



**Ministero dell'Istruzione - 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 ALBERGHIERA  
ENOGASTRONOMIA – Cucina; ENOGASTRONOMIA - Bar/Sala e Vendita; ACCOGLIENZA TURISTICA; ARTE BIANCA E PASTICCERIA  
Sede Centrale Via G. Garibaldi,1 - 03014 Fiuggi (FR) - Cod. Mecc. FRRH030008  
Sede succ. Paliano (loc. Procolo) - Cod. Meccanografico: FRRH03002A;  
Cod. Mecc. sede convitto: FRVC020004 - Cod. Mecc. CC "Pagliei" - Frosinone: FRRH030019  
Telefono: 0775 533614 – e-mail: [frrh030008@istruzione.it](mailto:frrh030008@istruzione.it); - pec: [frrh030008@pec.istruzione.it](mailto:frrh030008@pec.istruzione.it)  
SITO WEB: [www.alberghierofiuggi.edu.it](http://www.alberghierofiuggi.edu.it) - codice fiscale: 92070770604 - codice univoco di fatturazione: UFQC1Q



**REGOLAMENTO**

**"PREMIO BUONARROTI"**

**Seconda edizione**

Il concorso offre la possibilità, agli alunni della scuola secondaria di primo grado, di vivere importanti esperienze di interazione sociale approfondendo tematiche importanti quali quelle legate allo spreco alimentare e alla sostenibilità ambientale. Le scuole che supereranno la prova parteciperanno alla gara finale nella sede dell'Istituto Alberghiero Michelangelo Buonarroti. La classe prima classificata si aggiudicherà una borsa di studio del valore di 250 euro.

## **Art. 1\_Soggetto proponente**

L'istituto Professionale di Stato Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Michelangelo Buonarroti" sorge su un'area territoriale a forte vocazione turistica, al centro della Ciociaria nella città termale di Fiuggi.

La sede è un prestigioso albergo del 1910, il Grand Hotel, progettato nel 1906 dall'architetto Giovan Battista Giovenale, che porta ancora i fasti dell'epoca.

Oggi la struttura si presenta come una scuola all'avanguardia con attrezzati laboratori di settore e multimediali. Una scuola considerata un'eccellenza anche a livello nazionale.

Il principale obiettivo formativo è far acquisire ai discenti le competenze in uscita proprie del percorso di studi attraverso l'accoglienza, l'integrazione, la collaborazione, l'orientamento e l'innovazione.

## **Art. 2\_Finalità del concorso**

La seconda edizione del Premio Buonarroti ha come tema centrale la lotta allo spreco alimentare e il risparmio. Sprecare cibo rappresenta un costo per la società che, inevitabilmente, rema contro gli obiettivi di sviluppo sostenibile previsti dall'Agenda 2030. Sprecare cibo equivale a sprecare energia e infatti, il consumo insensato di cibo, vanifica tutte le alterazioni ambientali ad esso connesse (trasporto, forza lavoro, packaging).

Il concorso offre l'opportunità ai giovanissimi di apprendere l'ABC per prevenire lo spreco alimentare e, contestualmente, mira alla formazione dei nostri futuri chef per i quali apprendere come usare consapevolmente le risorse alimentari risulta di fondamentale importanza. Contestualmente si vuole cogliere l'opportunità per dimostrare ai più giovani come l'attenzione verso lo spreco alimentare contribuisca ad aumentare il risparmio in un periodo storico in cui il rialzo generale dei prezzi dei beni di largo consumo crea non poche difficoltà alle famiglie di tutto il mondo.

L'educazione e lotta contro lo spreco alimentare deve iniziare a scuola e il Premio Buonarroti, nella sua seconda edizione, offre agli allievi delle scuole secondarie di primo grado l'opportunità di approfondire il tema con docenti esperti sperimentando nei laboratori strategie anti-spreco.

Il premio ha, inoltre, lo scopo di favorire la cooperazione tra gli alunni, promuovere le attività creative fornendo delle opportunità di crescita e dando loro la possibilità di comunicare le proprie esperienze personali, dialogare e confrontarsi in una società in cui affermarsi diventa sempre più complesso.

Da ultimo il progetto mira a raccordarsi con i nuclei tematici fondamentali correlati alle competenze del percorso professionale enogastronomico potenziate da un importante momento di tutoraggio formativo.

### **Art. 3\_Destinatari**

Il concorso è aperto agli allievi del secondo e terzo anno delle scuole secondarie di primo grado della Regione Lazio.

Ogni scuola può iscrivere una o più classi alla preselezione. I cinque migliori progetti selezionati parteciperanno alla gara finale.

