: spaggiari@legalmail.it;
Chip computers, indirizzo di posta elettronica: info@chipcomputers.it

14. Punto di contatto del responsabile della protezione dei dati personali

I recapiti di contatto del RPD – Responsabile Protezione dei Dati personali sono pubblicati all'indirizzo web: <http://www.alberghierobeltrame.edu.it>

15. Modalità di esercizio dei propri diritti

Lei potrà rivolgersi senza particolari formalità al Titolare o al Responsabile del trattamento, oppure al Responsabile della Protezione dei dati per far valere i Suoi diritti, così come previsto dall'articolo 7 del Codice (e dagli articoli collegati), e dal Capo III del Regolamento.



I.P.S.S.E.O.A. "Alfredo Beltrame"
Istituto Professionale Statale
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)

☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336

✉ beltrame@alberghierobeltrame.edu.it; <http://www.alberghierobeltrame.edu.it>

C.F. 93005790261

Regolamento
Gara Nazionale
Pagina 13 di 13

Organismo
di Formazione
accreditato
dalla Regione
del Veneto



Inoltre, ai sensi dell'art. 7 par. 1 del GDPR, in merito:

- a) alla **pubblicazione** di eventuali immagini del proprio /a figlio/a sul **sito web** dell'Istituto, così come su manifesti, volantini o materiale ricreativo/educativo utilizzati in coerenza con le finalità didattiche della scuola e alla **diffusione tramite social**.

☐ ACCONSENTO

☐ NON ACCONSENTO

- b) all'utilizzo di immagini fotografiche e video realizzate in ambito scolastico in coerenza con le finalità della scuola (es. PTOF)

☐ ACCONSENTO

☐ NON ACCONSENTO

- c) al trattamento dei dati personali durante le riprese video e le fotografie relative al/alla figlio/a realizzate in occasione di EVENTI organizzati dalla scuola e collegati alla Gara, con relativa diffusione tramite CD-ROM/chiavette USB distribuite alle famiglie.

☐ ACCONSENTO

☐ NON ACCONSENTO

PER LA **MANCATA COMUNICAZIONE** RIGUARDANTE LO STATO DI SALUTE (PATOLOGIE, EVENTUALI TERAPIE E/O TRATTAMENTI FARMACOLOGICI) LA FAMIGLIA ESONERA LA SCUOLA DA QUALSIASI RESPONSABILITÀ'.

In caso di firma di un solo genitore/autore/affidatario lo stesso sottoscrive contestualmente la seguente dichiarazione: "Il sottoscritto, consapevole delle conseguenze amministrative e penali corrispondenti a verità, ai sensi del d.p.r. 245 del 2000, Dichiara di aver effettuato la scelta/richiesta in osservanza delle disposizioni sulla responsabilità genitoriale di cui agli articoli 316, 337 ter e 337 quater del codice civile, che richiede il consenso di entrambi genitori".

_____ (___), lì __/__/2023

Firma: _____/_____

Luogo e Data _____

Firma per esteso _____

Se minorenne, firma dei responsabili genitoriali

Il Dirigente Scolastico
Letizia Cavallini

N.B. Allegare copia del documento di identità del Firmatario



I.P.S.S.E.O.A. "Alfredo Beltrame"
Istituto Professionale Statale
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)

☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336

✉ beltrame@alberghierobeltrame.edu.it; <http://www.alberghierobeltrame.edu.it>

C.F. 93005790261

Pagina 1 di 15

GARA NAZIONALE DEGLI ISTITUTI ALBERGHIERI 2023
PERCORSO CUCINA

La gara del percorso di Cucina si articolerà nelle seguenti due prove:

- prova progettuale punti 40
- prova pratica punti 60

PROVA PROGETTUALE

- 1) Facendo riferimento ad alcuni obiettivi contenuti nell'Agenda 2030 ([Allegato A](#)), il candidato elabori tre proposte distinte di "piatto unico" per un soggetto adulto in buono stato di salute, nel rispetto delle "Linee guida per una sana alimentazione" e allo stesso tempo sostenibili, valorizzando prodotti alimentari tipici a marchio propri della regione di appartenenza inclusi quelli con certificazione biologica (sono da considerare oltre ai prodotti "SQ" a marchio europeo DOP, IGP, STG, anche i PAT, le PPL, i Presidi slow food, i Prodotti di montagna, le De.Co. e i SQNPI).
- 2) Il candidato motivi per i singoli piatti unici le scelte effettuate in riferimento alla stagionalità, alle problematiche relative alla riduzione del consumo energetico mediante tecniche innovative, alla sostenibilità anche nell'ottica del riciclo e del riutilizzo in base ai principi e ai vantaggi dell'economia circolare.
- 3) In riferimento alla richiesta n° 1, il candidato scelga un "piatto unico" tra quelli da lui definiti e lo proponga per un servizio di delivery.
Il candidato specifichi le modalità di produzione, di conservazione, di confezionamento e di consegna con particolare riferimento ad un "packaging" ecosostenibile, nel rispetto della normativa sulla sicurezza alimentare. Il candidato riporti le istruzioni per l'eventuale rigenerazione e/o consumo del piatto a casa e le sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze alimentari (allegato II, Reg. UE n. 1169/2011).
- 4) Il candidato sviluppi i seguenti punti facendo riferimento ad un piatto proposto dalla commissione:



I.P.S.S.E.O.A. "Alfredo Beltrame"
Istituto Professionale Statale
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)

☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336

✉ beltrame@alberghierobeltrame.edu.it; <http://www.alberghierobeltrame.edu.it>

C.F. 93005790261

Pagina 2 di 15

A. Il candidato effettui un'attenta valutazione calorico – nutrizionale del piatto, nel dettaglio deve:

- calcolare l'apporto in calorie ed in macronutrienti energetici, in fibra alimentare e/o colesterolo forniti dal piatto;
- ripartire le calorie fornite dal piatto tra i macronutrienti, rappresentare graficamente il risultato ottenuto e suggerire alcuni abbinamenti con altre preparazioni per equilibrare tale ripartizione;
- valutare la qualità nutrizionale dei singoli macronutrienti forniti dal piatto e commentarne l'apporto in fibra alimentare e/o colesterolo con richiami agli effetti sullo stato di salute di un individuo;
- individuare alcuni micronutrienti e fitocomposti significativi contenuti negli ingredienti del piatto, riportandone la relativa funzione nell'organismo.

