



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
- ISTITUTO ALBERGHIERO MOLFETTA -**

Circolare n. 143

Molfetta, 4 marzo 2026

Ala Comunità Educante
Agli studenti
Al D.S.G.A
Atti Albo
e.p.c

Oggetto: Concorso Turistico Enogastronomico 2025-26 – regolamenti e calendario prove

Dal 23.03.2026 al 28.03.2026 si terrà la 18^a edizione del Campionato Turistico Enogastronomico.
Si pubblicano in allegato i regolamenti calendario delle prove.

Il dirigente scolastico
Prof. Antonio Natalicchio
(firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi
dell'art. 3, c. 2, d.lgs. 39/93. Originale agli atti)



Member of
the association of
European Hotel and
Tourism Schools

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
- ISTITUTO ALBERGHIERO MOLFETTA -**

Sede Centrale: Istituto Apicella - Corso Fornari, 1 ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3345078- Fax 080/3342308

Sede succursale: Via Giovinezza - s.s. 16 località 1^a cala ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3341896- Fax 080/3351364

C.F. 93249230728 ~ Cod. Istituto BARH04000D Codice Univoco UF3N40

Sito web: www.alberghieromolfetta.edu.it e-mail BARH04000D@istruzione.it - BARH04000D@pec.istruzione.it

**18 ° CAMPIONATO TURISTICO - ENOGASTRONOMICO
Molfetta, 23 – 28 marzo 2026**

REGOLAMENTO CLASSI PRIME

art. 1 Organizzazione

L'Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera di Molfetta, nell'ambito delle attività previste dal PTOF, organizza il "18° CAMPIONATO TURISTICO - ENOGASTRONOMICO", riservato agli studenti interni dell'istituto.

art. 2 Finalità

Lo scopo della manifestazione è quello di stimolare la creatività degli studenti mediante il confronto culturale, tecnico e professionale.

art. 3 Obiettivi

- Conoscere e saper promuovere il profilo storico e naturalistico, le tradizioni e la cultura popolare, le produzioni alimentari tipiche (con particolare riferimento ai prodotti DOP e IGP) del territorio di riferimento;
- saper comunicare le peculiarità del proprio territorio in modo efficace e sintetico a un pubblico attento all'aspetto storico-culturale;
- saper creare un percorso turistico che valorizzi le peculiarità artistiche e naturali della Regione Puglia e saperlo illustrare con proprietà linguistica e capacità interpretativa;
- saper manifestare le competenze linguistiche – espressive – scientifiche – professionali proprie di un professionista del settore turistico - alberghiero - ristorativo.

art. 4 Valutazione

Gli studenti presenteranno un lavoro multidisciplinare sul tema dell'UDA "Puglia: un territorio da scoprire", con particolare riferimento alla "Cicoria Puntarelle di Molfetta", secondo il programma di lavoro concordato con l'Associazione per la Promozione e Valorizzazione della Cicoria Puntarelle di Molfetta, nell'ambito delle procedure finalizzate alla certificazione di qualità "IGP" del noto prodotto tipico locale. I concorrenti dovranno dimostrare, in particolare:

- competenze tecnico – professionali.
- competenze linguistico – espressivo - comunicative;
- competenze storico - sociali ed economiche;
- competenze tecnologico – scientifiche;
- competenze di relazione, leadership e coordinamento nel lavoro di squadra;
- originalità espressiva e creatività.

La scheda valutativa riporterà specifici descrittori finalizzati ad individuare competenze e abilità dimostrate dagli studenti nel corso della gara.

Il giudizio finale verrà definito sulla base di un punteggio complessivo espresso dai membri della commissione.

18° Campionato Turistico Enogastronomico – a.s. 2025/2026

art. 5 Partecipazione

Al campionato partecipano tutte le classi dell'Istituto, distinte per corsi paralleli.
La gara si svolge in **un'unica fase**.

art. 6 Lavori di classe da eseguire in gara

CLASSI PRIME

La classe è divisa in tre gruppi diretti dai docenti di discipline tecnico-pratiche (Enogastronomia – Sala – Vendita – Ospitalità Alberghiera)

La classe gareggia per la realizzazione di una prova pratica che ha per oggetto:

N° 1 - GRUPPO di SALA - VENDITA:

- servizio della pietanza preparata in cucina;
- Preparazione e servizio del caffè espresso o altra bevanda calda;
- servizio mescita (acqua e vino **“Infinitum Rosato di Puglia” Cantine Torrevento**)

N° 2 - GRUPPO di CUCINA:

- Preparazione di **“Cicoria Puntarelle di Molfetta con purea di fave”**

N° 3 - GRUPPO di RICEVIMENTO:

La realizzazione di un'escursione organizzata da un'impresa turistica;

La classe preparerà 9 porzioni.

Gli elaborati dovranno essere accompagnati da una relazione tecnica di natura storico-didattica a carattere interdisciplinare da sottoporre alla commissione. L'elaborato potrà anche essere eseguito su supporto magnetico.

Docente referente del campionato: Prof. Gerardo Pepe

art. 7 Prove

Le prove si svolgeranno secondo il calendario allegato al presente regolamento e articolate in un'unica fase dal **23/03/2026 AL 28/03/2026**

Per le classi prime il punteggio finale sarà dato dalla somma dei punteggi parziali ottenuti nelle tre specializzazioni (cucina, sala-bar, ricevimento), i cui descrittori valutativi sono acclusi al presente regolamento.

Art. 8 Indicazioni operative

- a) I docenti di disciplina di ciascuna classe e i tutor indicati verificheranno in itinere l'osservanza del regolamento da parte di tutte le classi iscritte al Campionato. L'eventuale inosservanza delle norme regolamentari darà luogo a penalizzazioni sui descrittori
- b) Ogni classe avrà a disposizione i tempi necessari per lo svolgimento delle prove oggetto del campionato
- c) Non è ammesso a nessun titolo l'utilizzazione di ingredienti che non siano espressamente indicati nella ricetta né di prodotti cotti o decorazioni che non siano stati realizzati e assemblati durante lo svolgimento della prova
- d) Al termine della prova, la classe provvederà a riordinare e pulire il proprio ambiente di lavoro; l'operazione sarà valutabile ai fini del risultato finale

- e) Gli ingredienti e gli strumenti convenzionali necessari allo svolgimento della competizione saranno forniti dall'Istituto
- f) È ammessa l'utilizzazione di strumenti particolari personali nella realizzazione degli elaborati di gara. L'Istituto declina qualsiasi responsabilità derivante dalla mancata custodia e vigilanza delle attrezzature personali.

art.9 Giuria

I piatti e i servizi realizzati dai concorrenti saranno sottoposti a valutazione di una Commissione nominata dal Dirigente Scolastico, tra cui saranno nominati il Presidente. Ciascun giurato esprimerà la propria valutazione nel rispetto delle indicazioni e dei punteggi stabiliti nelle schede di valutazione. **In caso di punteggio ex equo, si prenderà in considerazione il punteggio ricevuto nell'Area Linguistica (Italiano – Francese – Inglese).**

Il giudizio della Giuria è insindacabile e inappellabile.

Art. 10 Premi.

L'Associazione per la Promozione e Valorizzazione della Cicoria Puntarelle di Molfetta premierà:

- **La classe che ha ottenuto il maggior punteggio;**
- **l'alunno che nel Campionato Turistico si è distinto per competenza tecnica, professionalità e capacità espositiva.**
- **L'alunno che ha curato la relazione ha illustrato la Cicoria Puntarella di Molfetta, evidenziandone le caratteristiche distintive e il valore nel territorio locale.**

art. 11 Regole Fondamentali

- Tutte le preparazioni in gara devono essere esposte con indicazione del nome esatto.
- Le preparazioni calde devono essere servite tassativamente CALDE e rispettare la tradizione e la cultura gastronomica nazionale, oppure esprimere il valore della cucina regionale di provenienza o quella di un territorio specifico.
- Il nome attribuito ad ogni singola preparazione in concorso non può essere completamente astratto.
- Gli ingredienti, le guarnizioni, i contorni devono essere in armonia con l'elemento principale.
- Tutte le preparazioni saranno confezionate in modo impeccabile ed essere digeribili. Le dimensioni del piatto usato saranno proporzionate alla quantità di cibo e alle grammature.
- Non è ammesso gelatinare il fondo del piatto delle preparazioni "presentate fredde, ma pensate calde".
- I bordi dei vassoi e dei piatti, non devono essere ingombrati dai cibi, in modo da trasmettere fin dall'approccio visivo una sensazione di ordine e igiene assoluti.
- Le preparazioni saranno correttamente confezionate, con la tecnica culinaria più appropriata.
- I cibi devono avere un aspetto naturale e gustoso.
- I vegetali saranno tagliati e torniti in modo uniforme.
- I piatti presentati in gelatina saranno privi di sgocciolature e di sbavature.
- Tutte le preparazioni saranno in sintonia con quanto richiesto dal regolamento.
- Le attrezzature nonché i piatti da presentazione saranno messi a disposizione dall'Istituto.

art. 12 Consigli e Suggerimenti

Sono considerati aspetti pregevoli e quindi elementi qualificanti:

- ★ Originalità ed innovazione;
- ★ Colori ed armonia delle preparazioni;
- ★ Tecniche corrette d'esecuzione;
- ★ Utilizzo esclusivo di alimenti commestibili;
- ★ Rispetto dei tempi stabiliti dall'organizzazione;
- ★ Organizzazione e pulizia della postazione di lavoro;
- ★ Descrizione precisa della preparazione.

Il Coordinatore del Campionato
Prof. Gerardo Pepe



ISTITUTO ALBERGHIERO MOLFETTA - 18° CAMPIONATO TURISTICO - ENOGASTRONOMICO
SCHEDE DI VALUTAZIONE CLASSE 1^ SEZ

Conoscenza degli elementi linguistico-espressivi di base nella lingua madre e nelle lingue straniere.	Punt. attribuibile	Punt. assegnato	Area Linguistica: Italiano – Inglese – Francese
Italiano	da 1 a 8		
Inglese	da 1 a 6		
Francese	da 1 a 6		
TOTALE	Punt. 20		Totale Punti _____
Competenze storico sociali - Beni, bisogni e soggetti economici			Area Storico Sociale: - Religione-Diritto - Geografia
Geografia	da 1 a 5		
Diritto	da 1 a 5		
Religione	da 1 a 5		
TOTALE	Punt. 15		Totale Punti _____
Immagine del gruppo relativa all'igiene personale, al portamento e alla cura del servizio.	Punt. attribuibile	Punt. assegnato	Area Scientifica: Alimenti – Scienze
Alimenti	da 1 a 10		
Scienze	da 1 a 5		
TOTALE	Punt. 15		Totale Punti _____
Utilizzo dei sistemi di calcolo -	Punt. attribuibile	Punt. assegnato	Area Logico - Giuridica: Matematica – Informatica
Matematica / Informatica	da 1 a 5		
TOTALE	Punti 5		Totale Punti _____
Abilità tecnico pratiche	Punt. attribuibile	Punt. assegnato	Area Tecnico Pratica
Presentazione e gusto della bevanda calda	da 1 a 5		Laboratorio di Servizi Enogastronomia – Settore Sala - Vendita
Organizzazione del servizio di sala	da 1 a 5		
Etica e comportamento	da 1 a 5		
TOTALE	Punt. 15		Totale Punti _____
Abilità tecnico pratiche	Punt. attribuibile	Punt. assegnato	Area Tecnico Pratica
Proposta creativa e presentazione del piatto	da 1 a 5		Laboratorio di Servizi Enogastronomia – Settore Cucina
Aspetto equilibrato e gusto	da 1 a 5		
Organizzazione nell'elaborazione del piatto in laboratorio – etica e comportamento	da 1 a 5		
TOTALE	Punt. 15		Totale Punti _____
Abilità tecnico pratiche.	Punt. attribuibile	Punt. assegnato	Area Tecnico Pratica
Correttezza impostazione – uso del linguaggio tecnico del settore	da 1 a 5		Laboratorio di Servizi di Accoglienza Turistica
Capacità comunicativa e relazionale	da 1 a 5		
Correttezza tecnica dell'informazione	da 1 a 5		
TOTALE	Punt. 15		Totale Punti _____