Ogni partecipante deve obbligatoriamente essere iscritto e rappresentato da un docente con il ruolo di referente, che coordina il progetto e garantisce gli adempimenti formali posti a carico dei genitori, dei partecipanti o di chi ne fa le veci, previsti in caso di adesione al presente bando, ivi inclusa la raccolta dei relativi consensi al trattamento dei dati personali dei minori.

### **Art. 4\_Fasi, tempi e modalità di partecipazione**

#### Fase 1: iscrizione

La partecipazione al concorso è gratuita previa iscrizione. La domanda di partecipazione dovrà essere inviata all'indirizzo e-mail [frrh030008@istruzione.it](mailto:frrh030008@istruzione.it) entro e non oltre il **10/12/2022** compilando l'apposito modulo di adesione (allegato A) in ogni sua parte.

All'atto dell'iscrizione la scuola riceverà un codice alfanumerico.

#### Fase 2: preselezione

I lavori della fase preselettiva dovranno essere inviati entro il **15/02/2023** all'indirizzo [frrh030008@istruzione.it](mailto:frrh030008@istruzione.it). Un'apposita giuria valuterà i lavori e l'esito sarà comunicato entro il **01/03/2023** a mezzo mail. Le cinque scuole ammesse alla fase finale dovranno comunicare la propria partecipazione alla gara entro e non oltre il giorno **15/03/2023** all'indirizzo mail: [frrh030008@istruzione.it](mailto:frrh030008@istruzione.it).

#### Fase 3: gara

Il giorno **18/04/2023** si svolgerà la gara finale nella sede dell'I.P.S.S.E.O.A. "Michelangelo Buonarroti" di Fiuggi.

Tutto il materiale è scaricabile dal sito [www.alberghierofiuggi.edu.it](http://www.alberghierofiuggi.edu.it) nella sezione "Premio Buonarroti"

Per richiedere le informazioni è possibile contattare il referente all'indirizzo e-mail [premiobuonarroti@alberghierofiuggi.edu.it](mailto:premiobuonarroti@alberghierofiuggi.edu.it).

## **Art. 5\_ Preselezione, modalità e tempi**

Ogni classe iscritta dovrà realizzare un progetto, sottoforma di prodotto multimediale, che coinvolga i quattro settori dell'Istituto Alberghiero: cucina, pasticceria, sala-bar e accoglienza turistica. Il progetto dovrà avere come tema principale **“la lotta allo spreco”**. I partecipanti dovranno realizzare i seguenti prodotti:

- Un piatto salato
- Un dolce
- Un allestimento di un tavolo con materiali di recupero
- Una locandina “anti-spreco”

I prodotti dovranno essere presentati con le seguenti modalità:

- Power point (o altra tipologia di slide show) che contenga la descrizione del progetto e dei piatti; foto chiare dei prodotti realizzati e della esecuzione in itinere del progetto.
- Cortometraggio della durata massima di 3 minuti che racchiuda tutto il percorso.
- 1 foto per ogni prodotto realizzato.
- 1 locandina che pubblicizzi il contrasto allo spreco alimentare.

**I partecipanti potranno in ogni caso decidere di non realizzare tutti i prodotti tenendo conto che il numero di prodotti realizzati sarà comunque oggetto di valutazione.**

Il materiale dovrà essere inviato entro il 15/02/2023.

Il prodotto multimediale sarà valutato da un'apposita commissione, formata da docenti di settore, secondo i criteri di valutazione riportati nel prospetto allegato (allegato B).

I prodotti multimediali dovranno pervenire all'indirizzo e-mail [frrh030008@istruzione.it](mailto:frrh030008@istruzione.it) corredati da una relazione di accompagnamento redatta e sottoscritta dal Dirigente Scolastico e dal docente referente del progetto. Nella relazione di accompagnamento dovrà essere specificato quanto segue:

- Anagrafica della scuola e breve descrizione del contesto;
- Classe, numero di alunni coinvolti e riferimenti del docente referente;

- Codice alfanumerico (ricevuto via mail);
- Titolo del progetto, tipologia dell'elaborato;
- Elenco del materiale inviato;
- Aspetti progettuali del percorso formativo (tempi, metodi e materiale utilizzato);
- Specifiche relative al tema proposto e al coinvolgimento, durante le varie fasi del progetto, di altri soggetti (enti locali, famiglie, aziende locali);
- Traguardi educativi raggiunti.

La relazione di accompagnamento dovrà essere unita a:

- modulo privacy del docente referente (allegato C)
- liberatoria minori firmata dai genitori/affidatari dei partecipanti e informativa privacy (allegato D).

## **Art. 6\_Gara finale, modalità e tempi**

La gara finale si svolgerà presso l'Istituto alberghiero di Fiuggi in Via Garibaldi, 1. Ogni classe finalista sarà suddivisa in gruppi da 4 a ciascuno dei quali sarà assegnato un settore.

