



**Ministero dell'Istruzione e deMerito-Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio**

**I.P.S.S.E.O.A. "M. Buonarroti" - Fiuggi**

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI PER L' ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ  
ALBERGHIERAENOGASTRONOMIA-Cucina;ENOGASTRONOMIA-Bar/SalaeVendita;ACCOGLIENZATURISTICA;ARTEBIANCAEPASTICCERIA  
SedeCentraleViaG. Garibaldi,1 -03014 Fiuggi (FR)- Cod.Mecc. FRRH030008  
Sede Succursale Paliano (loc. Procolo) – FRRH03002A; Convitto: FRVC020004 Corso serale: FRRH03050N  
CasaCircondariale "Pagliei"-Frosinone:FRRH030019;Corso serale: [corsoserale@alberghierofiuggi.edu.it](mailto:corsoserale@alberghierofiuggi.edu.it)  
Telefono:0775533614 – e-mail:frrh030008@istruzione.it;-pec:frrh030008@pec.istruzione.it  
SITOWEB:www.alberghierofiuggi.edu.it-codicefiscale:92070770604-codice univoco di fatturazione: UFQC1Q

Circolare N° 179

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE - "M. BUONARROTI"-FIUGGI  
Prot. 0005218 del 12/04/2024  
I-8 (Uscita)

Ai convittori

AGLI EDUCATORI

Alla referente prof.ssa Buscemi

Ai docenti Riccio, Rea, Terrinoni, Iennaco, De Vecchis

Ai genitori/affidatari/tutori dei convittori

Ai rappresentanti di convitto

Al personale in servizio presso il convitto

AI DSGA

**OGGETTO: Serata "FANTASY - PIZZA & FLAMBE'" presso CONVITTO**

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Vista la valenza educativa del convitto

Tenuto conto dei profili professionali di studio

Visto il progetto "Convittart"

Al fine di promuovere i valori dell'inclusione e della socializzazione

DISPONE

per il giorno Martedì 23 Aprile 2024, presso la sede convittuale l'organizzazione di una Gara Enogastronomica dal titolo:"

**FANTASY - PIZZA & FLAMBE'**



Il concorso prevede max N° 5 squadre ognuna delle quali composta da un minimo di 4 ad un massimo di 8 componenti



Ogni squadra dovrà svolgere quattro prove:

- 1) la produzione di una pizza creativa;
- 2) la mise en place creativa;
- 3) Esibizione in sala di cucina Flambè per la preparazione di frutta o crepes (a scelta di ogni squadra);
- 4) Presentazione dell'esperienza.

Il torneo consiste nella preparazione di un tavolo per squadra allestito per N° 05 componenti della giuria.

Il punteggio finale di ogni squadra sarà dato dalla somma dei punteggi relativi alle prove dei punti 1, 2, 3, 4.

Si aggiudicherà il torneo la squadra con il punteggio maggiore.

In caso di parità saranno dichiarate due squadre vincitrici.

Le fasi del torneo sono le seguenti:

- Ogni squadra dovrà preparare il tavolo con la mise en place per le ore 18:30;
- Dalle ore 19:00 ad intervalli di 5/10 minuti ogni squadra servirà sul suo tavolo la pizza per la degustazione e la valutazione della giuria (è discrezione di ogni squadra preparare un'unica pizza o più pizze di dimensioni più piccole);
- Dopo gli assaggi di pizza seguirà l'esibizione in sala della cucina Flambè per la preparazione di frutta o crepes. Ogni squadra allestirà il proprio tavolo e preparerà il piatto in un tempo massimo di 25 minuti.

La prova del Flambè verrà svolta in due turni. Al primo turno si esibiranno le squadre parzialmente classificate al quarto e quinto posto e, successivamente, le altre 3 squadre.

- La quarta prova consiste nella presentazione del lavoro svolto (materiali, alimenti, lavoro di team, scelte) e può essere effettuata in uno dei seguenti modi
  - 1) esposizione orale in un tempo massimo di tre minuti ;
  - 2) elaborato multimediale;
  - 3) scheda;
  - 4) creazione context e coinvolgimento social;

Il punteggio massimo attribuito ad ogni prova sarà:

- 1° Prova massimo 20 punti
- 2° Prova massimo 30 punti
- 3° Prova massimo 40 punti
- 4° Prova massimo 10 punti

Seguirà Regolamento con scheda di valutazione contenenti gli indicatori.

La comunicazione delle squadre con l'indicazione di un capo squadra va consegnata alla professoressa Buscemi entro il giorno 16 Aprile, mentre la scheda degli alimenti necessari alla prova va consegnata entro il giorno 17 Aprile 2024. La consegna può essere effettuata brevi manu o inviata all'indirizzo [lorena.buscemi@alberghierofiuggi.edu.it](mailto:lorena.buscemi@alberghierofiuggi.edu.it).

La cena/BUFFET per tutti i convittori sarà a base di pizza e sarà preparata dai convittori che non partecipano al torneo. Contribuiranno alla preparazione della cena/BUFFET, della Mise en place, la premiazione e di tutta la serata i seguenti docenti: Buscemi, Riccio, Rea, Iennaco.

I convittori in servizio indosseranno le divise da lavoro, i convittori "ospiti" potranno optare per il FASHION TIME.

Per una efficace, educativa, divertente e piacevole serata di esercitazione si confida nella massima collaborazione di TUTTE LE COMPONENTI.

Il Dirigente Scolastico  
Dott. Ing. Francesco Cozzolino