B. Il candidato deve calcolare il prezzo finale di vendita di un piatto del quale vengono fornite: le quantità degli ingredienti necessari, il relativo costo per ingrediente e la percentuale edibile.

Tempo a disposizione: 180 minuti.

Punti: 40

La prova progettuale potrà essere somministrata in formato cartaceo o digitale con i computer messi a disposizione dall'Istituto, privi di collegamento internet.

Ogni candidato:

- dovrà portare una penna e una calcolatrice personale (esclusivamente i modelli ammessi per le prove degli esami di stato nei licei scientifici);
- non potrà utilizzare manuali, dizionari e telefono cellulare e/o altri dispositivi multimediali come definito nel Regolamento di Gara al quale si fa rinvio.



I.P.S.S.E.O.A. "Alfredo Beltrame"
Istituto Professionale Statale
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)

☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336

✉ beltrame@alberghierobeltrame.edu.it; <http://www.alberghierobeltrame.edu.it>

C.F. 93005790261

Pagina 3 di 15

PROVA PRATICA

1. Il candidato deve realizzare un piatto unico tra quelli indicati nella prova progettuale valorizzando uno dei prodotti proposti:
 - a. Gallina faraona
 - b. Trota iridea
 - c. Fagioli borlotti o di Lamon IGP
2. Il candidato avrà a disposizione i prodotti proposti sulla base delle indicazioni riportate nella scheda ricetta.
3. E' possibile utilizzare, oltre agli alimenti del paniere ([Allegato B](#)), un solo ingrediente a marchio e un'erba spontanea a scelta del partecipante. Entrambi i prodotti devono essere della zona di provenienza del candidato (si precisa che l'ingrediente tipico e l'erba spontanea NON saranno forniti dall'Istituto ospitante).
4. Il candidato deve realizzare 1 piatto completo che sarà utilizzato per la presentazione e la fotografia e 3 porzioni per l'assaggio, che saranno sottoposte al giudizio della Commissione.
5. Il candidato deve descrivere e motivare brevemente alla Commissione le caratteristiche del piatto realizzato.
6. Gli Istituti partecipanti dovranno comunicare via e-mail entro e non oltre il 20 Marzo 2023 la scheda ricetta redatta su apposito modulo ([Allegato C](#)).
7. Non sarà predisposto, dall'organizzazione, quanto non espressamente dichiarato nella scheda ricetta.
8. Non è possibile portare preparazioni di nessun genere elaborate in precedenza.

Tempo a disposizione: 90 minuti.

Punti: 60

La prova pratica prevede l'utilizzo dei laboratori dell'Istituto A. Beltrame di Vittorio Veneto (TV).

Ogni candidato:



I.P.S.S.E.O.A. "Alfredo Beltrame"
Istituto Professionale Statale
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)

☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336

✉ beltrame@alberghierobeltrame.edu.it; <http://www.alberghierobeltrame.edu.it>

C.F. 93005790261

Pagina 4 di 15

- dovrà indossare la divisa dell'Istituto di appartenenza **completa nel rispetto delle norme di sicurezza previste**, come definito nel Regolamento di Gara al quale si fa rinvio;

COMMISSIONE ESAMINATRICE

- La Commissione esaminatrice seguirà lo svolgimento e la regolarità delle prove.
- La somma dei punti acquisiti in ciascuna prova concorrerà a formare il punteggio finale.

Ciascun concorrente sarà valutato secondo i seguenti criteri:

PROVA PROGETTUALE

- 1) Coerenza delle proposte di "piatto unico" con il tema proposto. Punti 5 Max
- 2) Rispetto e attinenza alle richieste di cui al punto 2 e capacità di argomentare le scelte effettuate. Punti 5 Max
- 3) Rispetto dei processi richiesti al punto 3 e capacità di argomentare le scelte adottate. Punti 10 Max
- 4) A. Correttezza della procedura di calcolo degli apporti calorici/nutrizionali, delle unità di misura utilizzate e della ripartizione delle calorie tra i macronutrienti; esattezza dei risultati e della rappresentazione grafica; livello di conoscenza dei contenuti; correttezza della terminologia e dell'analisi nutrizionale. Punti 10 Max
- 4) B. Correttezza delle procedure di calcolo e del prezzo finale del piatto. Punti 10 Max

Tot. Punti 40



I.P.S.S.E.O.A. "Alfredo Beltrame"
Istituto Professionale Statale
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)

☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336

✉ beltrame@alberghierobeltrame.edu.it; <http://www.alberghierobeltrame.edu.it>

C.F. 93005790261

Pagina 5 di 15

PROVA PRATICA

Giuria tecnica

Organizzazione del lavoro e ordine	Punti 5 Max
Igiene e pulizia	Punti 5 Max
Tecnica d'esecuzione	Punti 5 Max
Rispetto normative sicurezza	Punti 5 Max
Spreco alimentare, riutilizzo e riciclo	Punti 10 Max

Giuria di degustazione

Rispetto dei tempi di servizio	Punti 5 Max
Originalità e creatività	Punti 5 Max
Estetica e cromia	Punti 5 Max
Presentazione e descrizione della preparazione	Punti 5 Max
Degustazione	Punti 10 Max

Tot. Punti 60

PRODOTTI ALIMENTARI E ATTREZZATURA

Il partecipante avrà a sua disposizione gli ingredienti del paniere comune.