La manifestazione si articolerà in quattro diversi settori:

- Cucina "Passione Chef": realizzazione di un piatto con prodotti "poveri", di scarto e/o a basso impatto ambientale, tenendo anche conto del costo di realizzazione di un piatto;
- Pasticceria "Pastry Art": realizzazione di un dolce con prodotti "poveri", di scarto e/o a basso impatto ambientale tenendo anche conto del costo di realizzazione di un piatto;
- Sala e bar "Cocktail & BonTon": preparazione di una mise en place con materiali di recupero/riciclo/riuso e realizzazione di un cocktail;
- Accoglienza turistica "Food Experience": realizzazione di un itinerario turistico.

### Prova di cucina

Gli alunni partecipanti dovranno realizzare, in gruppi, un piatto proposto dalla struttura ospitante. Dovranno utilizzare le materie prime e le attrezzature messe a disposizione dalla scuola e presentare il piatto nei tempi previsti. Tutti i partecipanti realizzeranno lo stesso piatto arricchito dalla componente creativa propria di ciascun partecipante.

Le materie prime proposte potranno contenere prodotti di scarto.

### Prova di pasticceria

Gli alunni partecipanti dovranno realizzare, in gruppi, un dolce proposto dalla struttura ospitante. Dovranno utilizzare le materie prime e le attrezzature messe a disposizione dalla scuola e presentare il dolce nei tempi previsti. Tutti i partecipanti realizzeranno lo stesso piatto arricchito dalla componente creativa propria di ciascun partecipante.

Le materie prime proposte potranno contenere prodotti di scarto.

### Prova di sala

Gli alunni partecipanti dovranno realizzare, in gruppi, una mise en place di un tavolo, con materiali di recupero/riuso/riciclo, per la presentazione di un piatto salato e uno dolce e un cocktail analcolico. I concorrenti in questo caso potranno utilizzare attrezzature proprie o quelle messe a disposizione dalla scuola e presentare il piatto salato e il dolce. Tutti i partecipanti realizzeranno i lavori arricchiti dalla componente creativa propria di ciascun partecipante.

### Prova di accoglienza

Gli alunni partecipanti dovranno realizzare un itinerario turistico, in formato digitale, per una famiglia italiana media. I concorrenti utilizzeranno i PC messi a disposizione dalla scuola.

Per ciascun settore i gruppi partecipanti saranno seguiti da un docente di indirizzo dell'Istituto e da studenti tutor. Ogni gara sarà preceduta da un momento di lezione, della durata di 2 ore, in cui saranno illustrate le modalità di svolgimento della prova nonché tutti gli aspetti teorici utili al fine della realizzazione del prodotto finale.

Le fasi della gara saranno così suddivise:

Ore 9:00-9:30: Accoglienza, visita dell'Istituto.

Ore 9:30-12:00: Presa visione dei laboratori e delle attrezzature, momento formativo e inizio preparazione.

Ore 12:00-13:00: Pranzo a buffet.

Ore 13:00-16:00: Preparazione del prodotto finale.

Ore 16:00-17:00: Presentazione prodotto e valutazione.

Ore 17:30: Premiazione.

Gli orari indicati potrebbero subire delle variazioni in relazione alle esigenze organizzative della scuola.

Il concorso si svolgerà martedì 18 aprile 2023.

Solo ed esclusivamente per la sala gli studenti avranno facoltà di portare con sé del materiale per realizzare la “mise en place” e il centro tavola.

### **Art. 7\_Giuria**

Per la valutazione sarà nominata una giuria di gara dal comitato organizzatore composta da:

- 1) Presidente: DS
- 2) Presidente del Consiglio di Istituto
- 3) Esperto settore Enogastronomia
- 4) Esperto settore Pasticceria
- 5) Esperto settore Turistico
- 6) Esperto settore Sala e bar
- 7) Autorità locale

Le decisioni della giuria sono definitive ed inappellabili e non sono ammessi ricorsi.

### **Art. 8\_Criteri di valutazione e punteggi**

Il punteggio massimo assegnato dalla commissione di gara sarà 100 punti.