Molfetta, ____ / ____ / 2026

Punti Totali: _____/100

Il Presidente di Giuria :

I componenti della giuria:

Il Coordinatore del progetto
Prof. Gerardo PEPE



Member of
the association of
European Hotel and
Tourism Schools

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
- ISTITUTO ALBERGHIERO MOLFETTA -**

Sede Centrale: Istituto Apicella - Corso Fornari, 1 ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3345078- Fax 080/3342308
Sede succursale: Via Giovinezza - s.s. 16 località 1^a cala ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3341896- Fax 080/3351364
C.F. 93249230728 ~ Cod. Istituto BARH04000D Codice Univoco UF3N40

Sito web: www.alberghieromolfetta.edu.it e-mail BARH04000D@istruzione.it - BARH04000D@pec.istruzione.it

**18 ° CAMPIONATO TURISTICO - ENOGASTRONOMICO
Molfetta, 23 – 28 marzo 2026**

REGOLAMENTO CLASSI SECONDE

art. 1 Organizzazione

L'Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera di Molfetta, nell'ambito delle attività previste dal PTOF, organizza il "18° CAMPIONATO TURISTICO - ENOGASTRONOMICO", riservato agli studenti interni dell'istituto.

art. 2 Finalità

Lo scopo della manifestazione è quello di stimolare la creatività degli studenti mediante il confronto culturale, tecnico e professionale.

art. 3 Obiettivi

- Conoscere e saper promuovere il profilo storico e naturalistico, le tradizioni e la cultura popolare, le produzioni alimentari tipiche (con particolare riferimento ai prodotti DOP e IGP) del territorio di riferimento;
- saper comunicare le peculiarità del proprio territorio in modo efficace e sintetico a un pubblico attento all'aspetto storico-culturale;
- saper creare un percorso turistico che valorizzi le peculiarità artistiche e naturali della Regione Puglia e saperlo illustrare con proprietà linguistica e capacità interpretativa;
- saper manifestare le competenze linguistiche – espressive – scientifiche – professionali proprie di un professionista del settore turistico - alberghiero - ristorativo.

art. 4 Valutazione

Gli studenti presenteranno un lavoro multidisciplinare sul tema dell'UDA "Puglia: un territorio da scoprire", con particolare riferimento alla "Cicoria Puntarelle di Molfetta", secondo il programma di lavoro concordato con l'Associazione per la Promozione e Valorizzazione della Cicoria Puntarelle di Molfetta, nell'ambito delle procedure finalizzate alla certificazione di qualità "IGP" del noto prodotto tipico locale. I concorrenti dovranno dimostrare, in particolare:

- competenze tecnico – professionali.
- competenze linguistico – espressivo - comunicative;
- competenze storico - sociali ed economiche;
- competenze tecnologico – scientifiche;
- competenze di relazione, leadership e coordinamento nel lavoro di squadra;
- originalità espressiva e creatività.

La scheda valutativa riporterà specifici descrittori finalizzati ad individuare competenze e abilità dimostrate dagli studenti nel corso della gara.

Il giudizio finale verrà definito sulla base di un punteggio complessivo espresso dai membri della commissione.

18° Campionato Turistico Enogastronomico – a.s. 2025/2026

art. 5 Partecipazione

Al campionato partecipano tutte le classi dell'Istituto, distinte per corsi paralleli.
La gara si svolge in **un'unica fase**.

art. 6 Lavori di classe da eseguire in gara

CLASSI SECONDE

La classe è divisa in tre gruppi diretti dai docenti di discipline tecnico-pratiche (Enogastronomia – Sala – Vendita – Ospitalità Alberghiera)

La classe gareggia per la realizzazione di una prova pratica che ha per oggetto:

N° 1 - GRUPPO di SALA - VENDITA:

- Servizio della pietanza preparata in cucina;
- Preparazione del Piatto al flambé “Maialino nero di Faeto con Cicoria Puntarella di Molfetta e scaglie di Canestrato Dop Pugliese;
- Servizio mescita (acqua e vino “**Infinitum Rosato di Puglia**” Cantine Torrevento)

N° 2 - GRUPPO di CUCINA:

Preparazione di “Raviolo ricotta e carciofi con ragù di spigola e gamberi, pane tostato di Altamura e crema di cicorie puntarelle

N° 3 - GRUPPO di RICEVIMENTO:

Gestione della promozione del territorio durante la fase in del ciclo clienti;

La classe preparerà 9 porzioni.

Gli elaborati dovranno essere accompagnati da una relazione tecnica di natura storico-didattica a carattere interdisciplinare da sottoporre alla commissione. L'elaborato potrà anche essere eseguito su supporto magnetico.

Docente referente del campionato: Prof. Gerardo Pepe

art. 7 Prove

Le prove si svolgeranno secondo il calendario allegato al presente regolamento e articolate in un'unica fase dal **23/03/2026 AL 28/03/2026**

Per le classi prime il punteggio finale sarà dato dalla somma dei punteggi parziali ottenuti nelle tre specializzazioni (cucina, sala-bar, ricevimento), i cui descrittori valutativi sono acclusi al presente regolamento.

Art. 8 Indicazioni operative

- a) I docenti di disciplina di ciascuna classe e i tutor indicati verificheranno in itinere l'osservanza del regolamento da parte di tutte le classi iscritte al Campionato. L'eventuale inosservanza delle norme regolamentari darà luogo a penalizzazioni sui descrittori
- b) Ogni classe avrà a disposizione i tempi necessari per lo svolgimento delle prove oggetto del campionato
- c) Non è ammesso a nessun titolo l'utilizzazione di ingredienti che non siano espressamente indicati nella ricetta né di prodotti cotti o decorazioni che non siano stati realizzati e assemblati durante lo svolgimento della prova
- d) Al termine della prova, la classe provvederà a riordinare e pulire il proprio ambiente di lavoro; l'operazione sarà valutabile ai fini del risultato finale
- e) Gli ingredienti e gli strumenti convenzionali necessari allo svolgimento della competizione saranno forniti dall'Istituto

- f) È ammessa l'utilizzazione di strumenti particolari personali nella realizzazione degli elaborati di gara. L'Istituto declina qualsiasi responsabilità derivante dalla mancata custodia e vigilanza delle attrezzature personali.

art.9 Giuria

I piatti e i servizi realizzati dai concorrenti saranno sottoposti a valutazione di una Commissione nominata dal Dirigente Scolastico, tra cui saranno nominati il Presidente. Ciascun giurato esprimerà la propria valutazione nel rispetto delle indicazioni e dei punteggi stabiliti nelle schede di valutazione. **In caso di punteggio ex equo, si prenderà in considerazione il punteggio ricevuto nell'Area Linguistica (Italiano – Francese – Inglese).**

Il giudizio della Giuria è insindacabile e inappellabile.

Art. 10 Premi.

L'Associazione per la Promozione e Valorizzazione della Cicoria Puntarelle di Molfetta premierà:

- **La classe che ha ottenuto il maggior punteggio;**
- **L'alunno che nel Campionato Turistico si è distinto per competenza tecnica, professionalità e capacità espositiva.**
- **L'alunno che ha curato la relazione ha illustrato la Cicoria Puntarella di Molfetta, evidenziandone le caratteristiche distintive e il valore nel territorio locale.**

art. 11 Regole Fondamentali

- Tutte le preparazioni in gara devono essere esposte con indicazione del nome esatto.
- Le preparazioni calde devono essere servite tassativamente CALDE e rispettare la tradizione e la cultura gastronomica nazionale, oppure esprimere il valore della cucina regionale di provenienza o quella di un territorio specifico.
- Il nome attribuito ad ogni singola preparazione in concorso non può essere completamente astratto.
- Gli ingredienti, le guarnizioni, i contorni devono essere in armonia con l'elemento principale.
- Tutte le preparazioni saranno confezionate in modo impeccabile ed essere digeribili. Le dimensioni del piatto usato saranno proporzionate alla quantità di cibo e alle grammature.
- Non è ammesso gelatinare il fondo del piatto delle preparazioni "presentate fredde, ma pensate calde".
- I bordi dei vassoi e dei piatti, non devono essere ingombri dai cibi, in modo da trasmettere fin dall'approccio visivo una sensazione di ordine e igiene assoluti.
- Le preparazioni saranno correttamente confezionate, con la tecnica culinaria più appropriata.
- I cibi devono avere un aspetto naturale e gustoso.
- I vegetali saranno tagliati e torniti in modo uniforme.
- I piatti presentati in gelatina saranno privi di sgocciolature e di sbavature.
- Tutte le preparazioni saranno in sintonia con quanto richiesto dal regolamento.
- Le attrezzature nonché i piatti da presentazione saranno messi a disposizione dall'Istituto.

art. 12 Consigli e Suggerimenti

Sono considerati aspetti pregevoli e quindi elementi qualificanti:

- ★ Originalità ed innovazione;
- ★ Colori ed armonia delle preparazioni;
- ★ Tecniche corrette d'esecuzione;
- ★ Utilizzo esclusivo di alimenti commestibili;
- ★ Rispetto dei tempi stabiliti dall'organizzazione;
- ★ Organizzazione e pulizia della postazione di lavoro;
- ★ Descrizione precisa della preparazione.

Il Coordinatore del Campionato
Prof. Gerardo Pepe



ISTITUTO ALBERGHIERO MOLFETTA - 18° CAMPIONATO TURISTICO - ENOGASTRONOMICO
SCHEDA DI VALUTAZIONE CLASSE 2[^] SEZ

Conoscenza degli elementi linguistico-espressivi di base nella lingua madre e nelle lingue straniere.	Punt. attribuibile	Punt. assegnato	Area Linguistica: Italiano – Inglese – Francese
Italiano	da 1 a 8		Totale Punti _____
Inglese	da 1 a 6		
Francese	da 1 a 6		
TOTALE	Punt. 20		
Competenze storico sociali - Beni, bisogni e soggetti economici			Area Storico Sociale: - Religione – Storia- Diritto
Storia	da 1 a 5		Totale Punti _____
Diritto	da 1 a 5		
Religione	da 1 a 5		
TOTALE	Punt. 15		
Immagine del gruppo relativa all'igiene personale, al portamento e alla cura del servizio.	Punt. attribuibile	Punt. assegnato	Area Scientifica: Alimenti – Scienze - Fisica
Alimenti	da 1 a 10		Totale Punti _____
Scienze	da 1 a 5		
TOTALE	Punt. 15		
Utilizzo dei sistemi di calcolo -	Punt. attribuibile	Punt. assegnato	Area Logico - Giuridica: Matematica – Informatica
Matematica / Informatica	da 1 a 5		Totale Punti _____
TOTALE	Punti 5		
Abilità tecnico pratiche	Punt. attribuibile	Punt. assegnato	Area Tecnico Pratica Laboratorio di Servizi Enogastronomia – Settore Sala - Vendita
Presentazione e gusto del piatto realizzato alla lampada	da 1 a 5		Totale Punti _____
Organizzazione del servizio di sala	da 1 a 5		
Etica e comportamento	da 1 a 5		
TOTALE	Punt. 15		
Abilità tecnico pratiche	Punt. attribuibile	Punt. assegnato	Area Tecnico Pratica Laboratorio di Servizi Enogastronomia – Settore Cucina
Proposta creativa e presentazione del piatto	da 1 a 5		Totale Punti _____
Aspetto equilibrato e gusto	da 1 a 5		
Organizzazione nell'elaborazione del piatto in laboratorio – etica e comportamento	da 1 a 5		
TOTALE	Punt. 15		
Abilità tecnico pratiche.	Punt. attribuibile	Punt. assegnato	Area Tecnico Pratica Laboratorio di Servizi di Accoglienza Turistica
Correttezza impostazione – uso del linguaggio tecnico del settore	da 1 a 5		Totale Punti _____
Capacità comunicativa e relazionale	da 1 a 5		
Correttezza tecnica dell'informazione	da 1 a 5		
TOTALE	Punt. 15		