Lo studente potrà aggiungere solo un prodotto tipico e un'erba spontanea della propria zona di provenienza (non fornito dall'Istituto ospitante – punto 3 prova pratica) che dovranno essere evidenziati nell'apposita scheda ricetta.

I prodotti veicolati dal candidato devono garantire corretti processi di conservazione durante il trasporto. Le relative modalità, dovranno essere preventivamente comunicati, allegando una breve analisi dei rischi alla scheda ricetta.

Ogni decorazione o guarnizione, essendo parte integrante del piatto, deve essere commestibile ed elaborata durante la prova pratica.



I.P.S.S.E.O.A. "Alfredo Beltrame"
Istituto Professionale Statale
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)

☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336

✉ beltrame@alberghierobeltrame.edu.it; <http://www.alberghierobeltrame.edu.it>

C.F. 93005790261

Pagina 6 di 15

I generi alimentari, il materiale e l'attrezzatura necessari alla realizzazione del piatto saranno forniti dall'Istituto ospitante (attrezzatura di base, rooner, sottovuoto, abbattitore, affumicatore con cannello, pacojet).

Sarà possibile portare la coltelleria in base alle norme di trasporto vigenti e/o la piccola utensileria necessaria. In questo caso, la dotazione personale (coltelleria e/o piccola utensileria) deve essere dichiarata, sotto forma di elenco, nella scheda ricetta inviata all'Istituto ospitante.

L'allievo per la presentazione avrà a disposizione piatti piani rotondi bianchi delle seguenti dimensioni:

diametro esterno cm 27,50, diametro utile interno cm 19.



A parità di punti, avrà precedenza il candidato più giovane (Nota MIUR 30943 del 10.11.2022 art. 5).

Per chiarimenti scrivere alla Prof.ssa Paola Tomasi, e-mail:
gara_cucina@alberghierobeltrame.edu.it



I.P.S.S.E.O.A. "Alfredo Beltrame"
Istituto Professionale Statale
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)

☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336

✉ beltrame@alberghierobeltrame.edu.it; <http://www.alberghierobeltrame.edu.it>

C.F. 93005790261

Pagina 7 di 15

ALLEGATO A¹

Dall'Agenda 2030: "obiettivo 12: garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo".

"Per consumo e produzione sostenibili si intende la promozione dell'efficienza delle risorse e dell'energia, di infrastrutture sostenibili, così come la garanzia dell'accesso ai servizi di base, a lavori dignitosi e rispettosi dell'ambiente e a una migliore qualità di vita per tutti. La sua attuazione contribuisce alla realizzazione dei piani di sviluppo complessivi, alla riduzione dei futuri costi economici, ambientali e sociali, al miglioramento della competitività economica e alla riduzione della povertà. Il consumo e la produzione sostenibile puntano a "fare di più e meglio con meno", aumentando i benefici in termini di benessere tratti dalle attività economiche, attraverso la riduzione dell'impiego di risorse, del degrado e dell'inquinamento nell'intero ciclo produttivo, migliorando così la qualità della vita. Ciò coinvolge stakeholder differenti, tra cui imprese, consumatori, decisori politici, ricercatori, scienziati, rivenditori, mezzi di comunicazione e agenzie di cooperazione allo sviluppo. E' necessario per questo un approccio sistematico e cooperativo tra soggetti attivi nelle filiere, dal produttore fino al consumatore. Ciò richiede inoltre di coinvolgere i consumatori in iniziative di sensibilizzazione al consumo e a stili di vita sostenibili, offrendo loro adeguate informazioni su standard ed etichette, e coinvolgendoli, tra le altre cose, nell'approvvigionamento pubblico sostenibile".

- Ogni anno, circa un terzo del cibo prodotto, corrispondente a 1,3 miliardi di tonnellate, per un valore pari a circa mille miliardi di dollari, finisce nella spazzatura dei consumatori e dei commercianti, oppure va a male a causa di sistemi di trasporti o pratiche agricole inadeguati.

¹ L'Allegato A è tratto da: <https://unric.org/it/obiettivo-12-garantire-modelli-sostenibili-di-produzione-e-di-consumo/>



I.P.S.S.E.O.A. "Alfredo Beltrame"
Istituto Professionale Statale
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)

☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336

✉ beltrame@alberghierobeltrame.edu.it; <http://www.alberghierobeltrame.edu.it>

C.F. 93005790261

Pagina 8 di 15

- Se la popolazione mondiale raggiungesse 9,6 miliardi all'anno entro il 2050, servirebbero tre pianeti per soddisfare la domanda di risorse naturali necessarie a sostenere gli stili di vita attuali.

".. Mentre un impatto ambientale significativo nel settore alimentare si verifica a partire dalle fasi di produzione (agricoltura e settore agro-alimentare), le famiglie influenzano tale impatto attraverso scelte e abitudini alimentari. Ciò, a sua volta, ha un impatto sull'ambiente attraverso l'energia consumata per la produzione di cibo e la generazione di rifiuti".

