



IPSSEOA "Giuseppe Maffioli"



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI
PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Villa Dolfin - Via Valsugana, 74 - Villarazzo
31033 Castelfranco Veneto (TV)
Tel.: 0423/721661 - Fax: 0423/494414

Sito internet: www.ipsseoamaffioli.edu.it
Cod. Fisc.: 81003990264 – Cod. fatt. elettr.: UFXM49
Cod. Mecc. Ist.: TVRH01000N – Serale TVRH010503

PEC: tvrh01000n@pec.istruzione.it
E-mail MIUR: tvrh01000n@istruzione.it
E-mail: posta@ipsseoamaffioli.it

SEDE ASSOCIATA DI MONTEBELLUNA

Via Jacopo Sansovino, 6/A - 31044 Montebelluna (TV)
Tel.: 0423/544165 - E-mail: montebelluna@ipsseoamaffioli.it



Istituto aderente a Association
Européenne des Ecoles d'Hôtellerie
et de Tourisme

SEDE ASSOCIATA DI PIEVE DEL GRAPPA

Via Cardinal Pietro Maffi, 2/A - 31017 Pieve del Grappa (TV)
Tel.: 0423/539107 - E-mail: pieve@ipsseoamaffioli.it

Prot.n.4920/2021/6.9.d

Castelfranco Veneto, 29/03/2021

Comunicato n. 319

a.s.2020/2021

Ai docenti
Prof.ssa Tonin Valentina
Prof.ssa Micaglio Celeste
Prof. Andolfato Domenico
Prof. De Rossi Walter
Alle classi **3^aAec, 4^aGtc, 5^aCec**

Oggetto: Pubblicazione Bando "Sfida contro lo spreco".

Si comunica alle classi interessate che di seguito è allegato il bando in oggetto.

Il Dirigente Scolastico

Nicola Zavattiero

(Firma autografa omessa ai sensi dell'art. 3 D.LGS 39/1993)

PROGETTO ÈSSEN ZA SPRECO



“SFIDA FINALE CONTRO LO SPRECO”

Bando di partecipazione

03-04 Maggio 2021

IPSSCOA “G. MAFFIOLI”

Castelfranco Veneto

PREMESSA

Nell'anno scolastico 2020/2021 l'IPSSEOA "G. Maffioli" ha aderito al Progetto *Èssenza Spreco*, che ha visto la partecipazione attiva delle classi 3Aec, 4Gtc, 5Cec.

Il progetto, pensato per gli istituti alberghieri italiani, è stato promosso dall'Ambasciata di Svezia in Italia e coordinato dallo chef Massimo Malantrucco, con lo scopo di tutelare l'ambiente e promuovere il turismo sostenibile attraverso un percorso di sensibilizzazione alla riduzione degli sprechi alimentari.

L'iniziativa ha permesso anche di approfondire le tematiche legate agli obiettivi di "Agenda ONU 2030: Agenda globale per lo sviluppo sostenibile".

A conclusione del progetto, viene proposta una "Sfida allo spreco" a cui potranno aderire tutti gli allievi che hanno concretamente partecipato ad *Èssenza Spreco*. L'obiettivo è quello di valorizzare il percorso compiuto e mettere in pratica le competenze acquisite durante il progetto.

DESTINATARI E REQUISITI PER LA PARTECIPAZIONE

La Sfida è riservata a tutti gli allievi che, nel corrente anno scolastico 2020/21, hanno aderito al progetto *Èssenza Spreco* e hanno partecipato in maniera attiva alle iniziative proposte (Dirette, M-live, Percorsi, Questionari).

Sarà cura dei docenti referenti (prof.ssa Micaglio Celeste per la classe 3Aec, De Rossi Walter per la classe 4Gtc e prof.ssa Tonin Valentina per la classe 5Cec), sentito lo Chef Malantrucco e verificate le interazioni dello studente con la *piattaforma Èssenza Spreco*, accettare o meno le candidature pervenute.

TERMINI PER LA PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE

Gli allievi, in possesso dei requisiti descritti nel presente bando, che desiderino partecipare alla Sfida, invieranno la propria candidatura compilando il modulo Google disponibile al seguente link:

<https://forms.gle/XsMhW9tHjKSSbTpJ6>

entro e non oltre il giorno SABATO 10/04/2021.

Verificata la presenza dei requisiti per la partecipazione, entro il giorno 17/04/2021 verrà pubblicato, nel sito dell'Istituto, l'elenco degli ammessi a partecipare alla Sfida.