Molfetta, ____ / ____ / 2026

Punti Totali: _____/100

Il Presidente di Giuria :

I componenti della giuria:

Il Coordinatore del progetto
Prof. Gerardo PEPE



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
- ISTITUTO ALBERGHIERO MOLFETTA -**

*Sede Centrale: Istituto Apicella - Corso Fornari, 1 ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3345078- Fax 080/3342308
Sede succursale: Via Giovinezza - s.s. 16 località 1^a cala ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3341896- Fax 080/3351364
C.F. 93249230728 ~ Cod. Istituto BARH04000D Codice Univoco UF3N40*

Sito web: [17www.alberghieromolfetta.edu.it](http://www.alberghieromolfetta.edu.it) e-mail BARH04000D@istruzione.it - BARH04000D@pec.istruzione.it

18° CAMPIONATO TURISTICO - ENOGASTRONOMICO

REGOLAMENTO CLASSI TERZE Settore Turistico

art. 1 Organizzazione

L'Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera di Molfetta, nell'ambito delle attività previste dal PTOF, organizza il "18° CAMPIONATO TURISTICO - ENOGASTRONOMICO", riservato agli studenti interni dell'istituto.

art. 2 Finalità

Lo scopo della manifestazione è quello di stimolare la creatività degli studenti mediante il confronto culturale, tecnico e professionale.

art. 3 Obiettivi

- Conoscere e saper promuovere il profilo storico e naturalistico, le tradizioni e la cultura popolare, le produzioni alimentari tipiche (con particolare riferimento ai prodotti DOP e IGP) del territorio di riferimento;
- saper comunicare le peculiarità del proprio territorio in modo efficace e sintetico a un pubblico attento all'aspetto storico-culturale;
- saper promuovere servizi e prodotti alberghieri;
- saper valorizzare le peculiarità artistiche e naturali della Regione Puglia, illustrando la proposta con proprietà di linguaggio e capacità interpretativa;
- saper manifestare le competenze linguistiche – espressive – scientifiche – professionali proprie di un professionista del settore turistico - alberghiero.

art. 4 Valutazione

Gli studenti presenteranno un lavoro multidisciplinare sul tema dell'UDA "**Puglia: un territorio da scoprire**", con particolare riferimento alla "**Cicoria Puntarelle di Molfetta**", secondo il programma di lavoro concordato con l'**Associazione per la Promozione e Valorizzazione della Cicoria Puntarelle di Molfetta**, nell'ambito delle procedure finalizzate alla certificazione di qualità "IGP" del noto prodotto tipico locale. I concorrenti dovranno dimostrare, in particolare:

- competenze tecnico – professionali.
- competenze linguistico – espressivo - comunicative;
- competenze storico - sociali ed economiche;
- competenze tecnologico – scientifiche;
- competenze di relazione, leadership e coordinamento nel lavoro di squadra;
- originalità espressiva e creatività.

La scheda valutativa riporterà specifici descrittori finalizzati ad individuare competenze e abilità dimostrate dagli studenti nel corso della gara.

Il giudizio finale verrà definito sulla base di un punteggio complessivo espresso dai membri della commissione.

art. 5 Partecipazione

Al campionato partecipano tutte le classi dell'Istituto tranne le classi quinte, distinte per corsi paralleli. La gara si svolge in **un'unica fase**.

Le classi Terze del settore turistico gareggeranno per classe.

La gara di accoglienza turistica consisterà:

- **per la classe terza:** in una prova progettuale **di Front Office** che vedrà le due squadre impegnate nella realizzazione di un'iniziativa promozionale rivolta ai clienti di un'impresa ricettiva con strumentazione digitale e una prova pratica rivolta alla presentazione e commercializzazione della proposta promozionale in oggetto **che valorizzerà sia la struttura ricettiva che il territorio in cui opera;**

In ogni classe terza i docenti svilupperanno **l'unità didattica di apprendimento** programmata all'interno dei consigli di classe per la preparazione degli alunni alle prove oggetto della gara turistica. A titolo esemplificativo:

Laboratorio accoglienza turistica (classe terza di accoglienza turistica):

1. **Italiano/Storia:** utilizzare le strategie comunicative più adeguate per promuovere l'azienda ricettiva e le conoscenze acquisite in campo storico e letterario per promuovere la valorizzazione del territorio oggetto della gara;
2. **Inglese/Francese:** fornire informazioni sui servizi alberghieri oggetto dell'offerta e di alcuni aspetti turistici della località;
3. **DTAR:** individuare modelli organizzativi aziendali adeguati alla domanda di mercato;
4. **Lab. Acc. Turistica:** utilizzare le tecniche di promozione, vendita e commercializzazione dei servizi ricettivi e le strategie per ampliare la visibilità del prodotto/servizio alberghiero;
5. **Alimentazione:** analisi delle specialità enogastronomiche tipiche della località turistica oggetto della gara;
6. **Matematica:** descrivere semplici relazioni tra grandezze in situazioni reali;
7. **Religione:** analisi delle prescrizioni relative alle diverse culture religiose al fine di approntare servizi ricettivi promozionali attenti alle tradizioni religiose della clientela;
8. **Scienze motorie:** le attività sportive che possono divenire oggetto di iniziative promozionali alberghiere dirette a garantire il benessere psico - fisico della clientela.

Al termine dell'attività progettuale programmata i docenti dei relativi consigli di classe effettueranno una valutazione intermedia e una globale tenendo conto degli indicatori stabiliti nella griglia di valutazione dell'UDA.

Docente referente del campionato: Prof. Gerardo Pepe

art. 6. Prove

Le prove si svolgeranno dal **23/03/2026 al 28/03/2026** secondo il calendario che verrà pubblicato prima dell'inizio del concorso.

Art. 7. Indicazioni operative

- a) I docenti di disciplina di ciascuna classe e i tutor indicati verificheranno in itinere l'osservanza del regolamento da parte di tutte le classi iscritte al Campionato. L'eventuale inosservanza delle norme regolamentari darà luogo a penalizzazioni sui descrittori.
- b) Ogni squadra avrà a disposizione i tempi necessari per lo svolgimento delle prove oggetto del campionato.
- c) Al termine della prova, la squadra provvederà a riordinare lo spazio utilizzato durante la gara;

- d) Gli strumenti convenzionali e multimediali necessari allo svolgimento della competizione saranno forniti dall'Istituto.
- e) È ammessa l'utilizzazione di strumenti particolari personali nella realizzazione degli elaborati di gara. L'Istituto declina qualsiasi responsabilità derivante dalla mancata custodia e vigilanza delle attrezzature personali.

art.8. Giuria

Gli elaborati e le performance saranno sottoposte alla valutazione di una giuria composta da docenti nominati dal Preside, tra cui un Presidente. Ciascun componente la giuria esprimerà la propria valutazione nel rispetto delle indicazioni e dei punteggi stabiliti nelle schede di valutazione. **In caso di punteggio ex equo, si prenderà in considerazione il punteggio ricevuto nell'Area Linguistica (Italiano – Francese – Inglese).**

Il giudizio della Giuria è insindacabile e inappellabile.

Art. 9 Premi.

L'Associazione per la Promozione e Valorizzazione della Cicoria Puntarelle di Molfetta premierà:

- **Il Gruppo classe che ha ottenuto il maggior punteggio;**
- **l'alunno che nel Campionato Turistico si è distinto per competenza tecnica, professionalità e capacità espositiva.**

art. 10 Regole Fondamentali

- Tutte le prove progettuali in gara devono essere esposte con l'ausilio della strumentazione multimediale;
- Le performance pratiche di front office devono essere affrontate anche in lingua straniera (inglese e francese);
- Durante la gara tutti i componenti della squadra dovranno indossare la divisa di ordinanza dell'Istituto;
- Tutti gli elaborati presentati alla giuria saranno in sintonia con quanto richiesto nel regolamento.
- La strumentazione convenzionale e multimediale sarà messa a disposizione dall'Istituto.

art. 11 Consigli e Suggerimenti

Sono considerati aspetti pregevoli e quindi elementi qualificanti:

- ★ Originalità ed innovazione.
- ★ Colori ed armonia degli elaborati.
- ★ Tecniche corrette d'esecuzione.
- ★ Utilizzo del linguaggio tecnico di settore.
- ★ Rispetto dei tempi stabiliti dall'organizzazione.
- ★ Organizzazione ed affiatamento della squadra in gara.
- ★ Descrizione precisa ed esauriente dei prodotti/servizi turistico - ricettivi.

Il Coordinatore
Prof. Gerardo PEPE

(



ISTITUTO ALBERGHIERO MOLFETTA -18 ° CAMPIONATO TURISTICO - ENOGASTRONOMICO
SCHEDA DI VALUTAZIONE CLASSE 3^A B accoglienza turistica

Competenze linguistico - espressive e capacità tecniche specifiche	Punt. attribuibile	Punt. assegnato	Area Linguistica: Italiano – Inglese – Francese
Italiano	da 1 a 8		
Inglese	da 1 a 8		
Francese	da 1 a 8		
TOTALE	Punt. 24		TOTALE PUNTI _____
Competenze storico sociali e di tradizione regionale	Punt. attribuibile	Punt. assegnato	Area Storico Sociale: Storia - Religione
Storia	da 1 a 5		
Religione	da 1 a 5		
TOTALE	Punt. 10		TOTALE PUNTI _____
Utilizzo dei sistemi di calcolo e tecniche di determinazione dei costi e dei prezzi per la produzione di servizi turistico-ricettivi. Analisi prodotti enogastronomici.	Punt. attribuibile	Punt. assegnato	Area Scientifica: Alimenti – Dtar- matematica
Alimenti	da 1 a 9		
Dtar	da 1 a 6		
Matematica	da 1 a 6		
TOTALE	Punt. 21		
PRESENTAZIONE E CREATIVITA	Punt. attribuibile	Punt. assegnato	Area Tecnico Pratica Laboratorio di Servizi di Accoglienza turistica
Proposta creativa - originalità degli elaborati.	da 1 a 5		
Sicurezza e professionalità durante la presentazione del prodotto/servizio turistico.	da 1 a 5		
Trattazione esauriente della presentazione dei lavori.	da 1 a 5		
TOTALE	Punt. 15		TOTALE PUNTI _____
Abilità tecnico pratiche	Punt. attribuibile	Punt. assegnato	Area Tecnico Pratica Laboratorio di Servizi di Accoglienza Turistica
Corretto uso del linguaggio tecnico di settore.	da 1 a 5		
Abilità operative nell'uso della strumentazione multimediale.	da 1 a 5		
Corretta impostazione delle attività ricettive e turistiche oggetto della gara.	da 1 a 5		
Organizzazione e suddivisione dei compiti durante le attività pratiche oggetto della gara.	da 1 a 5		
TOTALE	Punt. 20		TOTALE PUNTI _____
Etica e Portamento	Punt. attribuibile	Punt. assegnato	Area Tecnico Pratica Laboratorio di Servizi di Accoglienza Turistica
Portamento e Contegno –aspetto curato e divisa di servizio completa	da 1 a 10		
TOTALE	Punt. 10		TOTALE PUNTI _____

Molfetta, ____/____/2026

Punti Totali: _____/100

Il Presidente di Giuria:
I componenti della giuria:

Il Coordinatore
Prof. Gerardo PEPE



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
- ISTITUTO ALBERGHIERO MOLFETTA -**

Member of
the association of
European Hotel and
Tourism Schools

Sede Centrale: Istituto Apicella - Corso Fornari, 1 ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3345078- Fax 080/3342308
Sede succursale: Via Giovinezza - s.s. 16 località 1^a cala ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3341896- Fax 080/3351364
C.F. 93249230728 ~ Cod. Istituto BARH04000D Codice Univoco UF3N40

Sito web: www.alberghieromolfetta.edu.it e-mail BARH04000D@istruzione.it - BARH04000D@pec.istruzione.it

**18 ° CAMPIONATO TURISTICO – ENOGASTRONOMIA
CLASSI_TERZE_CUCINA**

art. 1 Organizzazione

L'Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera di Molfetta, nell'ambito delle attività previste dal PTOF, organizza il "18° CAMPIONATO TURISTICO - ENOGASTRONOMICO", riservato agli studenti interni dell'istituto.

art. 2 Finalità

Lo scopo della manifestazione è quello di stimolare la creatività degli studenti mediante il confronto culturale, tecnico e professionale.

art. 3 Obiettivi

- Conoscere e saper promuovere il profilo storico e naturalistico, le tradizioni e la cultura popolare, le produzioni alimentari tipiche (con particolare riferimento ai prodotti DOP e IGP) del territorio di riferimento;
- saper comunicare le peculiarità del proprio territorio in modo efficace e sintetico a un pubblico attento all'aspetto storico-culturale;
- saper creare un percorso turistico che valorizzi le peculiarità artistiche e naturali della Regione Puglia e saperlo illustrare con proprietà linguistica e capacità interpretativa;
- saper manifestare le competenze linguistiche – espressive – scientifiche – professionali proprie di un professionista del settore turistico - alberghiero - ristorativo.

art. 4 Valutazione

Gli studenti presenteranno un lavoro multidisciplinare sul tema dell'UDA "**Puglia: un territorio da scoprire**", con particolare riferimento alla "**Cicoria Puntarelle di Molfetta**", secondo il programma di lavoro concordato con l'**Associazione per la Promozione e Valorizzazione della Cicoria Puntarelle di Molfetta**, nell'ambito delle procedure finalizzate alla certificazione di qualità "IGP" del noto prodotto tipico locale. I concorrenti dovranno dimostrare, in particolare:

- competenze tecnico – professionali.
- competenze linguistico – espressivo - comunicative;
- competenze storico - sociali ed economiche;
- competenze tecnologico – scientifiche;
- competenze di relazione, leadership e coordinamento nel lavoro di squadra;
- originalità espressiva e creatività.

La scheda valutativa riporterà specifici descrittori finalizzati ad individuare competenze e abilità dimostrate dagli studenti nel corso della gara.

Il giudizio finale verrà definito sulla base di un punteggio complessivo espresso dai membri della commissione.

art. 5 Partecipazione

Al campionato partecipano tutte le classi dell'Istituto, distinte per corsi paralleli.
La gara si svolge in **un'unica fase**.

art. 6 Lavori di classe da eseguire in gara

CLASSI TERZE CUCINA

La classe è divisa in 2 gruppi diretti dai docenti di discipline tecnico-pratiche realizzeranno
1. Antipasto e 1. Primo Piatto creativo utilizzando i prodotti indicati dal paniere in allegato.

I docenti programmeranno un approfondimento nella propria materia relativo ai temi connessi con i piatti del menù pubblicato di competenza in relazione al menù.

1. Italiano: ricetta, descrizione della preparazione, presentazione creativa del piatto
2. Inglese: ricetta, descrizione della preparazione, presentazione creativa del piatto
3. Francese: ricetta, descrizione della preparazione, presentazione creativa del piatto
4. Storia: aspetti di storia dell'alimentazione, storia sociale, storia economica, ecc. legati ai piatti del menù
5. DTAR: sugli aspetti economici
6. Alimentazione: sugli aspetti nutrizionali
7. Matematica: scheda/link di approfondimento su processi matematici connessi al calcolo economico
8. Religione: sulla connessione tra i cibi in concorso e le prescrizioni delle diverse culture religiose
9. Ed. fisica: scheda/link di approfondimento su uno dei componenti del menù che possa avere utilizzo nella dieta dello sportivo

La classe preparerà 10 porzioni.

Gli elaborati dovranno essere accompagnati da una relazione tecnica di natura storico-didattica a carattere interdisciplinare da sottoporre alla commissione. L'elaborato potrà anche essere eseguito su supporto magnetico.

Docente referente del campionato: Prof. Gerardo Pepe

art. 7 Prove

Le prove si svolgeranno secondo il calendario allegato al presente regolamento e articolate in un'unica fase dal **23/03/2026 AL 28/03/2026**

Art. 8 Indicazioni operative

- a) I docenti di disciplina di ciascuna classe e i tutor indicati verificheranno in itinere l'osservanza del regolamento da parte di tutte le classi iscritte al Campionato. L'eventuale inosservanza delle norme regolamentari darà luogo a penalizzazioni sui descrittori
- b) Ogni classe avrà a disposizione i tempi necessari per lo svolgimento delle prove oggetto del campionato
- c) Non è ammesso a nessun titolo l'utilizzazione di ingredienti che non siano espressamente indicati nella ricetta né di prodotti cotti o decorazioni che non siano stati realizzati e assemblati durante lo svolgimento della prova
- d) Al termine della prova, la classe provvederà a riordinare e pulire il proprio ambiente di lavoro; l'operazione sarà valutabile ai fini del risultato finale

- e) Gli ingredienti e gli strumenti convenzionali necessari allo svolgimento della competizione saranno forniti dall'Istituto
- f) È ammessa l'utilizzazione di strumenti particolari personali nella realizzazione degli elaborati di gara. L'Istituto declina qualsiasi responsabilità derivante dalla mancata custodia e vigilanza delle attrezzature personali.

art.9 Giuria

I piatti e i servizi realizzati dai concorrenti saranno sottoposti a valutazione di una Commissione nominata dal Dirigente Scolastico, tra cui saranno nominati il Presidente. Ciascun giurato esprimerà la propria valutazione nel rispetto delle indicazioni e dei punteggi stabiliti nelle schede di valutazione. **In caso di punteggio ex equo, si prenderà in considerazione il punteggio ricevuto nell'Area Linguistica (Italiano – Francese – Inglese).**

Il giudizio della Giuria è insindacabile e inappellabile.

Art. 10 Premi.

L'Associazione per la Promozione e Valorizzazione della Cicoria Puntarelle di Molfetta premierà:

- **La classe che ha ottenuto il maggior punteggio;**
- **l'alunno che nel Campionato Turistico si è distinto per competenza tecnica, professionalità e capacità espositiva.**
- **L'alunno che ha curato la relazione ha illustrato la Cicoria Puntarella di Molfetta, evidenziandone le caratteristiche distintive e il valore nel territorio locale.**
-

art. 11 Regole Fondamentali

- Tutte le preparazioni in gara devono essere esposte con indicazione del nome esatto.
- Le preparazioni calde devono essere servite tassativamente CALDE e rispettare la tradizione e la cultura gastronomica nazionale, oppure esprimere il valore della cucina regionale di provenienza o quella di un territorio specifico.
- Il nome attribuito ad ogni singola preparazione in concorso non può essere completamente astratto.
- Gli ingredienti, le guarnizioni, i contorni devono essere in armonia con l'elemento principale.
- Tutte le preparazioni saranno confezionate in modo impeccabile ed essere digeribili. Le dimensioni del piatto usato saranno proporzionate alla quantità di cibo e alle grammature.
- Non è ammesso gelatinare il fondo del piatto delle preparazioni "presentate fredde, ma pensate calde".
- I bordi dei vassoi e dei piatti, non devono essere ingombrati dai cibi, in modo da trasmettere fin dall'approccio visivo una sensazione di ordine e igiene assoluti.
- Le preparazioni saranno correttamente confezionate, con la tecnica culinaria più appropriata.
- I cibi devono avere un aspetto naturale e gustoso.
- I vegetali saranno tagliati e torniti in modo uniforme.
- I piatti presentati in gelatina saranno privi di sgocciolature e di sbavature.
- Tutte le preparazioni saranno in sintonia con quanto richiesto dal regolamento.
- Le attrezzature nonché i piatti da presentazione saranno messi a disposizione dall'Istituto.

art. 12 Consigli e Suggerimenti

Sono considerati aspetti pregevoli e quindi elementi qualificanti:

- ★ Originalità ed innovazione;
- ★ Colori ed armonia delle preparazioni;
- ★ Tecniche corrette d'esecuzione;
- ★ Utilizzo esclusivo di alimenti commestibili;
- ★ Rispetto dei tempi stabiliti dall'organizzazione;
- ★ Organizzazione e pulizia della postazione di lavoro;
- ★ Descrizione precisa della preparazione.

Il Coordinatore del Campionato
Prof. Gerardo Pepe



ISTITUTO ALBERGHIERO MOLFETTA 17° CAMPIONATO TURISTICO - ENOGASTRONOMICO
SCHEDA DI VALUTAZIONE CLASSE 3[^] / ENOGASTRONOMIA

Competenze linguistico - espressive e capacità tecniche specifiche	Punt. attribuibile	Punt. assegnato	Area Linguistica: Italiano – Inglese – Francese
Italiano	da 1 a 9		
Inglese	da 1 a 9		
Francese	da 1 a 9		
TOTALE	Punt. 27		TOTALE PUNTI _____
Competenze storico sociali e di tradizione regionale	Punt. attribuibile	Punt. assegnato	Area Storico Sociale: Storia - Religione
Storia	da 1 a 5		
Religione	da 1 a 5		
TOTALE	Punt. 10		
Utilizzo dei sistemi di calcolo e tecniche di determinazione dei costi delle materie prime. Competenze merceologico nutrizionali.	Punt. attribuibile	Punt. assegnato	Area Scientifica: Alimenti – Dtar - matematica
Alimenti	da 1 a 15		
Dtar	da 1 a 6		
Matematica	da 1 a 6		
TOTALE	Punt. 27		
Abilità tecnico pratiche Enogastronomia	Punt. attribuibile	Punt. assegnato	Area Tecnico Pratica Laboratorio di Servizi di Enogastronomia – Settore Cucina
Proposta creativa - originalità della preparazione - valore estetico : antipasto	da 1 a 8		
Proposta creativa - originalità della preparazione - valore estetico: primo piatto	da 1 a 8		
Correttezza dell'impostazione – impressione generale - gusto e aspetto equilibrato delle antipasto	da 1 a 8		
Correttezza dell'impostazione – impressione generale - gusto e aspetto equilibrato primo piatto	da 1 a 8		
TOTALE	Punt. 32		TOTALE PUNTI _____
Etica e Portamento	Punt. attribuibile	Punt. assegnato	Area Tecnico Pratica Laboratorio di Servizi di Enogastronomia – Settore Cucina
Portamento e contegno – aspetto curato e divisa di servizio completa	da 1 a 4		
TOTALE	Punt. 4		

Molfetta, ___/___/2026

Punti Totali: _____/100

Il Presidente di Commissione
I componenti della commissione:

Il Coordinatore del progetto
Prof. Gerardo PEPE

: Concorso Turistico Enogastronomico – Base Cicoria Puntarella di MOLFETTA”

Pesce	Carne	Verdura e ortaggi	Varie
Orata	Pollo	Tutti in base alla disponibilità	Farina 00 – uova ecc
Spigola	Petto pollo		
Alici	Lonza maiale		
Sarde	Filetto maiale		
Triglie	Capocollo suino		
Cozze	Costatine maiale		
Gamberi l1	Carne tritata mista		
Gamberi 36/40			
Baccalà			
Scampi 12/18			
Totano			
Seppie			
Vongole lupini			
Pesce Spada			