- 1,3 miliardi di tonnellate di cibo vanno sprecate ogni anno, mentre quasi 1 miliardo di persone soffre di denutrizione e un altro miliardo soffre la fame.
- Il consumo eccessivo di cibo produce effetti dannosi per la nostra salute e per l'ambiente.
- 2 miliardi di persone nel mondo sono sovrappeso o obese.
- Fenomeni di degradazione dei suoli, l'inaridimento dei terreni, l'utilizzo non sostenibile dell'acqua, l'eccessivo sfruttamento della pesca e il degrado dell'ambiente marino riducono la capacità delle risorse naturali di provvedere alla produzione alimentare.
- Il settore alimentare rappresenta il 30% del consumo totale di energia, ed è responsabile del 22% delle emissioni di gas serra.

Tra i traguardi fissati dall'Agenda 2030 si evidenzia:

[...] 12.2 Entro il 2030, raggiungere la gestione sostenibile e l'utilizzo efficiente delle risorse naturali.

12.3 Entro il 2030, dimezzare lo spreco alimentare globale pro-capite a livello di vendita al dettaglio e dei consumatori e ridurre le perdite di cibo durante le catene di produzione e di fornitura, comprese le perdite del post-raccolto.

[...]

12.5 Entro il 2030, ridurre in modo sostanziale la produzione di rifiuti attraverso la prevenzione, la riduzione, il riciclo e il riutilizzo [...]

12.(8)b Sviluppare e implementare strumenti per monitorare gli impatti dello sviluppo sostenibile per il turismo sostenibile, che crea posti di lavoro e promuove la cultura e i prodotti locali..... [...]



I.P.S.S.E.O.A. “Alfredo Beltrame”
Istituto Professionale Statale
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)

☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336

✉ beltrame@alberghierobeltrame.edu.it; <http://www.alberghierobeltrame.edu.it>

C.F. 93005790261

Pagina 9 di 15

L'Allegato A è tratto da: <https://unric.org/it/obiettivo-12-garantire-modelli-sostenibili-di-produzione-e-di-consumo/>

Link utili:

<https://www.rinnovabili.it/agrifood/ridurre-gli-sprechi-alimentari-consigli/>

<https://www.csqa.it/CSQA/Norme/Sostenibilita-Ambientale/SQNPI>

<https://www.crea.gov.it/web/alimenti-e-nutrizione/-/linee-guida-per-una-sana-alimentazione-2018>



I.P.S.S.E.O.A. "Alfredo Beltrame"
Istituto Professionale Statale
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)

☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336

✉ beltrame@alberghierobeltrame.edu.it; <http://www.alberghierobeltrame.edu.it>

C.F. 93005790261

Pagina 10 di 15

Allegato B

PANIERE DEGLI INGREDIENTI CHE IL CANDIDATO POTRA' UTILIZZARE PER REALIZZARE LA PROPRIA RICETTA DA INDICARE NELLA SCHEDA TECNICA

PANIERE INGREDIENTI

ORTAGGI E FRUTTA

Aglione Bianco - Alloro - Asparagi bianchi e verdi di Badoere - Aneto - Arance - Basilico -
- Bacche di ginepro - Biete da taglio - Carote - Cetrioli - Ciliegie - Cipolla bianca -
Cipolla rossa - Cipollotti - Chiodi di garofano - Curry - Dragoncello - Erba cipollina -
Fagiolini freschi - Fiore di zuccina - Fragole - Gallinelle/Valeriana - Lamponi - Limoni
Bio - Maggiorana - Mandorle sgusciate - Melanzane - Mele golden - Menta - Mirtilli -
Noce moscata - Noci - Origano secco - Paprika - Patata bianca, gialla, viola - Pepe
bianco, nero, rosa - Peperoncino - Peperoni gialli - Peperoni rossi - Piselli surgelati -
Pomodorini datterini - Pere Kaiser - Porro - Prezzemolo - Rucola - Scalogno - Sedano
verde - Sedano bianco - Salvia - Rosmarino - Spinaci freschi - Timo - Zuccina verde
.

PESCI - CARNI ED INSACCATI

Trota iridea - Gallina faraona - Lardo - Soppressa trevigiana - Pancetta arrotolata -
Speck di Sauris - Prosciutto crudo S. Daniele - Retina di maiale

UOVA - LATTICINI

Uova fresche - Burro - Grana padano DOP - Montasio mezzano DOP - Piave fresco DOP
- Latte UHT - panna fresca - ricotta vaccina - yogurt intero bianco

CEREALI E FARINACEI

Farina di tipo "00" - Farina di tipo "0" - Farina di riso - Farina senza glutine - Farina di
frumento integrale - Farina di mais Biancoperla - Fecola - Pane grattugiato - Pane senza
glutine - Riso Vialone nano La Fagiana - Semola di grano duro rimacinata - Maizena



I.P.S.S.E.O.A. "Alfredo Beltrame"
Istituto Professionale Statale
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)

☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336

✉ beltrame@alberghierobeltrame.edu.it; <http://www.alberghierobeltrame.edu.it>

C.F. 93005790261

Pagina 11 di 15

VINI E LIQUORI

Brandy - **V**ino bianco Prosecco DOC e Pinot Grigio DOC - Vino rosso Cabernet DOC

VARIE

Acciughe filetti sott'olio – Aceto di mele – Aceto balsamico di Modena I.G.P. – Capperi sotto sale – Concentrato di pomodoro – Miele delle Dolomiti DOP – Olive nere – Olive verdi – **P**eperoncino – Olio di semi di arachide – **O**lio extra vergine oliva DOP – Pinoli – Pomodori pelati – Prugne secche – sale fino – sale grosso – Salsa di soia – Seitan – Senape – Tabasco- Tofu – Uva passa – Worcestersauce – Zafferano – Zucchero di canna – Zucchero semolato



I.P.S.S.E.O.A. "Alfredo Beltrame"
Istituto Professionale Statale
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)

☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336

✉ beltrame@alberghierobeltrame.edu.it; <http://www.alberghierobeltrame.edu.it>

C.F. 93005790261

Pagina 12 di 15

Allegato C

SCHEDA TECNICA RICETTA GARA NAZIONALE 2023

ISTITUTO PARTECIPANTE: _____

Si ricorda che le proporzioni degli ingredienti devono essere in funzione delle porzioni da preparare (n° 3 porzioni per l'assaggio della giuria di degustazione ed un piatto per la presentazione).