COMMISSIONE ESAMINATRICE E SOTTOCOMMISSIONI

La commissione esaminatrice è così composta e suddivisa in sottocommissioni:

| SOTTOCOMMISSIONE ACCOGLIENZA TURISTICA | |
|--|---|
| Presidente di Commissione | PROF. NICOLA ZAVATTIERO , Dirigente Scolastico IPSSEOA "G. Maffioli" |
| Commissario esterno | CHEF MASSIMO MALANTRUCCO , promotore e coordinatore del progetto <i>Èssenza Spreco</i> |
| Commissario interno | PROF.SSA CELESTE MICAGLIO , docente di scienza e cultura dell'alimentazione |
| Commissario interno | PROF. WALTER DE ROSSI , docente di laboratorio di accoglienza turistica |

| SOTTOCOMMISSIONE ENOGASTRONOMIA | |
|----------------------------------|---|
| Presidente di Commissione | PROF. NICOLA ZAVATTIERO , Dirigente Scolastico IPSSEOA "G. Maffioli" |
| Commissario esterno | CHEF MASSIMO MALANTRUCCO , promotore e coordinatore del progetto <i>Èssenza Spreco</i> |
| Commissario interno | PROF.SSA CELESTE MICAGLIO , docente di scienza e cultura dell'alimentazione |
| Commissario interno | PROF.SSA VALENTINA TONIN , docente di scienza e cultura dell'alimentazione |
| Commissario interno | PROF. DOMENICO ANDOLFATO , docente di laboratorio di enogastronomia |

CALENDARIO IMPEGNI DELLE SOTTOCOMMISSIONI

LUNEDI' 03/05/2021

SOTTOCOMMISSIONE ENOGASTRONOMIA

| ORARIO | LUOGO | | ATTIVITÀ |
|-------------|--|----------------------|---|
| 14.00/15.00 | Villa Dolfin– Istituto G. Maffioli | Sala razionalista | Insediamiento sottocommissione in plenaria. Saluti del Dirigente Scolastico. |
| 15.30/17.00 | Villa Dolfin- Istituto G. Maffioli | Cucina n. 2 | Supervisione lavori allievi di enogastronomia. |
| 17.00/18.00 | Villa Dolfin- Istituto G. Maffioli | Sala razionalista | Valutazione e proclamazione vincitori allievi di cucina. |

MARTEDI' 04/05/2021

SOTTOCOMMISSIONE ACCOGLIENZA TURISTICA

| ORARIO | LUOGO | | ATTIVITÀ |
|-------------|--|---------------------|---|
| 09.00/09.30 | Villa Dolfin– Istituto G. Maffioli | Aula primo piano | Insediamiento sottocommissione. Saluti del Dirigente Scolastico. |
| 09.30/13.00 | Villa Dolfin- Istituto G. Maffioli | Aula primo piano | Audizione lavori presentati dagli allievi di accoglienza turistica. |
| 13.00/13.30 | Villa Dolfin- Istituto G. Maffioli | Aula primo piano | Valutazione e proclamazione vincitori allievi di accoglienza turistica. |

PROVE E MATERIALI

La Sfida si articola diversamente per i due indirizzi: Enogastronomia e Accoglienza Turistica. Durante la Sfida, i candidati dovranno indossare la propria divisa completa. L'accesso ai laboratori sarà consentito solo ai candidati e alla commissione esaminatrice.

ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

La Sfida, per gli allievi dell'indirizzo Enogastronomia, consiste in una prova pratica, strutturata come qui di seguito esposto.

PROVA PRATICA

Il candidato dovrà realizzare un piatto, a scelta tra un antipasto, un primo piatto, un secondo piatto o un dessert, nel quale siano rispettate tutte le seguenti indicazioni:

- Sia presente, come ingrediente principale, almeno uno degli alimenti scelti dalla commissione.
- L'ingrediente principale venga valorizzato nella sua interezza, considerandolo un INGREDIENTE MULTIPLO.
- Gli sprechi alimentari siano ridotti al minimo, in termini di quantità.
- Si preveda di usare almeno una delle seguenti tecniche di lavorazione: estrazione, infusione, essiccazione.

La presentazione dovrà prevedere la realizzazione di 4 porzioni complete. (Un piatto sarà utilizzato per la presentazione e le fotografie, gli altri tre saranno divisi dall'organizzazione per la commissione esaminatrice).

La prova pratica avrà durata massima di 90 minuti.

In fase di presentazione del piatto, il candidato descriverà alla commissione le caratteristiche del piatto realizzato, spiegando perché lo ritiene una preparazione valida ai fini della riduzione degli sprechi alimentari.

Sarà possibile utilizzare, oltre all'ingrediente principale, altri alimenti presenti nel panierino fornito dalla commissione.

Gli alimenti da usare come ingrediente principale e il panierino a disposizione saranno comunicati, via mail, ai partecipanti il giorno 30/04/2021, entro le ore 13.30.

Le attrezzature disponibili sono quelle presenti nelle cucine dell'Istituto.