Member of
the association of
European Hotel and
Tourism Schools

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
- ISTITUTO ALBERGHIERO MOLFETTA -**

Sede Centrale: Istituto Apicella - Corso Fornari, 1 ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3345078- Fax 080/3342308
Sede succursale: Via Giovinezza - s.s. 16 località 1^a cala ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3341896- Fax 080/3351364
C.F. 93249230728 ~ Cod. Istituto BARH04000D Codice Univoco UF3N40

Sito web: www.alberghieromolfetta.edu.it e-mail BARH04000D@istruzione.it - BARH04000D@pec.istruzione.it

**18 ° CAMPIONATO TURISTICO – ENOGASTRONOMIA
CLASSI_TERZE_PASTICCERIA**

art. 1 Organizzazione

L'Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera di Molfetta, nell'ambito delle attività previste dal PTOF, organizza il "18° CAMPIONATO TURISTICO - ENOGASTRONOMICO", riservato agli studenti interni dell'istituto.

art. 2 Finalità

Lo scopo della manifestazione è quello di stimolare la creatività degli studenti mediante il confronto culturale, tecnico e professionale.

art. 3 Obiettivi

- Conoscere e saper promuovere il profilo storico e naturalistico, le tradizioni e la cultura popolare, le produzioni alimentari tipiche (con particolare riferimento ai prodotti DOP e IGP) del territorio di riferimento;
- saper comunicare le peculiarità del proprio territorio in modo efficace e sintetico a un pubblico attento all'aspetto storico-culturale;
- saper creare un percorso turistico che valorizzi le peculiarità artistiche e naturali della Regione Puglia e saperlo illustrare con proprietà linguistica e capacità interpretativa;
- saper manifestare le competenze linguistiche – espressive – scientifiche – professionali proprie di un professionista del settore turistico - alberghiero - ristorativo.

art. 4 Valutazione

Gli studenti presenteranno un lavoro multidisciplinare sul tema dell'UDA "**Puglia: un territorio da scoprire**", con particolare riferimento alla "**Cicoria Puntarelle di Molfetta**", secondo il programma di lavoro concordato con l'**Associazione per la Promozione e Valorizzazione della Cicoria Puntarelle di Molfetta**, nell'ambito delle procedure finalizzate alla certificazione di qualità "IGP" del noto prodotto tipico locale. I concorrenti dovranno dimostrare, in particolare:

- competenze tecnico – professionali.
- competenze linguistico – espressivo - comunicative;
- competenze storico - sociali ed economiche;
- competenze tecnologico – scientifiche;
- competenze di relazione, leadership e coordinamento nel lavoro di squadra;
- originalità espressiva e creatività.

La scheda valutativa riporterà specifici descrittori finalizzati ad individuare competenze e abilità dimostrate dagli studenti nel corso della gara.

Il giudizio finale verrà definito sulla base di un punteggio complessivo espresso dai membri della commissione.

art. 5 Partecipazione

Al campionato partecipano tutte le classi dell'Istituto, distinte per corsi paralleli.
La gara si svolge in **un'unica fase**.

art. 6 Lavori di classe da eseguire in gara

CLASSI TERZE PASTICCERIA

La classe è divisa in 3 gruppi diretti dai docenti di discipline tecnico-pratiche realizzeranno

1. Torta classica alla panna
2. Crostata di Frutta fresca
3. Assortimento di bigné

I docenti programmeranno un approfondimento nella propria materia relativo ai temi connessi con i piatti del menù pubblicato di competenza in relazione al menù.

1. Italiano: ricetta, descrizione della preparazione, presentazione creativa del piatto
2. Inglese: ricetta, descrizione della preparazione, presentazione creativa del piatto
3. Francese: ricetta, descrizione della preparazione, presentazione creativa del piatto
4. Storia: aspetti di storia dell'alimentazione, storia sociale, storia economica, ecc. legati ai piatti del menù
5. DTAR: sugli aspetti economici
6. Alimentazione: sugli aspetti nutrizionali
7. Matematica: scheda/link di approfondimento su processi matematici connessi al calcolo economico
8. Religione: sulla connessione tra i cibi in concorso e le prescrizioni delle diverse culture religiose
9. Ed. fisica: scheda/link di approfondimento su uno dei componenti del menù che possa avere utilizzo nella dieta dello sportivo

La classe preparerà 10 porzioni.

Gli elaborati dovranno essere accompagnati da una relazione tecnica di natura storico-didattica a carattere interdisciplinare da sottoporre alla commissione. L'elaborato potrà anche essere eseguito su supporto magnetico.

Docente referente del campionato: Prof. Gerardo Pepe

art. 7 Prove

Le prove si svolgeranno secondo il calendario allegato al presente regolamento e articolate in un'unica fase dal **23/03/2026 AL 28/03/2026**

Art. 8 Indicazioni operative

- a) I docenti di disciplina di ciascuna classe e i tutor indicati verificheranno in itinere l'osservanza del regolamento da parte di tutte le classi iscritte al Campionato. L'eventuale inosservanza delle norme regolamentari darà luogo a penalizzazioni sui descrittori
- b) Ogni classe avrà a disposizione i tempi necessari per lo svolgimento delle prove oggetto del campionato
- c) Non è ammesso a nessun titolo l'utilizzazione di ingredienti che non siano espressamente indicati nella ricetta né di prodotti cotti o decorazioni che non siano stati realizzati e assemblati durante lo svolgimento della prova

- d) Al termine della prova, la classe provvederà a riordinare e pulire il proprio ambiente di lavoro; l'operazione sarà valutabile ai fini del risultato finale
- e) Gli ingredienti e gli strumenti convenzionali necessari allo svolgimento della competizione saranno forniti dall'Istituto
- f) È ammessa l'utilizzazione di strumenti particolari personali nella realizzazione degli elaborati di gara. L'Istituto declina qualsiasi responsabilità derivante dalla mancata custodia e vigilanza delle attrezzature personali.

art.9 Giuria

I piatti e i servizi realizzati dai concorrenti saranno sottoposti a valutazione di una Commissione nominata dal Dirigente Scolastico, tra cui saranno nominati il Presidente. Ciascun giurato esprimerà la propria valutazione nel rispetto delle indicazioni e dei punteggi stabiliti nelle schede di valutazione. **In caso di punteggio ex equo, si prenderà in considerazione il punteggio ricevuto nell'Area Linguistica (Italiano – Francese – Inglese).**

Il giudizio della Giuria è insindacabile e inappellabile.

Art. 10 Premi.

L'Associazione per la Promozione e Valorizzazione della Cicoria Puntarelle di Molfetta premierà:

- **La classe che ha ottenuto il maggior punteggio;**
- **l'alunno che nel Campionato Turistico si è distinto per competenza tecnica, professionalità e capacità espositiva.**

art. 11 Regole Fondamentali

- Tutte le preparazioni in gara devono essere esposte con indicazione del nome esatto.
- Le preparazioni calde devono essere servite tassativamente CALDE e rispettare la tradizione e la cultura gastronomica nazionale, oppure esprimere il valore della cucina regionale di provenienza o quella di un territorio specifico.
- Il nome attribuito ad ogni singola preparazione in concorso non può essere completamente astratto.
- Gli ingredienti, le guarnizioni, i contorni devono essere in armonia con l'elemento principale.
- Tutte le preparazioni saranno confezionate in modo impeccabile ed essere digeribili. Le dimensioni del piatto usato saranno proporzionate alla quantità di cibo e alle grammature.
- Non è ammesso gelatinare il fondo del piatto delle preparazioni "presentate fredde, ma pensate calde".
- I bordi dei vassoi e dei piatti, non devono essere ingombrati dai cibi, in modo da trasmettere fin dall'approccio visivo una sensazione di ordine e igiene assoluti.
- Le preparazioni saranno correttamente confezionate, con la tecnica culinaria più appropriata.
- I cibi devono avere un aspetto naturale e gustoso.
- I vegetali saranno tagliati e torniti in modo uniforme.
- I piatti presentati in gelatina saranno privi di sgocciolature e di sbavature.
- Tutte le preparazioni saranno in sintonia con quanto richiesto dal regolamento.
- Le attrezzature nonché i piatti da presentazione saranno messi a disposizione dall'Istituto.

art. 12 Consigli e Suggerimenti

Sono considerati aspetti pregevoli e quindi elementi qualificanti:

- ★ Originalità ed innovazione;
- ★ Colori ed armonia delle preparazioni;
- ★ Tecniche corrette d'esecuzione;
- ★ Utilizzo esclusivo di alimenti commestibili;
- ★ Rispetto dei tempi stabiliti dall'organizzazione;
- ★ Organizzazione e pulizia della postazione di lavoro;
- ★ Descrizione precisa della preparazione.

Il Coordinatore del Campionato
Prof. Gerardo Pepe



ISTITUTO ALBERGHIERO MOLFETTA - 18° CAMPIONATO TURISTICO - ENOGASTRONOMICO
 SCHEDA DI VALUTAZIONE CLASSE 3^a A/-PASTICCERIA ° GRUPPO

Competenze linguistiche - espressive e capacità tecniche specifiche	Punt. attribuibile	Punt. assegnato	Area Linguistica: Italiano – Inglese – Francese
Italiano	da 1 a 10		
Inglese	da 1 a 10		
Francese	da 1 a 10		
TOTALE	Punt. 30		TOTALE PUNTI _____
Competenze storico sociali e di tradizione regionale	Punt. attribuibile	Punt. assegnato	Area Storico Sociale: Storia - Religione
Storia	da 1 a 6		
Religione	da 1 a 6		
TOTALE	Punt. 12		TOTALE PUNTI _____
Utilizzo dei sistemi di calcolo e tecniche di determinazione dei costi delle materie prime. Competenze merceologico nutrizionali.	Punt. attribuibile	Punt. assegnato	Area Scientifica: Alimenti - matematica
Alimenti	da 1 a 15		
Matematica /Dtar	da 1 a 10		
TOTALE	Punt. 25		
Abilità tecnico pratiche Enogastronomia	Punt. attribuibile	Punt. assegnato	Area Tecnico Pratica Laboratorio di Servizi di Enogastronomia – Settore Pasticceria
Proposta creativa - originalità della preparazione - valore estetico del dessert	da 1 a 10		
Organizzazione nell'elaborazione del dessert in laboratorio	da 1 a 10		
Correttezza dell'impostazione – impressione generale - gusto e aspetto equilibrato dell' dessert	da 1 a 10		
TOTALE	Punt. 30		TOTALE PUNTI _____
Etica e Portamento	Punt. attribuibile	Punt. assegnato	TOTALE PUNTI _____
Portamento e contegno – aspetto curato e divisa di servizio completa	da 1 a 3		
TOTALE	Punt. 3		

Molfetta, ___/___/2026

Punti Totali: _____/100

Il Presidente di commissione :

I componenti della commissione:

Il Coordinatore del progetto
 Prof. Gerardo PEPE



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
- ISTITUTO ALBERGHIERO MOLFETTA -**

Member of
the association of
European Hotel and
Tourism Schools

Sede Centrale: Istituto Apicella - Corso Fornari, 1 ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3345078- Fax 080/3342308
Sede succursale: Via Giovinezza - s.s. 16 località 1^a cala ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3341896- Fax 080/3351364
C.F. 93249230728 ~ Cod. Istituto BARH04000D Codice Univoco UF3N40

Sito web: www.alberghieromolfetta.edu.it e-mail BARH04000D@istruzione.it - BARH04000D@pec.istruzione.it

**18 ° CAMPIONATO TURISTICO – ENOGASTRONOMIA
CLASSI_TERZE_SALA_VENDITA**

art. 1 Organizzazione

L'Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera di Molfetta, nell'ambito delle attività previste dal PTOF, organizza il "18° CAMPIONATO TURISTICO - ENOGASTRONOMICO", riservato agli studenti interni dell'istituto.

art. 2 Finalità

Lo scopo della manifestazione è quello di stimolare la creatività degli studenti mediante il confronto culturale, tecnico e professionale.

art. 3 Obiettivi

- Conoscere e saper promuovere il profilo storico e naturalistico, le tradizioni e la cultura popolare, le produzioni alimentari tipiche (con particolare riferimento ai prodotti DOP e IGP) del territorio di riferimento;
- saper comunicare le peculiarità del proprio territorio in modo efficace e sintetico a un pubblico attento all'aspetto storico-culturale;
- saper creare un percorso turistico che valorizzi le peculiarità artistiche e naturali della Regione Puglia e saperlo illustrare con proprietà linguistica e capacità interpretativa;
- saper manifestare le competenze linguistiche – espressive – scientifiche – professionali proprie di un professionista del settore turistico - alberghiero - ristorativo.

art. 4 Valutazione

Gli studenti presenteranno un lavoro multidisciplinare sul tema dell'UDA "**Puglia: un territorio da scoprire**", con particolare riferimento alla "**Cicoria Puntarelle di Molfetta**", secondo il programma di lavoro concordato con l'**Associazione per la Promozione e Valorizzazione della Cicoria Puntarelle di Molfetta**, nell'ambito delle procedure finalizzate alla certificazione di qualità "IGP" del noto prodotto tipico locale. I concorrenti dovranno dimostrare, in particolare:

- competenze tecnico – professionali.
- competenze linguistico – espressivo - comunicative;
- competenze storico - sociali ed economiche;
- competenze tecnologico – scientifiche;
- competenze di relazione, leadership e coordinamento nel lavoro di squadra;
- originalità espressiva e creatività.