Elencare attrezzature e utensili necessari allo svolgimento della ricetta, sarà nostra premura informarvi tempestivamente dell'eventuale impossibilità di mettervi a disposizione quanto richiesto.

- ☐ Si allega breve analisi dei rischi per i prodotti edibili veicolati, secondo la normativa vigente
- ☐ NON si allega in quanto non necessaria breve analisi dei rischi per i prodotti edibili veicolati

Indicare le modalità di conservazione dei prodotti veicolati presso l'Istituto sede di Gara e i tempi di consegna.



I.P.S.S.E.O.A. "Alfredo Beltrame"
Istituto Professionale Statale
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)
☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336
✉ beltrame@alberghierobeltrame.edu.it; <http://www.alberghierobeltrame.edu.it>
C.F. 93005790261

Pagina 13 di 15

Nome dello studente		Nome del Piatto	
Ingredienti		Quantità	Utensili ed Attrezzature
1			1
2			2
3			3
4			4
5			5
6			6
7			7
8			8
9			9
10			10
11			11
12			12



I.P.S.S.E.O.A. "Alfredo Beltrame"
Istituto Professionale Statale
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)
☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336

✉ beltrame@alberghierobeltrame.edu.it; <http://www.alberghierobeltrame.edu.it>
C.F. 93005790261

Pagina 14 di 15

13		13
14		14
15 prodotto a marchio		15
16 erba spontanea		16

Fasi di lavorazione

Preparazione:

1.
2.
3.



I.P.S.S.E.O.A. "Alfredo Beltrame"
Istituto Professionale Statale
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)
☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336

✉ beltrame@alberghierobeltrame.edu.it; <http://www.alberghierobeltrame.edu.it>

C.F. 93005790261

Pagina 15 di 15

Cottura:

1.
2.
3.

Finitura e presentazione:

1.
2.
3.

Tempo Preparazione	Allergeni	Eventuale vino da abbinare
Max 90 minuti	:	



I.P.S.S.E.O.A. "Alfredo Beltrame"
Istituto Professionale Statale
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)

☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336

✉ beltrame@alberghierobeltrame.edu.it; <http://www.alberghierobeltrame.edu.it>

C.F. 93005790261

Pagina 1 di 6

GARA NAZIONALE DEGLI ISTITUTI ALBERGHIERI ED. 2023
PERCORSO BAR-SALA E VENDITA

La Gara di Bar - Sala e Vendita si articolerà in due prove:

- **prova progettuale: durata 180 minuti, punti 40**
- **prova pratica suddivisa in tre sezioni per un totale di 60 punti:**
 1. prova pratica di Bar durata complessiva 30 minuti, punti 30
 2. prova pratica di Sala durata 15 minuti, punti 10
 3. prova pratica di Sommelierie durata 15 minuti, punti 20

PROVA PROGETTUALE

Durata 180 minuti

Punti 40.

Il candidato dovrà progettare un evento professionalizzante secondo le seguenti fasi:

- descrivere l'organizzazione di un evento conviviale che promuova le caratteristiche di un prodotto a marchio di denominazione del Veneto e di un prodotto con denominazione di tipicità della propria regione di appartenenza (DOP, IGP, PAT,...);
- redigere un menù di quattro portate, che valorizzi i prodotti che sono stati scelti, rispettando la stagionalità e indicando gli eventuali allergeni presenti in una delle pietanze inserite nel menu;
- definire la mise en place del coperto ed eventuali integrazioni, organizzare le fasi di servizio, elaborando la Job Description relativa all'evento;
- indicare e motivare l'abbinamento cibo/vino per ogni portata del menù, utilizzando vini a marchio di denominazione del Veneto;
- per un cocktail, di cui viene fornita la ricetta, calcolare: la quantità di alcool espressa in millilitri e grammi, le unità alcoliche corrispondenti, il titolo alcolometrico volumico finale ed il valore energetico;



I.P.S.S.E.O.A. "Alfredo Beltrame"
Istituto Professionale Statale
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)

☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336

✉ beltrame@alberghierobeltrame.edu.it; <http://www.alberghierobeltrame.edu.it>

C.F. 93005790261

Pagina 2 di 6

- ricavare, utilizzando la tabella riportata nell'allegato n.2 del Decreto del 30 luglio 2008, il livello alcolemico teorico raggiungibile a seguito del consumo di uno stesso cocktail da parte di individui diversi e in differenti condizioni; valutare criticamente il livello alcolemico teorico raggiungibile con riferimento ai possibili effetti di una intossicazione acuta da alcool.
- calcolare il prezzo finale di vendita di un prodotto del quale vengono forniti: le quantità degli ingredienti necessari, il costo per ingrediente e la percentuale edibile e altri riferimenti necessari;

La prova progettuale potrà essere somministrata in formato cartaceo o digitale con i computer messi a disposizione dall'Istituto, privi di collegamento internet.

