



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO

per i Servizi di **Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera**
"Giovanni Falcone" Via Veneto, 4 - 95014 GIARRE (CT)

Tel. 095 613 6515 - Fax 095873 0474
Codice Meccanografico Sede Centrale Giarre **CTRH010007**

E-mail ctrh010007@istruzione.it - PEC ctrh010007@pec.istruzione.it

Sito Web: www.alberghierogiarre.edu.it

Codice Fiscale **83001610878** - Codice Univoco di Fatturazione elettronica **UFNPTX**

GARA NAZIONALE ISTITUTI ALBERGHIERI

7 - 11 MAGGIO 2024

Art. 1 Luogo e date

La manifestazione si svolgerà presso la sede centrale dell'IPSSEOA "G. Falcone Giarre", sita in via Veneto, 4 – 95014 Giarre (CT), nei giorni 07, 08, 09, 10, 11 maggio 2024.

Calendario:

07 maggio dalle ore 15:00 è prevista l'accoglienza e la registrazione dei partecipanti presso la struttura UNAHOTELS Naxos Beach Sicilia Meeting Via Recanati, 26 - 98035 Giardini Naxos (ME). In tale occasione, verranno consegnati i badges di riconoscimento utili per le diverse attività previste durante la permanenza.

Alle 17.00 riunione plenaria per tutti gli intervenuti, alla quale seguiranno, per i soli studenti, le riunioni preliminari di settore per illustrare il programma di Gara (Briefing). La giornata si concluderà con l'evento ufficiale di apertura della Gara alla presenza delle autorità (stessa location).

08 maggio, ore 9:00 prova progettuale (teorica). Ore 14:00 inizio prove pratiche di percorso;

09 maggio prove pratiche sessione antimeridiana e pomeridiana;

10 maggio ultima sessione prove pratiche.

La giornata si concluderà con la *Cena di Gala* organizzata dall'Istituto ospitante, presso la location "Radicepura" e la proclamazione dei vincitori.

11 maggio ripartenza delle scuole ospiti.

Art. 2 Partecipazione

La Gara è riservata agli allievi che frequentano, nel corrente anno scolastico 2023/2024, il IV anno del corso di studi Enogastronomia e Ospitalità alberghiera declinato nei seguenti percorsi:

- Cucina – Arte bianca e pasticceria



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO

per i Servizi di **Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera**
"Giovanni Falcone" Via Veneto, 4 - 95014 GIARRE (CT)

Tel. 095 613 6515 - Fax 095873 0474
Codice Meccanografico Sede Centrale Giarre **CTRH010007**

E-mail ctrh010007@istruzione.it - PEC ctrh010007@pec.istruzione.it

Sito Web: www.alberghierogiarre.edu.it

Codice Fiscale **83001610878** – Codice Univoco di Fatturazione elettronica **UFNPTX**

- Bar- Sala e Vendita
- Accoglienza Turistica

Verranno ammessi gli Istituti che presenteranno domanda di iscrizione **entro il 16 febbraio 2024** compilando la scheda di adesione (Allegato 3) da inviarsi all'indirizzo e-mail istituzionale: ctrh010007@istruzione.it.

Entro la data del **28 febbraio 2024** dovrà essere compilata la "Scheda di partecipazione" allegata al presente Regolamento (Allegato 2) da inviarsi all'indirizzo e-mail istituzionale: ctrh010007@istruzione.it.

Per informazioni riguardanti la Gara e richieste in relazione agli aspetti organizzativi l'indirizzo mail di riferimento è il seguente: gara.info@alberghierogiarre.com, referente Prof. Alessandro D'Urso.

I referenti per i diversi percorsi sono:

Cucina	Prof. Moreno Emmi	gara.cucina@alberghierogiarre.com
Bar - Sala e Vendita	Prof. Rosario Zappalà	gara.sala@alberghierogiarre.com
Accoglienza	Prof. Antonino Mirabella	gara.accoglienza@alberghierogiarre.com

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

Ogni Istituto, anche se con più sedi, potrà essere rappresentato da un solo allievo per percorso. Potranno essere accolte un massimo di 30 delegazioni.

Al fine di determinare l'ordine di precedenza per l'ammissione all'iscrizione farà fede la data e l'ora di inoltro dell'istanza di partecipazione.

Art. 3 Contributo

Per la partecipazione alla Gara è prevista, a titolo di rimborso spese, una **quota di € 200,00 per studente**, che dovrà essere versata contestualmente all'adesione, Giroconto bancario c/o BANCA D'ITALIA - Codice TESORERIA Provinciale 311528 da parte dell'Istituto partecipante. L'avvenuto versamento andrà attestato tramite dichiarazione del dirigente scolastico (Allegato 3).



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO

per i Servizi di **Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera**
"Giovanni Falcone" Via Veneto, 4 - 95014 GIARRE (CT)

Tel. 095 613 6515 - Fax 095873 0474
Codice Meccanografico Sede Centrale Giarre CTRH010007

E-mail ctrh010007@istruzione.it - PEC ctrh010007@pec.istruzione.it

Sito Web: www.alberghierogiarre.edu.it

Codice Fiscale 83001610878 – Codice Univoco di Fatturazione elettronica UFNPTX

Le spese di viaggio e di soggiorno saranno a cura degli Istituti partecipanti, che prenoteranno autonomamente in una delle strutture alberghiere convenzionate, come da elenco che verrà successivamente pubblicato nella pagina dedicata raggiungibile tramite link nell'home page del sito www.alberghierogiarre.edu.it.