La scheda valutativa riporterà specifici descrittori finalizzati ad individuare competenze e abilità dimostrate dagli studenti nel corso della gara.

Il giudizio finale verrà definito sulla base di un punteggio complessivo espresso dai membri della commissione.

art. 5 Partecipazione

Al campionato partecipano tutte le classi dell'Istituto, distinte per corsi paralleli.
La gara si svolge in **un'unica fase**.

art. 6 Lavori di classe da eseguire in gara

CLASSI TERZE SALA

La classe è divisa in gruppi diretti dai docenti di discipline tecnico-pratiche realizzeranno

1. Secondo piatto creativo utilizzando i prodotti indicati dal paniere in allegato.
2. Servizio delle pietanze realizzate dalla cucina e pasticceria_
- 3. Servizio del vino_ (**“Infinitum Rosato di Puglia” Cantine Torrevento**)

I docenti programmeranno un approfondimento nella propria materia relativo ai temi connessi con i piatti del menù pubblicato di competenza in relazione al menù.

1. Italiano: ricetta, descrizione della preparazione, presentazione creativa del piatto
2. Inglese: ricetta, descrizione della preparazione, presentazione creativa del piatto
3. Francese: ricetta, descrizione della preparazione, presentazione creativa del piatto
4. Storia: aspetti di storia dell'alimentazione, storia sociale, storia economica, ecc. legati ai piatti del menù
5. DTAR: sugli aspetti economici
6. Alimentazione: sugli aspetti nutrizionali
7. Matematica: scheda/link di approfondimento su processi matematici connessi al calcolo economico
8. Religione: sulla connessione tra i cibi in concorso e le prescrizioni delle diverse culture religiose
9. Ed. fisica: scheda/link di approfondimento su uno dei componenti del menù che possa avere utilizzo nella dieta dello sportivo

La classe preparerà 10 porzioni.

Gli elaborati dovranno essere accompagnati da una relazione tecnica di natura storico-didattica a carattere interdisciplinare da sottoporre alla commissione. L'elaborato potrà anche essere eseguito su supporto magnetico.

Docente referente del campionato: Prof. Gerardo Pepe

art. 7 Prove

Le prove si svolgeranno secondo il calendario allegato al presente regolamento e articolate in un'unica fase dal **23/03/2026 AL 28/03/2026**

Art. 8 Indicazioni operative

- a) I docenti di disciplina di ciascuna classe e i tutor indicati verificheranno in itinere l'osservanza del regolamento da parte di tutte le classi iscritte al Campionato. L'eventuale inosservanza delle norme regolamentari darà luogo a penalizzazioni sui descrittori
- b) Ogni classe avrà a disposizione i tempi necessari per lo svolgimento delle prove oggetto del campionato

- c) Non è ammesso a nessun titolo l'utilizzazione di ingredienti che non siano espressamente indicati nella ricetta né di prodotti cotti o decorazioni che non siano stati realizzati e assemblati durante lo svolgimento della prova
- d) Al termine della prova, la classe provvederà a riordinare e pulire il proprio ambiente di lavoro; l'operazione sarà valutabile ai fini del risultato finale
- e) Gli ingredienti e gli strumenti convenzionali necessari allo svolgimento della competizione saranno forniti dall'Istituto
- f) È ammessa l'utilizzazione di strumenti particolari personali nella realizzazione degli elaborati di gara. L'Istituto declina qualsiasi responsabilità derivante dalla mancata custodia e vigilanza delle attrezzature personali.

art.9 Giuria

I piatti e i servizi realizzati dai concorrenti saranno sottoposti a valutazione di una Commissione nominata dal Dirigente Scolastico, tra cui saranno nominati il Presidente. Ciascun giurato esprimerà la propria valutazione nel rispetto delle indicazioni e dei punteggi stabiliti nelle schede di valutazione. **In caso di punteggio ex equo, si prenderà in considerazione il punteggio ricevuto nell'Area Linguistica (Italiano – Francese – Inglese).**

Il giudizio della Giuria è insindacabile e inappellabile.

Art. 10 Premi.

L'Associazione per la Promozione e Valorizzazione della Cicoria Puntarelle di Molfetta premierà:

- **La classe che ha ottenuto il maggior punteggio;**
- **l'alunno che nel Campionato Turistico si è distinto per competenza tecnica, professionalità e capacità espositiva.**
- **L'alunno che ha curato la relazione ha illustrato la Cicoria Puntarella di Molfetta, evidenziandone le caratteristiche distintive e il valore nel territorio locale.**

art. 11 Regole Fondamentali

- Tutte le preparazioni in gara devono essere esposte con indicazione del nome esatto.
- Le preparazioni calde devono essere servite tassativamente CALDE e rispettare la tradizione e la cultura gastronomica nazionale, oppure esprimere il valore della cucina regionale di provenienza o quella di un territorio specifico.
- Il nome attribuito ad ogni singola preparazione in concorso non può essere completamente astratto.
- Gli ingredienti, le guarnizioni, i contorni devono essere in armonia con l'elemento principale.
- Tutte le preparazioni saranno confezionate in modo impeccabile ed essere digeribili. Le dimensioni del piatto usato saranno proporzionate alla quantità di cibo e alle grammature.
- Non è ammesso gelatinare il fondo del piatto delle preparazioni "presentate fredde, ma pensate calde".
- I bordi dei vassoi e dei piatti, non devono essere ingombrati dai cibi, in modo da trasmettere fin dall'approccio visivo una sensazione di ordine e igiene assoluti.
- Le preparazioni saranno correttamente confezionate, con la tecnica culinaria più appropriata.
- I cibi devono avere un aspetto naturale e gustoso.
- I vegetali saranno tagliati e torniti in modo uniforme.
- I piatti presentati in gelatina saranno privi di sgocciolature e di sbavature.
- Tutte le preparazioni saranno in sintonia con quanto richiesto dal regolamento.
- Le attrezzature nonché i piatti da presentazione saranno messi a disposizione dall'Istituto.

art. 12 Consigli e Suggerimenti

Sono considerati aspetti pregevoli e quindi elementi qualificanti:

- ★ Originalità ed innovazione;
- ★ Colori ed armonia delle preparazioni;
- ★ Tecniche corrette d'esecuzione;
- ★ Utilizzo esclusivo di alimenti commestibili;
- ★ Rispetto dei tempi stabiliti dall'organizzazione;
- ★ Organizzazione e pulizia della postazione di lavoro;
- ★ Descrizione precisa della preparazione.

Il Coordinatore del Campionato
Prof. Gerardo Pepe



ISTITUTO ALBERGHIERO MOLFETTA 18 ° CAMPIONATO TURISTICO - ENOGASTRONOMICO
 SCHEDA DI VALUTAZIONE CLASSE 3[^] SEZ _____ / SALA _____

Competenze linguistico - espressive e capacità tecniche specifiche	Punt. attribuibile	Punt. assegnato	Area Linguistica: Italiano – Inglese – Francese
Italiano	da 1 a 8		
Inglese	da 1 a 9		
Francese	da 1 a 9		
TOTALE	Punt. 26		
Competenze storico sociali e di tradizione regionale	Punt. attribuibile	Punt. assegnato	Area Storico Sociale: Storia - Religione
Storia	da 1 a 5		
Religione	da 1 a 5		
TOTALE	Punt. 10		
Utilizzo dei sistemi di calcolo e tecniche di determinazione dei costi delle materie prime. Competenze merceologico nutrizionali.	Punt. attribuibile	Punt. assegnato	Area Scientifica: Alimenti – Dtar - matematica
Alimenti	da 1 a 15		
Dtar	da 1 a 5		
Matematica	da 1 a 5		
TOTALE	Punt. 25		
Abilità tecnico pratiche Enogastronomia	Punt. attribuibile	Punt. assegnato	Area Tecnico Pratica Laboratorio di Servizi di Enogastronomia – Settore Sala Vendita
Proposta creativa - originalità della preparazione - valore estetico del piatto flambé	da 1 a 10		
TOTALE	Punt. 10		
Abilità tecnico pratiche Sala/Vendita	Punt. attribuibile	Punt. assegnato	Area Tecnico Pratica Laboratorio di Servizi di Enogastronomia Settore Sala - Vendita
Mise en place e organizzazione del servizio del menu elaborato in cucina e pasticceria	da 1 a 2		
Tecnica di preparazione piatto al flambé	da 1 a 2		
Presentazione e servizio di sommellerie	da 1 a 10		
TOTALE	Punt. 30		
Etica e Portamento	Punt. attribuibile	Punt. assegnato	Area Tecnico Pratica Laboratorio di Servizi di Enogastronomia Settore Sala - Vendita
Portamento e contegno – aspetto curato e divisa di servizio completa	da 1 a 5		
TOTALE	Punt. 5		

Molfetta, ___/___/2026

Punti Totali: _____/100

Il Presidente di commissione:

I componenti della commissione:

Il Coordinatore
 Prof. Gerardo PEPE

: Concorso Turistico Enogastronomico – Base Cicoria Puntarella di MOLFETTA”

Pesce	Carne	Verdura e ortaggi	Varie
Orata	Pollo	Tutti in base alla disponibilità	Farina 00 – uova ecc
Spigola	Petto pollo		
Alici	Lonza maiale		
Sarde	Filetto maiale		
Triglie	Capocollo suino		
Cozze	Costatine maiale		
Gamberi l1	Carne tritata mista		
Gamberi 36/40			
Baccalà			
Scampi 12/18			
Totano			
Seppie			
Vongole lupini			
Pesce Spada			



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
- ISTITUTO ALBERGHIERO MOLFETTA -**

Member of
the association of
European Hotel and
Tourism Schools

Sede Centrale: Istituto Apicella - Corso Fornari, 1 ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3345078- Fax 080/3342308
Sede succursale: Via Giovinezza - s.s. 16 località 1^a cala ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3341896- Fax 080/3351364
C.F. 93249230728 ~ Cod. Istituto BARH04000D Codice Univoco UF3N40

Sito web: www.alberghieromolfetta.edu.it e-mail BARH04000D@istruzione.it - BARH04000D@pec.istruzione.it