I criteri di valutazione per ogni settore sono così individuati:

Cucina

- 1) **Originalità nell'esecuzione del piatto** (0-20) - Criterio prevalente
- 2) Organizzazione del lavoro (rispetto delle norme igieniche, lavoro di squadra) (0-20)
- 3) Analisi visiva del piatto (0-20)
- 4) Analisi gustativa del piatto (0-20)
- 5) Tecniche utilizzate e rispetto dei tempi (0-20)

Sala e vendita

- 1) **Creatività** (0-20) - Criterio prevalente
- 2) Tempi di esecuzione (0-10)
- 3) Tecnica (0-20)
- 4) Capacità di lavorare in gruppo (0-20)
- 5) Gusto del drink analcolico (0-20)
- 6) Esecuzione totale prova sala e bar (0-10)

Pasticceria e arte bianca

- 1) **Originalità nell'esecuzione del dolce** (0-20) - Criterio prevalente
- 2) Organizzazione del lavoro (rispetto delle norme igieniche, lavoro di squadra) (0-20)

- 3) Analisi visiva del dolce (0-20)
- 4) Analisi gustativa del dolce (0-20)
- 5) Tecniche utilizzate e rispetto dei tempi (0-20)

Accoglienza turistica

- 1) **Progettazione, esecuzione e collaborazione in gruppo** (0-40) - Criterio prevalente
- 2) Elaborazione grafica (0-20)
- 3) Conoscenza e abilità nell'utilizzo del software impiegato (0-20)
- 4) Originalità dell'elaborato digitale (0-10)
- 5) Rispetto dei tempi di consegna (0-10)

Il punteggio finale sarà dato dalla media dei voti dei singoli componenti della giuria. In caso di ex-equo la giuria provvederà ad assegnare il premio alla squadra che ha ricevuto il punteggio più alto nel criterio prevalente. In caso di ex-equo nel criterio prevalente si premierà la squadra che avrà impiegato il minor tempo.

### **Art. 9\_Premi e riconoscimenti**

La classe prima classificata riceverà una borsa di studio di 250 euro unica per tutti i componenti della squadra.

La classe seconda classificata riceverà una borsa di studio di 150 euro.

La classe terza classificata riceverà una borsa di studio di 100 euro.

A tutti gli alunni sarà consegnato un attestato di partecipazione.

### **Art. 10\_Organizzazione e logistica**

Saranno a carico del soggetto proponente:

- La messa a disposizione dei laboratori di cucina e pasticceria;
- La messa a disposizione dei laboratori informatici per la prova di accoglienza turistica;
- La messa a disposizione degli spazi di sala per realizzare la mise en place e il centro tavola;
- La fornitura delle materie prime necessarie per la realizzazione del piatto;
- Copertura assicurativa integrativa.

Saranno a carico dell'Istituto partecipante:

- Trasporto "per" e "da" l'Istituto ospitante;
- Eventuali materiali per la gara del settore "sala e vendita";
- Copertura assicurativa.



I responsabili dei settori sono così individuati:

Per il settore *cucina*: prof. Santurri Francesco

Per il settore *pasticceria*: prof. Ciccirelli Ermanno

Per il settore *sala e vendita*: prof. Amati Giovanni

Per il settore *accoglienza turistica*: prof.ssa Buscemi Lorena

Referente del progetto: Prof.ssa Mariangela Maina

e-mail: [premiobuonarroti@alberghierofiuggi.edu.it](mailto:premiobuonarroti@alberghierofiuggi.edu.it)

All'organizzazione vanno tutti i diritti derivanti dall'uso delle foto e dei filmati realizzati in occasione del concorso.

Nelle fasi di realizzazione del progetto le singole Istituzioni scolastiche potranno richiedere il supporto di un esperto dell'Istituto scrivendo all'indirizzo mail [premiobuonarroti@alberghierofiuggi.edu.it](mailto:premiobuonarroti@alberghierofiuggi.edu.it) ed eventualmente richiedere di effettuare una visita dell'Istituto con relativo utilizzo dei laboratori.

### **Art. 11\_Sicurezza e Privacy**

I dati personali saranno utilizzati e conservati dall'Istituto ospitante per consentire la partecipazione alla presente iniziativa.

È dunque necessario che i soggetti coinvolti rendano il proprio consenso al trattamento dei dati personali. Per i minori, il consenso va reso dai genitori. In difetto non potrà essere garantita la partecipazione all'iniziativa.

Le informazioni potranno essere trattate, con o senza l'ausilio di strumenti elettronici, dagli incaricati delle aree competenti, per il compimento delle operazioni connesse alle predette finalità, con la massima diligenza e nel pieno rispetto dei principi di correttezza, liceità, trasparenza e di tutela della privacy e dei diritti dell'interessato. I docenti referenti dovranno sottoscrivere il consenso al trattamento dati compilando il "modulo privacy" allegato al presente regolamento.

### **Art. 12\_Accettazione del regolamento**

La partecipazione al concorso è considerata quale accettazione integrale del presente regolamento. I dati personali dei partecipanti saranno trattati ai sensi del Regolamento generale sulla protezione dei dati - Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016.

Il Dirigente Scolastico  
Dott. Ing. Cozzolino Francesco