L'Istituto metterà a disposizione un servizio di transfer, dalla stazione ferroviaria di Giardini Naxos e dall'aeroporto Fontanarossa di Catania, alla struttura ricettiva UNAHOTELS Naxos Beach Giardini Naxos (sede del briefing, della cena di apertura e punto di riferimento per alcuni degli spostamenti previsti dal programma). Il servizio che l'Istituto metterà a disposizione prevederà nella giornata dell'8 maggio due partenze dall'aeroporto di Catania (ore 10:00 e ore 14:00). Pertanto, al fine di consentire l'organizzazione del transfer più idoneo, si chiede di compilare l'Allegato 1.

Sabato 11 maggio, per la ripartenza dei partecipanti, si organizzerà un unico transfer per l'aeroporto di Catania in partenza alle ore 8:00 dall'UNAHOTELS Naxos Beach Sicilia Meeting.

Da altre destinazioni di arrivo, o in orari diversi (di arrivo o di partenza), i partecipanti provvederanno autonomamente agli spostamenti. In questa eventualità dovranno comunque rigorosamente attenersi agli orari previsti dal programma per ciascuna attività.

Durante le giornate di Gara, l'istituto ospitante per tutti i partecipanti (studenti, docenti accompagnatori e Dirigenti) organizzerà a proprio carico, visite guidate, escursioni, degustazioni con conoscenza di prodotti tipici del territorio.

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

Le prove verranno affrontate per gruppi distinti nei giorni 8, 9 e 10 maggio 2024.

Durante le prove progettuali tutti gli studenti dovranno indossare le proprie divise complete. E' 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 personale e carta fornita dall'Istituto ospitante. Ai candidati di Accoglienza turistica verrà fornita tutta la modulistica necessaria per la prova di "role play".



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO

per i Servizi di **Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera**
"Giovanni Falcone" Via Veneto, 4 - 95014 GIARRE (CT)

Tel. 095 613 6515 - Fax 095873 0474
Codice Meccanografico Sede Centrale Giarre CTRH010007

E-mail ctrh010007@istruzione.it - PEC ctrh010007@pec.istruzione.it

Sito Web: www.alberghierogiarre.edu.it

Codice Fiscale 83001610878 – Codice Univoco di Fatturazione elettronica UFNPTX

Al termine della prova ogni candidato dovrà riconsegnare tutti i fogli ricevuti. Durante le prove pratiche, i candidati dovranno indossare la propria divisa d'istituto completa, l'accesso ai laboratori e alle aule di Gara sarà 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 ctrh010007@istruzione.it.

Durante le prove, sia progettuali che pratiche, è vietato l'uso di apparecchi telefonici cellulari e di altri dispositivi elettronici (ad es. smartwatch). 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 studenti (minorenni e maggiorenni) e per gli accompagnatori, secondo i moduli allegati al presente Regolamento (Allegato 4).

Art. 6 Operazioni di valutazione delle prove

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

- un Dirigente tecnico indicato dall'U.S.R. Sicilia
- 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, spagnolo 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 descritti dettagliatamente 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 MIM prot. N. 34879 del 23/10/2023). Il giudizio della Commissione è insindacabile.



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO

per i Servizi di **Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera**
"Giovanni Falcone" Via Veneto, 4 - 95014 GIARRE (CT)

Tel. 095 613 6515 - Fax 095873 0474
Codice Meccanografico Sede Centrale Giarre CTRH010007

E-mail ctrh010007@istruzione.it - PEC ctrh010007@pec.istruzione.it

Sito Web: www.alberghierogiarre.edu.it

Codice Fiscale 83001610878 – Codice Univoco di Fatturazione elettronica UFNPTX

Art. 7 Premi

Ai primi tre classificati per ciascun percorso verrà rilasciato un attestato di merito (Nota MIM prot. N. 34879 del 23/10/2023). A tutti gli studenti partecipanti e agli istituti rappresentati saranno consegnati attestati di partecipazione.

I nominativi degli studenti vincitori saranno comunicati al MIM dall'Istituto ospitante per il loro inserimento nell'Albo Nazionale delle Eccellenze pubblicato sul Sito dell'INDIRE (nota MIM prot. N. 34879 del 23/10/2023).

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

SCADENZE

- **16 febbraio 2024** invio scheda adesione (ALLEGATO 3)
- **28 febbraio 2024** Invio Scheda di partecipazione delegazione (ALLEGATO 2)
- **15 marzo 2024** Invio documentazione relativa alla competizione di cucina (ALLEGATO A)

Tutti gli allegati vanno inviati in formato PDF.

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, ed inviato con wetransfer all'indirizzo: gara.info@alberghierogiarre.com .

Giarre, 8 gennaio 2024



Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Monica Insanguine