



MIM
Ministero dell'Istruzione



ETS - APS
Anffas
NAZIONALE

RE·NA·I·A
RETE NAZIONALE ISTITUTI ALBERGHIERI

Federazione Internazionale
Pasticceria
Gelateria Cioccolateria

Concorso Nazionale di Pasticceria “VIETATO CALPESTARE I SOGNI” Istituti Alberghieri d'Italia

16-17 MAGGIO 2024

**IPSEOA “Federico di Svevia”
TERMOLI (CB)**

Nome
logo

Concorso Nazionale di Pasticceria “Vietato Calpestare i Sogni” degli Alberghieri d’Italia

Bando 2024

La **FIPGC Comparto Scuole**, in collaborazione con il **MINISTERO DELL’ISTRUZIONE E DEL MERITO**, la **RENAIA**, l’**ANFFAS** E l’**IPSEOA “Federico di Svevia” di Termoli (CB)** organizza Il Concorso Nazionale di Pasticceria degli Istituti Alberghieri d’Italia, “Vietato Calpestare i Sogni”, che si terrà a Termoli (CB) il 16 e 17 maggio 2024 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 “Vietato Calpestare i Sogni”, ha lo scopo di valorizzare le abilità e le capacità metodologiche degli allievi con **PEI** (Piano Educativo Individualizzato) 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 “Vietato calpestare i Sogni” degli Istituti Alberghieri d’Italia, prevede l’ideazione di 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/dalla concorrente principale con PEI e dal concorrente tutor proveniente dalla propria classe.
- c. **Il Concorso** è riservato esclusivamente agli Istituti Statali Alberghieri e Istituti alberghieri paritari.
- d. **Non sono ammessi** alunni/e frequentanti classi serali, previa 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** abbigliamento 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.), purchè ben confezionate all'origine con etichette di tracciabilità.
- m. **Ogni Team** avrà a disposizione 60 minuti totali; 50 minuti per la rigenerazione delle preparazioni, 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 comunicherà l'orario di gara per ogni team partecipante.
- q. **L'Istituto ospitante** attraverso la FIPGC metterà a disposizione un paniere di prodotti di base (latte, panna, uova, farina, burro, cioccolato, zucchero) che serviranno come basi generali.
- r. **Gli ingredienti specifici** e particolari sono a carico dei concorrenti.
- s. **Tutte le materie prime** per la realizzazione dei dessert devono essere portate dall'Istituto concorrente.

Art. 4 RISULTATI

I Concorrenti saranno esaminati sulla base delle competenze di autonomia, relazionali espositive e professionali. 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.

Art. 5 LA VALUTAZIONE

La valutazione sarà calcolata in 100mi totali e verterà:

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

Art. 6 I PREMI

I premi saranno di carattere generale, come da concorso Nazionale e ci sarà un 1°, 2° e 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 16 maggio 2024

- 8:00-10:00 Accreditamento Squadre
- 10:00 Ingresso squadre Sezione Mattina
- 11:30 uscite 1° batteria Team Mattina
- 13:00 pausa pranzo
- 14:30 uscite 2° batteria team Pomeriggio
- 18:00 Termine lavori
- Cena libera

2°Giorno 17 maggio 2024

- 8:30 ingresso squadre
- 10:00 uscite 3° batteria team mattina
- 13:00 Fine Lavori
- 13.00 pausa pranzo
- 14:30 premiazioni

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

Art. 9 METODOLOGIA DI PARTECIPAZIONE AL CAMPIONATO

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

Art. 10 SCHEDE ALLEGATE

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

Art. 11 COSTI DI PARTECIPAZIONE

Sono a carico della scuola partecipante il viaggio, l'eventuale pernottamento con Hotel o b&b convenzionati, una cena e ingredienti particolari.

L'Istituto ospitante metterà a disposizione la struttura con le attrezzature 2 pranzi ed il paniere con i prodotti alimentari di base . (ART-3 punto q.)

Art. 12 TERMINI DI SCADENZA

A partire dal 1° febbraio 2024 sono aperte le iscrizioni al campionato con termine il 30 aprile 2024 data entro la quale non si potrà più accedere all'iscrizione.

Art. 13 TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

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

Il Dirigente Scolastico
IPSEOA "Federico di Svevia"
Prof.ssa Ettorena TRIBO'

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