Ogni candidato dovrà:

- portare una penna e una calcolatrice personale (esclusivamente i modelli ammessi per le prove degli esami di stato nei licei scientifici);
- non è concesso l'utilizzo di manuali, dizionari e telefono cellulare e/o altri dispositivi multimediali come definito nel Regolamento di Gara al quale si fa rinvio.



I.P.S.S.E.O.A. "Alfredo Beltrame"
Istituto Professionale Statale
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)

☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336

✉ beltrame@alberghierobeltrame.edu.it; <http://www.alberghierobeltrame.edu.it>

C.F. 93005790261

Pagina 3 di 6

PROVA PRATICA

1. PROVA PRATICA BAR

La prova pratica è costituita da due parti, **durata complessiva 30 minuti**:

- **PARTE A** consiste nella realizzazione di un cocktail - **punti 20**
- **PARTE B** role play in lingua inglese - **punti 10**

PARTE A – REALIZZAZIONE DI UN COCKTAIL

La prova pratica consiste nel realizzare un cocktail I.B.A. 2020 sorteggiato tra quelli sottoelencati:

- SPRITZ VENEZIANO
- BACARDI
- ANGEL FACE
- DRY MARTINI
- SIDECAR
- FRENCH 75
- IRISH COFFEE
- ESPRESSO MARTINI
- MINT JULEP
- VE.N.TO.

Durante la prova il candidato dovrà presentare alla Commissione il cocktail ed illustrarne gli aspetti storici e merceologici.

L'attrezzatura per la preparazione del cocktail verrà messa a disposizione dall'Istituto ospitante.

Non è consentito l'uso di attrezzature personali.



I.P.S.S.E.O.A. "Alfredo Beltrame"
Istituto Professionale Statale
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)
☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336
✉ beltrame@alberghierobeltrame.edu.it; <http://www.alberghierobeltrame.edu.it>
C.F. 93005790261

Pagina 4 di 6

PARTE B – ROLE PLAY IN INGLESE

Il Role play in lingua inglese. Metterà alla prova la correttezza dell'inglese parlato del candidato, mentre prende parte all'interazione relativa ad una comunicazione efficace con il cliente. La prova orale sarà effettuata alla presenza di commissari esaminatori al fine di renderla realistica ed affidabile.

Il candidato deve interagire nelle seguenti situazioni attraverso un dialogo:

- Prendere prenotazioni al telefono
- Accogliere e far accomodare i clienti
- Prendere ordini
- Gestire dei reclami/lamentele
- Raccomandare e descrivere i piatti
- Abbinare il cibo al vino
- Presentare il conto e accettare i pagamenti
- Organizzare un evento
- Servire i clienti al bar
- Identificare e scegliere le corrette hard e soft skills richieste in situazioni specifiche del servizio di bar – sala e vendita.

2. PROVA PRATICA DI SALA

Durata 15 minuti

Punti 10

La prova consiste nella realizzazione e spiegazione tecnica della mise en place, di uno o più coperti, relativa a diversi menù proposti dalla Commissione.

3. PROVA PRATICA SOMMELLERIE

Durata 15 minuti

Punti 20



I.P.S.S.E.O.A. "Alfredo Beltrame"
Istituto Professionale Statale
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)

☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336

✉ beltrame@alberghierobeltrame.edu.it; <http://www.alberghierobeltrame.edu.it>

C.F. 93005790261

Pagina 5 di 6

La prova consiste:

- nella presentazione, stappatura e servizio di una bottiglia di vino tra quelli sottoelencati;
- nell'analisi sensoriale dello stesso vino.

- ✓ CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG
- ✓ COLLI ASOLANI PROSECCO DOCG
- ✓ PIAVE MANZONI BIANCO DOC
- ✓ LISON DOCG
- ✓ COLLI DI CONEGLIANO ROSSO DOCG
- ✓ PIAVE RABOSO DOC
- ✓ MONTELO ROSSO DOCG
- ✓ PIAVE MALANOTTE DOCG
- ✓ COLLI DI CONEGLIANO - TORCHIATO DI FREGONA DOCG
- ✓ COLLI DI CONEGLIANO - REFRONTOLO PASSITO DOCG

La prova pratica prevede l'utilizzo dei laboratori dell'Istituto IPSSEO "ALFREDO BELTRAME"

Ogni candidato dovrà:

- indossare la divisa dell'Istituto di appartenenza, come definito nel Regolamento di Gara al quale si fa rinvio;
- essere in possesso del cavatappi.

COMMISSIONE ESAMINATRICE

La Commissione esaminatrice seguirà lo svolgimento e la regolarità delle prove.

La somma dei punti acquisiti in ciascuna prova concorrerà a formare il punteggio finale.



I.P.S.S.E.O.A. "Alfredo Beltrame"
Istituto Professionale Statale
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)
☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336
✉ beltrame@alberghierobeltrame.edu.it; <http://www.alberghierobeltrame.edu.it>
C.F. 93005790261

Pagina 6 di 6

CRITERI DI VALUTAZIONE

PROVA PROGETTUALE:

Coerenza nella descrizione dell'organizzazione dell'evento conviviale di promozione	Punti 5	Max
Coerenza del menu con il tema proposto e le indicazioni date	Punti 5	Max
Correttezza nelle scelte organizzative, di servizio e job description	Punti 10	Max
Correttezza dell'abbinamento cibo/vino	Punti 5	Max
Correttezza delle valutazioni e dei calcoli richiesti	Punti 10	Max
Esattezza del Prezzo di vendita del prodotto	Punti 5	Max

Totale punteggio 40

PROVA PRATICA:

1. Prova Bar

Presentazione del cocktail origine/storia e ricetta	Punti 10	Max
Tecnica, pulizia, estetica e cromia della presentazione	Punti 10	Max
Esposizione in lingua inglese	Punti 10	Max

2. Prova Sala

Correttezza nelle scelte effettuate		
Tecnica, professionalità e pulizia nell'esecuzione	Punti 10	Max

3. Prova Sommelierie

Presentazione e stappatura della bottiglia	Punti 5	Max
Mise en place e servizio del vino	Punti 5	Max
Analisi sensoriale del vino	Punti 10	Max

Totale punteggio 60

A parità di punteggio avrà la precedenza il candidato più giovane. Nota MIUR 30943 del 10.11.2022, art. 5).

