Concorso Nazionale di Pasticceria
RAGAZZI SPECIALI
Istituti Alberghieri d'Italia

17-18-19 MAGGIO 2023

IPSEOA "*Federico di Svevia*"

TERMOLI (CB)

Concorso Nazionale di Pasticceria Ragazzi Speciali degli Alberghieri d'Italia

Bando 2023

La **FIPGC** Comparto Scuole, *in collaborazione con il* **MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO** e **L'IPSEOA** *"Federico di Svevia" di Termoli (CB)* organizza Il Secondo Concorso Nazionale di Pasticceria degli Istituti Alberghieri d'Italia, per *Ragazzi Speciali* che si terrà a Termoli (CB) il 17,18,19 maggio 2023 presso **l'Istituto Alberghiero "Federico di Svevia" in Termoli (CB).**

"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 alberghieri Italiani, 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 Alberghieri d'Italia, prevede l'ideazione di un un dessert innovativo che abbia uno o più ingredienti tipici della propria regione di appartenenza (il prodotto tipico va evidenziato nella scheda).
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 Pasticceria o Enogastronomia con il proprio docente accompagnatore.*

b. **il Team** *sarà composto dal concorrente principale con programmazione differenziata l'altro concorrente (assistente) con progammazione normale.*

c. **Il Concorso** *è riservato esclusivamente agli Istituti Statali Alberghieri e Istituti alberghieri paritari.*

d. **Non sono ammessi** *alunni/e frequentanti classi serali, pena esclusione dal Concorso.*

e. **Ogni alunno/a** *dovrà presentarsi con la divisa completa; pantaloni neri, scarpa chiusa nera, giacca da pasticceria bianca e toque.*

f. **Non sono ammessi** *abbigliamenti diversi come al punto e.*

g. **La FIPGC metterà** *a disposizione dei concorrenti una Giacca pasticcere e un cappello.*

h. **Il DOLCE** *dovrà rappresentare l'innovazione creativa con uno o più ingredienti tipici della propria regione di appartenenza.*

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 50 minuti per la rigenerazione delle preparazionie confezionamento e presentazione del dessert, 10 min. max per la presentazione.*

n. **La *Presentazione del dessert*** *sarà pubblica e avverrà in diretta davanti 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 tre sessioni; 2 di mattina e 1 di pomeriggio, la direzione, chiusa l'iscrizione comunicerà l'orario di gara per ogni tem 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 è espressa in 100mi totali in base ai seguenti indicatori:

ESTETICA *30 PUNTI*		**DEGUSTAZIONE** *40 PUNTI*		**IMPRESSIONE GENERALE** *30 PUNTI*		
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 MIM.
La valutazione degli elaborati sarà svolta in seduta aperta al pubblico.

Art. 8 SVOLGIMENTO DEL CONCORSO

1° Giorno 17 maggio 2023

Ore 8:00/9:30 Arrivo ed accreditamento presso l'IPSEOA "Federico di Svevia" di Termoli

Ore 10:00 /12:30 Visita guidata presso il Borgo Antico e Termoli sotterranea.

Ore 12:40 partenza per Larino (CB) (15 min. di viaggio)

Ore 13:00 Pranzo Tipico presso il Centro Storico di Larino

Ore 14:30 /18:30 Escursione nella Città di Larino (CB)

- Visita presso il sito Archeologico e Villa Zappone
- Visita del museo Storico Diocesano di Larino
- Laboratorio Didattico "l'Incanto dei Fiori di Carta" presso il Palazzo Ducale.
- Ore 19:30 /21:00 Cena presso l'Ipseoa "FEDERICO DI SVEVIA"
- Ore 21:15 Rientro in Hotel

2°Giorno 18 maggio 2023

Ore 8:30/13:00 1°Batteria Concorrenti (10 Team)

Ore 13:00 Pranzo Buffet

Ore 13:30/18:30 2° Batteria (10 Team)

Ore 19:00 Rientro in Hotel e Cena libera in ristoranti convenzionati.

3° Giorno 19 maggio 2023

Ore 8:30/11:30 3° Batteria (5 Team)

Ore 12:00 Premiazioni

Ore 13:00 Light Lunch

Rientro per le proprie destinazioni

Eventuali variazioni al programma saranno comunicate con tempestività

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 pernotto con Hotel o b&b convenzionati e una cena. l’Istituto ospitante metterà a disposizione la struttura per la cena del primo giorno, l 3 pranzi ed il paniere con i prodotti alimentari di base (ART-3 punto q.)

Art. 12 TERMINI DI SCADENZA

Le iscrizioni al campionato sono aperte a partire dal 1° febbraio 2023. La data entro la quale non si potrà più accedere all’iscrizione è fissata al 30 aprile 2023.

Art. 13 TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi e per gli effetti dell'art.13 del D.Lgs. 196/2003 e ss.mm.ii, i dati personali forniti saranno trattati ai soli fini dello svolgimento del campionato. Tali dati potranno essere comunicati, per le medesime esclusive finalità, a soggetti cui la facoltà di accedervi sia riconosciuta, da disposizioni di legge.

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

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