**18 ° CAMPIONATO TURISTICO – ENOGASTRONOMIA
CLASSI_QUARTE_CUCINA**

art. 1 Organizzazione

L'Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera di Molfetta, nell'ambito delle attività previste dal PTOF, organizza il "18° CAMPIONATO TURISTICO - ENOGASTRONOMICO", riservato agli studenti interni dell'istituto.

art. 2 Finalità

Lo scopo della manifestazione è quello di stimolare la creatività degli studenti mediante il confronto culturale, tecnico e professionale.

art. 3 Obiettivi

- Conoscere e saper promuovere il profilo storico e naturalistico, le tradizioni e la cultura popolare, le produzioni alimentari tipiche (con particolare riferimento ai prodotti DOP e IGP) del territorio di riferimento;
- saper comunicare le peculiarità del proprio territorio in modo efficace e sintetico a un pubblico attento all'aspetto storico-culturale;
- saper creare un percorso turistico che valorizzi le peculiarità artistiche e naturali della Regione Puglia e saperlo illustrare con proprietà linguistica e capacità interpretativa;
- saper manifestare le competenze linguistiche – espressive – scientifiche – professionali proprie di un professionista del settore turistico - alberghiero - ristorativo.

art. 4 Valutazione

Gli studenti presenteranno un lavoro multidisciplinare sul tema dell'UDA "**Puglia: un territorio da scoprire**", con particolare riferimento alla "**Cicoria Puntarelle di Molfetta**", secondo il programma di lavoro concordato con l'**Associazione per la Promozione e Valorizzazione della Cicoria Puntarelle di Molfetta**, nell'ambito delle procedure finalizzate alla certificazione di qualità "IGP" del noto prodotto tipico locale. I concorrenti dovranno dimostrare, in particolare:

- competenze tecnico – professionali.
- competenze linguistico – espressivo - comunicative;
- competenze storico - sociali ed economiche;
- competenze tecnologico – scientifiche;
- competenze di relazione, leadership e coordinamento nel lavoro di squadra;
- originalità espressiva e creatività.

La scheda valutativa riporterà specifici descrittori finalizzati ad individuare competenze e abilità dimostrate dagli studenti nel corso della gara.

Il giudizio finale verrà definito sulla base di un punteggio complessivo espresso dai membri della commissione.

art. 5 Partecipazione

Al campionato partecipano tutte le classi dell'Istituto, distinte per corsi paralleli.
La gara si svolge in **un'unica fase**.

art. 6 Lavori di classe da eseguire in gara

CLASSI QUARTE CUCINA

La classe è divisa in 2 gruppi diretti dai docenti di discipline tecnico-pratiche realizzeranno
1. Antipasto e 1. Secondo Piatto creativo utilizzando i prodotti indicati dal paniere in allegato.

I docenti programmeranno un approfondimento nella propria materia relativo ai temi connessi con i piatti del menù pubblicato di competenza in relazione al menù.

1. Italiano: ricetta, descrizione della preparazione, presentazione creativa del piatto
2. Inglese: ricetta, descrizione della preparazione, presentazione creativa del piatto
3. Francese: ricetta, descrizione della preparazione, presentazione creativa del piatto
4. Storia: aspetti di storia dell'alimentazione, storia sociale, storia economica, ecc. legati ai piatti del menù
5. DTAR: sugli aspetti economici
6. Alimentazione: sugli aspetti nutrizionali
7. Matematica: scheda/link di approfondimento su processi matematici connessi al calcolo economico
8. Religione: sulla connessione tra i cibi in concorso e le prescrizioni delle diverse culture religiose
9. Ed. fisica: scheda/link di approfondimento su uno dei componenti del menù che possa avere utilizzo nella dieta dello sportivo

La classe preparerà 10 porzioni.

Gli elaborati dovranno essere accompagnati da una relazione tecnica di natura storico-didattica a carattere interdisciplinare da sottoporre alla commissione. L'elaborato potrà anche essere eseguito su supporto magnetico.

Docente referente del campionato: Prof. Gerardo Pepe

art. 7 Prove

Le prove si svolgeranno secondo il calendario allegato al presente regolamento e articolate in un'unica fase dal **23/03/2026 AL 28/03/2026**

Art. 8 Indicazioni operative

- a) I docenti di disciplina di ciascuna classe e i tutor indicati verificheranno in itinere l'osservanza del regolamento da parte di tutte le classi iscritte al Campionato. L'eventuale inosservanza delle norme regolamentari darà luogo a penalizzazioni sui descrittori
- b) Ogni classe avrà a disposizione i tempi necessari per lo svolgimento delle prove oggetto del campionato
- c) Non è ammesso a nessun titolo l'utilizzazione di ingredienti che non siano espressamente indicati nella ricetta né di prodotti cotti o decorazioni che non siano stati realizzati e assemblati durante lo svolgimento della prova
- d) Al termine della prova, la classe provvederà a riordinare e pulire il proprio ambiente di lavoro; l'operazione sarà valutabile ai fini del risultato finale

- e) Gli ingredienti e gli strumenti convenzionali necessari allo svolgimento della competizione saranno forniti dall'Istituto
- f) È ammessa l'utilizzazione di strumenti particolari personali nella realizzazione degli elaborati di gara. L'Istituto declina qualsiasi responsabilità derivante dalla mancata custodia e vigilanza delle attrezzature personali.

art.9 Giuria

I piatti e i servizi realizzati dai concorrenti saranno sottoposti a valutazione di una Commissione nominata dal Dirigente Scolastico, tra cui saranno nominati il Presidente. Ciascun giurato esprimerà la propria valutazione nel rispetto delle indicazioni e dei punteggi stabiliti nelle schede di valutazione. **In caso di punteggio ex equo, si prenderà in considerazione il punteggio ricevuto nell'Area Linguistica (Italiano – Francese – Inglese).**

Il giudizio della Giuria è insindacabile e inappellabile.

Art. 10 Premi.

L'Associazione per la Promozione e Valorizzazione della Cicoria Puntarelle di Molfetta premierà:

- **La classe che ha ottenuto il maggior punteggio;**
- **l'alunno che nel Campionato Turistico si è distinto per competenza tecnica, professionalità e capacità espositiva.**
- **L'alunno che ha curato la relazione ha illustrato la Cicoria Puntarella di Molfetta, evidenziandone le caratteristiche distintive e il valore nel territorio locale.**
- **Il Consiglio della classe vincitrice, indicherà l'alunno/a (maggiorante), che parteciperà nello Stand della Regione Puglia, con l'Associazione per la Promozione e Valorizzazione della Cicoria Puntarelle di Molfetta, al Vinitaly di Verona dal 12 al 15 aprile 2026.**

art. 11 Regole Fondamentali

- Tutte le preparazioni in gara devono essere esposte con indicazione del nome esatto.
- Le preparazioni calde devono essere servite tassativamente CALDE e rispettare la tradizione e la cultura gastronomica nazionale, oppure esprimere il valore della cucina regionale di provenienza o quella di un territorio specifico.
- Il nome attribuito ad ogni singola preparazione in concorso non può essere completamente astratto.
- Gli ingredienti, le guarnizioni, i contorni devono essere in armonia con l'elemento principale.
- Tutte le preparazioni saranno confezionate in modo impeccabile ed essere digeribili. Le dimensioni del piatto usato saranno proporzionate alla quantità di cibo e alle grammature.
- Non è ammesso gelatinare il fondo del piatto delle preparazioni "presentate fredde, ma pensate calde".
- I bordi dei vassoi e dei piatti, non devono essere ingombri dai cibi, in modo da trasmettere fin dall'approccio visivo una sensazione di ordine e igiene assoluti.
- Le preparazioni saranno correttamente confezionate, con la tecnica culinaria più appropriata.
- I cibi devono avere un aspetto naturale e gustoso.
- I vegetali saranno tagliati e torniti in modo uniforme.
- I piatti presentati in gelatina saranno privi di sgocciolature e di sbavature.
- Tutte le preparazioni saranno in sintonia con quanto richiesto dal regolamento.
- Le attrezzature nonché i piatti da presentazione saranno messi a disposizione dall'Istituto.

art. 12 Consigli e Suggestioni

Sono considerati aspetti pregevoli e quindi elementi qualificanti:

- ★ Originalità ed innovazione;
- ★ Colori ed armonia delle preparazioni;
- ★ Tecniche corrette d'esecuzione;
- ★ Utilizzo esclusivo di alimenti commestibili;
- ★ Rispetto dei tempi stabiliti dall'organizzazione;
- ★ Organizzazione e pulizia della postazione di lavoro;
- ★ Descrizione precisa della preparazione.

Il Coordinatore del Campionato
Prof. Gerardo Pepe



ISTITUTO ALBERGHIERO MOLFETTA 17° CAMPIONATO TURISTICO - ENOGASTRONOMICO
SCHEDA DI VALUTAZIONE CLASSE 4[^] / ENOGASTRONOMIA

Competenze linguistico - espressive e capacità tecniche specifiche	Punt. attribuibile	Punt. assegnato	Area Linguistica: Italiano – Inglese – Francese
Italiano	da 1 a 9		
Inglese	da 1 a 9		
Francese	da 1 a 9		
TOTALE	Punt. 27		TOTALE PUNTI _____
Competenze storico sociali e di tradizione regionale	Punt. attribuibile	Punt. assegnato	Area Storico Sociale: Storia - Religione
Storia	da 1 a 5		
Religione	da 1 a 5		
TOTALE	Punt. 10		
Utilizzo dei sistemi di calcolo e tecniche di determinazione dei costi delle materie prime. Competenze merceologico nutrizionali.	Punt. attribuibile	Punt. assegnato	Area Scientifica: Alimenti – Dtar - matematica
Alimenti	da 1 a 15		
Dtar	da 1 a 6		
Matematica	da 1 a 6		
TOTALE	Punt. 27		
Abilità tecnico pratiche Enogastronomia	Punt. attribuibile	Punt. assegnato	Area Tecnico Pratica Laboratorio di Servizi di Enogastronomia – Settore Cucina
Proposta creativa - originalità della preparazione - valore estetico : antipasto	da 1 a 8		
Proposta creativa - originalità della preparazione - valore estetico: primo piatto	da 1 a 8		
Correttezza dell'impostazione – impressione generale - gusto e aspetto equilibrato delle antipasto	da 1 a 8		
Correttezza dell'impostazione – impressione generale - gusto e aspetto equilibrato primo piatto	da 1 a 8		
TOTALE	Punt. 32		TOTALE PUNTI _____
Etica e Portamento	Punt. attribuibile	Punt. assegnato	Area Tecnico Pratica Laboratorio di Servizi di Enogastronomia – Settore Cucina
Portamento e contegno – aspetto curato e divisa di servizio completa	da 1 a 4		
TOTALE	Punt. 4		

Molfetta, ___/___/2026

Punti Totali: _____/100

Il Presidente di Commissione
I componenti della commissione:

Il Coordinatore del progetto
Prof. Gerardo PEPE

: Concorso Turistico Enogastronomico – Base Cicoria Puntarella di MOLFETTA”

Pesce	Carne	Verdura e ortaggi	Varie
Orata	Pollo	Tutti in base alla disponibilità	Farina 00 – uova ecc
Spigola	Petto pollo		
Alici	Lonza maiale		
Sarde	Filetto maiale		
Triglie	Capocollo suino		
Cozze	Costatine maiale		
Gamberi l1	Carne tritata mista		
Gamberi 36/40			
Baccalà			
Scampi 12/18			
Totano			
Seppie			
Vongole lupini			
Pesce Spada			



Member of
the association of
European Hotel and
Tourism Schools

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
- ISTITUTO ALBERGHIERO MOLFETTA -**

*Sede Centrale: Istituto Apicella - Corso Fornari, 1 ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3345078- Fax 080/3342308
Sede succursale: Via Giovinezza - s.s. 16 località 1^a cala ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3341896- Fax 080/3351364
C.F. 93249230728 ~ Cod. Istituto BARH04000D Codice Univoco UF3N40*