Per chiarimenti scrivere alla Prof.ssa Cattelan Gloriana all'indirizzo e-mail:
gara_sala@alberghierobeltrame.edu.it



I.P.S.S.E.O.A. "Alfredo Beltrame"
Istituto Professionale Statale
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)
☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336
✉ beltrame@alberghierobeltrame.edu.it; <http://www.alberghierobeltrame.edu.it>
C.F. 93005790261

Pagina 1 di 8

GARA NAZIONALE DEGLI ISTITUTI ALBERGHIERI 2023
PERCORSO ACCOGLIENZA TURISTICA

La gara di Accoglienza Turistica si articolerà in due prove:

- prova progettuale punti 40
- prova pratica punti 60

PROVA PROGETTUALE

Nella Prova Progettuale il candidato dovrà:

1. Effettuare un test di domande a risposta multipla di Accoglienza Turistica e D.T.A.

Il test sarà in formato cartaceo (fare riferimento alle competenze intermedie del 3° e 4° anno Dlgs. 61/2017).

2. Progettare una proposta di preventivo inerente la vendita di servizi congressuali, comprendente:

- servizi alberghieri principali e complementari;
- attività post congressuali quali esperienze, attività ed eventi collegati al territorio che evidenziano le peculiarità della località dal punto di vista culturale, enogastronomico, sportivo e naturalistico;
- la proposta verrà descritta in un documento, predisposto con accompagnatoria, per la simulazione di inoltro via e-mail;

Per la progettazione il candidato utilizzerà gli strumenti informatici presenti nel laboratorio di accoglienza dell'Istituto dotati del pacchetto office: Word, Publisher, Excel, Power Point, versione 2016 standard.

Ogni candidato:

- dovrà indossare la divisa dell'Istituto di appartenenza, come definito nel Regolamento di Gara al quale si fa rinvio;



I.P.S.S.E.O.A. "Alfredo Beltrame"
Istituto Professionale Statale
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)

☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336

✉ beltrame@alberghierobeltrame.edu.it; <http://www.alberghierobeltrame.edu.it>

C.F. 93005790261

Pagina 2 di 8

- dovrà portare una penna e una calcolatrice personale (esclusivamente i modelli ammessi per le prove degli esami di stato nei licei scientifici);
- non dovrà utilizzare manuali, dizionari e telefono cellulare e/o altri dispositivi multimediali come definito nel bando di Gara al quale si fa rinvio.

Tempo a disposizione: 180 minuti.

Test a risposta multipla – punti 10

Preventivo - punti 30



I.P.S.S.E.O.A. "Alfredo Beltrame"
Istituto Professionale Statale
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)
☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336
✉ beltrame@alberghierobeltrame.edu.it; <http://www.alberghierobeltrame.edu.it>
C.F. 93005790261

Pagina 3 di 8

PROVA PRATICA

La Prova Pratica sarà suddivisa in due parti:

- **PARTE A** svolgimento di due Role Play al front office in lingua: punti 30
- **PARTE B** descrizione di un itinerario promozionale: punti 30

PARTE A - ROLE PLAY

I due role play si svolgeranno:

- il primo in lingua inglese **tempo 10 minuti - punti 15**
- il secondo nella seconda lingua comunitaria a scelta fra francese o tedesco, **tempo 10 minuti - punti 15.**

Il role play metterà alla prova la correttezza della lingua parlata del candidato, mentre prende parte all'interazione relativa ad una comunicazione efficace con il cliente. La prova orale sarà effettuata alla presenza di commissari al fine di renderla realistica ed affidabile.

1. Role play in lingua inglese

Riguarderà le operazioni relative al ciclo cliente: *booking, check-in, live-in, check-out, ed informazioni sul territorio. Conoscenze hard e soft skills del receptionist.*

Il candidato dovrà interagire nelle seguenti situazioni attraverso un dialogo:

- Fare una telefonata con il cliente
- Fornire informazioni sul tuo hotel (tipologia, posizione, tariffe, strutture e servizi)
- Dare informazioni su itinerari enogastronomici/artistici/naturalistici delle vicinanze
- Ricevere una prenotazione
- Affrontare le mancate disponibilità e suggerire una soluzione
- Accogliere il cliente al banco del check-in
- Gestire le richieste degli ospiti (consigli, informazioni, messaggi)
- Gestire i reclami
- Dare il conto, cambiare il denaro, rispondere a contestazioni sul conto e salutare
- Identificare e scegliere giuste hard e soft skills richieste in situazioni specifiche dei servizi di ospitalità turistica.



I.P.S.S.E.O.A. "Alfredo Beltrame"
Istituto Professionale Statale
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)
☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336
✉ beltrame@alberghierobeltrame.edu.it; <http://www.alberghierobeltrame.edu.it>
C.F. 93005790261

Pagina 4 di 8

2. Role play nella seconda lingua francese o tedesco

Riguarderà operazioni relative al ciclo cliente: *booking, check-in, live-in e check-out*. Conoscenze *hard e soft skills del receptionist*.