I partecipanti, entro le ore 18.30 del giorno 02/05/2021 invieranno alla commissione via mail all'indirizzo (domenico.andolfato@ipsseoamaffioli.it) la scheda ricetta, redatta su apposito modulo, del piatto con cui scelgono di partecipare alla Sfida. La ricetta dovrà indicare, per ogni ingrediente, le quantità per n. 4 porzioni.

ARTICOLAZIONE ACCOGLIENZA TURISTICA

La Sfida, per gli allievi dell'indirizzo Accoglienza Turistica, consiste in una prova pratica, strutturata come qui di seguito esposto.

PROVA PRATICA

Il candidato dovrà realizzare un percorso/itinerario turistico che valorizzi un luogo/paese poco noto, presente nel territorio della Castellana o nel territorio di residenza del candidato, che valorizzi la tutela dell'ambiente e la sostenibilità, e rispettando le seguenti indicazioni:

- Individuazione di un'area monumentale o di un percorso poco noto al grande pubblico, tra quelli proposti dalla commissione; presentazione dello stesso per un rilancio turistico;
- Valorizzazione storica dell'area o del percorso e sua evoluzione nel corso dei secoli;
- Possibile proposta del candidato a rendere fruibile alla cittadinanza quanto indicato, utilizzando la location per valorizzare il territorio e i suoi prodotti a km 0; il tutto al di fuori dei tradizionali percorsi turistici;
- Proposta di campagna pubblicitaria focalizzata sul prodotto scelto.

Il candidato presenterà il lavoro alla commissione esaminatrice, utilizzando supporti multimediali a sua scelta, in un tempo di 20 minuti e dovrà spiegare perché ritiene il suo percorso una valida proposta di turismo sostenibile.

Le aree da valorizzare proposte dalla commissione saranno comunicate ai partecipanti, via mail, con largo anticipo.

I partecipanti, entro le ore 18.30 del giorno 02/05/2021 invieranno alla commissione via mail all'indirizzo (walter.derossi@ipsseoamaffioli.it) il lavoro svolto.

CRITERI DI VALUTAZIONE E PUNTEGGI

ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

La sottocommissione esaminatrice seguirà lo svolgimento della prova pratica dei candidati.

Ciascun partecipante sarà valutato secondo i seguenti criteri:

| | | |
|---|--|-----------------|
| 1 | Riduzione degli sprechi alimentari: verranno pesati gli scarti prodotti | Punti da 1 a 20 |
| 2 | Uso dell'ingrediente principale come "ingrediente multiplo" | Punti da 1 a 20 |
| 3 | Uso di una delle tecniche di lavorazione richieste (estrazione o infusione o essiccazione) | Punti da 1 a 10 |
| 4 | Complessità del piatto e creatività | Punti da 1 a 10 |
| 5 | Rispetto dei tempi di servizio, estetica e cromia della presentazione. | Punti da 1 a 10 |
| 6 | Ordine e pulizia, tecnica d'esecuzione, rispetto normative igieniche, organizzazione del lavoro. | Punti da 1 a 10 |
| 7 | Degustazione | Punti da 1 a 20 |

Punteggio massimo: 100 punti.

ARTICOLAZIONE ACCOGLIENZA TURISTICA

La sottocommissione esaminatrice assisterà all'esposizione dell'elaborato multimediale proposto da ogni candidato.

Ciascun partecipante sarà valutato secondo i seguenti criteri:

| | | |
|---|---|-----------------|
| 1 | Valorizzazione del territorio: impatto ambientale del percorso e sostenibilità | Punti da 1 a 30 |
| 2 | Originalità del percorso turistico proposto, al di fuori dei classici percorsi canonici | Punti da 1 a 10 |
| 3 | Valorizzazione di prodotti a km 0 | Punti da 1 a 20 |
| 4 | Approfondimento storico | Punti da 1 a 10 |
| 5 | Proposta di campagna pubblicitaria | Punti da 1 a 10 |
| 6 | Esposizione orale coinvolgente | Punti da 1 a 20 |

Punteggio massimo: 100 punti.

PREMIAZIONE

Le sottocommissioni esaminatrici, a seguito della valutazione delle prove, redigeranno una graduatoria per ogni indirizzo.

I primi tre candidati che avranno totalizzato il maggior punteggio verranno premiati con un omaggio dal Dirigente Scolastico.

Inoltre il candidato primo classificato per ciascun indirizzo avrà in premio la possibilità di fruire, a titolo strettamente personale, di un weekend (partenza il venerdì, rientro la domenica – in data da definire) presso la residenza dello chef Massimo Malantruccio a Rocca Sinibalda (RI), per visitare il territorio circostante (non sono comprese le spese di viaggio).

I lavori dei vincitori, di entrambi gli indirizzi, saranno pubblicati nel sito dell'Istituto.