Il candidato dovrà interagire nelle seguenti situazioni attraverso un dialogo:

- Fare una telefonata con il cliente
- Fornire informazioni sul tuo hotel (tipologia, posizione, tariffe, strutture e servizi)
- Ricevere una prenotazione
- Gestire una richiesta diretta di disponibilità con check-in
- Affrontare le mancate disponibilità e suggerire una soluzione
- Accogliere il cliente al banco del check-in
- Gestire le richieste degli ospiti (consigli, informazioni, messaggi)
- Gestire i reclami
- Dare il conto, cambiare il denaro, rispondere a contestazioni sul conto e salutare
- Identificare e scegliere giuste hard e soft skills richieste in situazioni specifiche dei servizi di ospitalità turistica.



I.P.S.S.E.O.A. "Alfredo Beltrame"
Istituto Professionale Statale
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)

☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336

✉ beltrame@alberghierobeltrame.edu.it; <http://www.alberghierobeltrame.edu.it>

C.F. 93005790261

Pagina 5 di 8

PARTE B – ILLUSTRAZIONE DI UN ITINERARIO PROMOZIONALE

Si richiede al candidato di definire e illustrare un itinerario promozionale ecosostenibile, responsabile ed esperienziale in lingua italiana, riguardante **una** delle attrattive turistiche sotto elencate:

- 1) Le Colline del Prosecco di Conegliano Valdobbiadene Patrimonio Unesco;
- 2) La città di Vittorio Veneto tra arte, storia ed enogastronomia;
- 3) La foresta del Cansiglio.

Il candidato dovrà progettare l'itinerario promozionale con l'utilizzo di strumenti informatici quali Power Point, video presentazione oppure Canva in versione gratuita.

La progettazione dell'itinerario promozionale verrà realizzata dal candidato nel proprio Istituto e consegnata il giorno del briefing di Gara al referente, come da indicazioni in calce.

L'itinerario sarà rivolto ad una delle seguenti tipologie di clientela a scelta tra: giovani, coppie, famiglie, senior.

Al fine di stimolare uno scambio culturale tra le attrattive turistiche proposte in elenco con il territorio-regione di provenienza, il candidato potrà collegare, nella progettazione dell'itinerario promozionale, in riferimento al proprio territorio uno dei seguenti elementi:

- un prodotto tipico agroalimentare;
- un'esperienza sensoriale per conoscere il territorio;
- un fatto storico, oppure un aspetto storico-artistico della propria località che possa essere messo in relazione con i territori dell'itinerario scelto da promuovere;
- una tipica modalità di promozione di un prodotto turistico del proprio territorio;
- un altro aspetto del proprio territorio non specificato in elenco.

Progettazione itinerario punti 10

Presentazione itinerario – tempo 10 minuti - punti 20

 ALBERGHIERO BELTRAME	 I.P.S.S.E.O.A. "Alfredo Beltrame" Istituto Professionale Statale Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV) ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336 ✉ beltrame@alberghierobeltrame.edu.it; http://www.alberghierobeltrame.edu.it C.F. 93005790261	Pagina 6 di 8
---	--	----------------------

L'elaborato realizzato dovrà essere consegnato alla commissione il giorno dell'arrivo 09/05/23, durante il briefing di accoglienza, in forma multimediale (no link o materiale online) tramite supporto USB.

Il materiale consegnato non verrà restituito e rimarrà agli atti della commissione.



I.P.S.S.E.O.A. "Alfredo Beltrame"
Istituto Professionale Statale
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera
Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)
☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336
✉ beltrame@alberghierobeltrame.edu.it; <http://www.alberghierobeltrame.edu.it>
C.F. 93005790261

Pagina 7 di 8

VALUTAZIONE ED ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO

- La commissione esaminatrice seguirà lo svolgimento delle prove.
- La somma dei punti acquisiti in ciascuna prova concorrerà a formare il punteggio finale.

CRITERI DI VALUTAZIONE

PROVA PROGETTUALE

Test

risultato contenuti/competenze punti 10 max

Preventivo

Coerenza, correttezza punti 10 max

Completezza elaborato punti 10 max

Originalità e creatività punti 10 max

TOTALE 40 PUNTI

LA PROVA PRATICA

PARTE A

Role-play in lingua inglese – punti 15

Professionalità punti 5 max

Padronanza linguistica punti 5 max

Interpretazione e risoluzione del problema punti 5 max

Role-play in lingua a scelta tra francese e tedesco – punti 15

Professionalità punti 5 max

Padronanza linguistica punti 5 max

Interpretazione e risoluzione del problema punti 5 max

TOTALE 30 PUNTI

PARTE B

Itinerario realizzazione

Completezza dei contenuti punti 5 max

Originalità e presentazione grafica punti 5 max

TOTALE 10 PUNTI

Itinerario esposizione orale in italiano

Completezza espositiva punti 10 max

Originalità e capacità comunicativa punti 10 max

TOTALE 20 PUNTI

	 I.P.S.S.E.O.A. "Alfredo Beltrame" Istituto Professionale Statale Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV) ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336 ✉ beltrame@alberghierobeltrame.edu.it ; http://www.alberghierobeltrame.edu.it C.F. 93005790261	Pagina 8 di 8
---	---	---------------

A parità di punteggio avrà la precedenza il candidato più giovane. Nota MIUR 30943 del 10.11.2022, art. 5).

Per chiarimenti scrivere alla Prof.ssa Ivona Zorzetto, e-mail:
gara_accoglienza@alberghierobeltrame.edu.it