Sito web: www.alberghieromolfetta.edu.it e-mail BARH04000D@istruzione.it - BARH04000D@pec.istruzione.it

**18 ° CAMPIONATO TURISTICO – ENOGASTRONOMIA
CLASSI_QUARTE_PASTICCERIA**

art. 1 Organizzazione

L'Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera di Molfetta, nell'ambito delle attività previste dal PTOF, organizza il "18° CAMPIONATO TURISTICO - ENOGASTRONOMICO", riservato agli studenti interni dell'istituto.

art. 2 Finalità

Lo scopo della manifestazione è quello di stimolare la creatività degli studenti mediante il confronto culturale, tecnico e professionale.

art. 3 Obiettivi

- Conoscere e saper promuovere il profilo storico e naturalistico, le tradizioni e la cultura popolare, le produzioni alimentari tipiche (con particolare riferimento ai prodotti DOP e IGP) del territorio di riferimento;
- saper comunicare le peculiarità del proprio territorio in modo efficace e sintetico a un pubblico attento all'aspetto storico-culturale;
- saper creare un percorso turistico che valorizzi le peculiarità artistiche e naturali della Regione Puglia e saperlo illustrare con proprietà linguistica e capacità interpretativa;
- saper manifestare le competenze linguistiche – espressive – scientifiche – professionali proprie di un professionista del settore turistico - alberghiero - ristorativo.

art. 4 Valutazione

Gli studenti presenteranno un lavoro multidisciplinare sul tema dell'UDA "**Puglia: un territorio da scoprire**", con particolare riferimento alla "**Cicoria Puntarelle di Molfetta**", secondo il programma di lavoro concordato con l'**Associazione per la Promozione e Valorizzazione della Cicoria Puntarelle di Molfetta**, nell'ambito delle procedure finalizzate alla certificazione di qualità "IGP" del noto prodotto tipico locale. I concorrenti dovranno dimostrare, in particolare:

- competenze tecnico – professionali.
- competenze linguistico – espressivo - comunicative;
- competenze storico - sociali ed economiche;
- competenze tecnologico – scientifiche;
- competenze di relazione, leadership e coordinamento nel lavoro di squadra;
- originalità espressiva e creatività.

La scheda valutativa riporterà specifici descrittori finalizzati ad individuare competenze e abilità dimostrate dagli studenti nel corso della gara.

Il giudizio finale verrà definito sulla base di un punteggio complessivo espresso dai membri della commissione.

art. 5 Partecipazione

Al campionato partecipano tutte le classi dell'Istituto, distinte per corsi paralleli.
La gara si svolge in **un'unica fase**.

art. 6 Lavori di classe da eseguire in gara

CLASSI QUARTE PASTICCERIA

La classe è divisa in 3 gruppi diretti dai docenti di discipline tecnico-pratiche realizzeranno

1. Profiterolles al cioccolato
2. Pastiera alla Napoletana
3. Zeppole di San Giuseppe

I docenti programmeranno un approfondimento nella propria materia relativo ai temi connessi con i piatti del menù pubblicato di competenza in relazione al menù.

1. Italiano: ricetta, descrizione della preparazione, presentazione creativa del piatto
2. Inglese: ricetta, descrizione della preparazione, presentazione creativa del piatto
3. Francese: ricetta, descrizione della preparazione, presentazione creativa del piatto
4. Storia: aspetti di storia dell'alimentazione, storia sociale, storia economica, ecc. legati ai piatti del menù
5. DTAR: sugli aspetti economici
6. Alimentazione: sugli aspetti nutrizionali
7. Matematica: scheda/link di approfondimento su processi matematici connessi al calcolo economico
8. Religione: sulla connessione tra i cibi in concorso e le prescrizioni delle diverse culture religiose
9. Ed. fisica: scheda/link di approfondimento su uno dei componenti del menù che possa avere utilizzo nella dieta dello sportivo

La classe preparerà 10 porzioni.

Gli elaborati dovranno essere accompagnati da una relazione tecnica di natura storico-didattica a carattere interdisciplinare da sottoporre alla commissione. L'elaborato potrà anche essere eseguito su supporto magnetico.

Docente referente del campionato: Prof. Gerardo Pepe

art. 7 Prove

Le prove si svolgeranno secondo il calendario allegato al presente regolamento e articolate in un'unica fase dal **23/03/2026 AL 28/03/2026**

Art. 8 Indicazioni operative

- a) I docenti di disciplina di ciascuna classe e i tutor indicati verificheranno in itinere l'osservanza del regolamento da parte di tutte le classi iscritte al Campionato. L'eventuale inosservanza delle norme regolamentari darà luogo a penalizzazioni sui descrittori
- b) Ogni classe avrà a disposizione i tempi necessari per lo svolgimento delle prove oggetto del campionato
- c) Non è ammesso a nessun titolo l'utilizzazione di ingredienti che non siano espressamente indicati nella ricetta né di prodotti cotti o decorazioni che non siano stati realizzati e assemblati durante lo svolgimento della prova

- d) Al termine della prova, la classe provvederà a riordinare e pulire il proprio ambiente di lavoro; l'operazione sarà valutabile ai fini del risultato finale
- e) Gli ingredienti e gli strumenti convenzionali necessari allo svolgimento della competizione saranno forniti dall'Istituto
- f) È ammessa l'utilizzazione di strumenti particolari personali nella realizzazione degli elaborati di gara. L'Istituto declina qualsiasi responsabilità derivante dalla mancata custodia e vigilanza delle attrezzature personali.

art.9 Giuria

I piatti e i servizi realizzati dai concorrenti saranno sottoposti a valutazione di una Commissione nominata dal Dirigente Scolastico, tra cui saranno nominati il Presidente. Ciascun giurato esprimerà la propria valutazione nel rispetto delle indicazioni e dei punteggi stabiliti nelle schede di valutazione. **In caso di punteggio ex equo, si prenderà in considerazione il punteggio ricevuto nell'Area Linguistica (Italiano – Francese – Inglese).**

Il giudizio della Giuria è insindacabile e inappellabile.

Art. 10 Premi.

L'Associazione per la Promozione e Valorizzazione della Cicoria Puntarelle di Molfetta premierà:

- **La classe che ha ottenuto il maggior punteggio;**
- **l'alunno che nel Campionato Turistico si è distinto per competenza tecnica, professionalità e capacità espositiva.**

art. 11 Regole Fondamentali

- Tutte le preparazioni in gara devono essere esposte con indicazione del nome esatto.
- Le preparazioni calde devono essere servite tassativamente CALDE e rispettare la tradizione e la cultura gastronomica nazionale, oppure esprimere il valore della cucina regionale di provenienza o quella di un territorio specifico.
- Il nome attribuito ad ogni singola preparazione in concorso non può essere completamente astratto.
- Gli ingredienti, le guarnizioni, i contorni devono essere in armonia con l'elemento principale.
- Tutte le preparazioni saranno confezionate in modo impeccabile ed essere digeribili. Le dimensioni del piatto usato saranno proporzionate alla quantità di cibo e alle grammature.
- Non è ammesso gelatinare il fondo del piatto delle preparazioni "presentate fredde, ma pensate calde".
- I bordi dei vassoi e dei piatti, non devono essere ingombrati dai cibi, in modo da trasmettere fin dall'approccio visivo una sensazione di ordine e igiene assoluti.
- Le preparazioni saranno correttamente confezionate, con la tecnica culinaria più appropriata.
- I cibi devono avere un aspetto naturale e gustoso.
- I vegetali saranno tagliati e torniti in modo uniforme.
- I piatti presentati in gelatina saranno privi di sgocciolature e di sbavature.
- Tutte le preparazioni saranno in sintonia con quanto richiesto dal regolamento.
- Le attrezzature nonché i piatti da presentazione saranno messi a disposizione dall'Istituto.

art. 12 Consigli e Suggestimenti

Sono considerati aspetti pregevoli e quindi elementi qualificanti:

- ★ Originalità ed innovazione;
- ★ Colori ed armonia delle preparazioni;
- ★ Tecniche corrette d'esecuzione;
- ★ Utilizzo esclusivo di alimenti commestibili;
- ★ Rispetto dei tempi stabiliti dall'organizzazione;
- ★ Organizzazione e pulizia della postazione di lavoro;
- ★ Descrizione precisa della preparazione.

Il Coordinatore del Campionato
Prof. Gerardo Pepe



ISTITUTO ALBERGHIERO MOLFETTA - 18° CAMPIONATO TURISTICO - ENOGASTRONOMICO
SCHEDA DI VALUTAZIONE CLASSE 4° A/PASTICCERIA ° GRUPPO

Competenze linguistiche - espressive e capacità tecniche specifiche	Punt. attribuibile	Punt. assegnato	Area Linguistica: Italiano – Inglese – Francese
Italiano	da 1 a 10		
Inglese	da 1 a 10		
Francese	da 1 a 10		
TOTALE	Punt. 30		TOTALE PUNTI _____
Competenze storico sociali e di tradizione regionale	Punt. attribuibile	Punt. assegnato	Area Storico Sociale: Storia - Religione
Storia	da 1 a 6		
Religione	da 1 a 6		
TOTALE	Punt. 12		TOTALE PUNTI _____
Utilizzo dei sistemi di calcolo e tecniche di determinazione dei costi delle materie prime. Competenze merceologico nutrizionali.	Punt. attribuibile	Punt. assegnato	Area Scientifica: Alimenti - matematica
Alimenti	da 1 a 15		
Matematica /Dtar	da 1 a 10		
TOTALE	Punt. 25		
Abilità tecnico pratiche Enogastronomia	Punt. attribuibile	Punt. assegnato	Area Tecnico Pratica Laboratorio di Servizi di Enogastronomia – Settore Pasticceria
Proposta creativa - originalità della preparazione - valore estetico del dessert	da 1 a 10		
Organizzazione nell'elaborazione del dessert in laboratorio	da 1 a 10		
Correttezza dell'impostazione – impressione generale - gusto e aspetto equilibrato dell' dessert	da 1 a 10		
TOTALE	Punt. 30		TOTALE PUNTI _____
Etica e Portamento	Punt. attribuibile	Punt. assegnato	TOTALE PUNTI _____
Portamento e contegno – aspetto curato e divisa di servizio completa	da 1 a 3		
TOTALE	Punt. 3		

Molfetta, ___/___/2026

Punti Totali: _____/100

Il Presidente di commissione :

I componenti della commissione:

Il Coordinatore del progetto
 Prof. Gerardo PEPE



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
- ISTITUTO ALBERGHIERO MOLFETTA -**

Member of
the association of
European Hotel and
Tourism Schools

Sede Centrale: Istituto Apicella - Corso Fornari, 1 ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3345078- Fax 080/3342308
Sede succursale: Via Giovinezza - s.s. 16 località 1^a cala ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3341896- Fax 080/3351364
C.F. 93249230728 ~ Cod. Istituto BARH04000D Codice Univoco UF3N40

Sito web: www.alberghieromolfetta.edu.it e-mail BARH04000D@istruzione.it - BARH04000D@pec.istruzione.it

**18 ° CAMPIONATO TURISTICO – ENOGASTRONOMIA
CLASSI_QUARTE_SALA_VENDITA**

art. 1 Organizzazione

L'Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera di Molfetta, nell'ambito delle attività previste dal PTOF, organizza il "18° CAMPIONATO TURISTICO - ENOGASTRONOMICO", riservato agli studenti interni dell'istituto.

art. 2 Finalità

Lo scopo della manifestazione è quello di stimolare la creatività degli studenti mediante il confronto culturale, tecnico e professionale.

art. 3 Obiettivi

- Conoscere e saper promuovere il profilo storico e naturalistico, le tradizioni e la cultura popolare, le produzioni alimentari tipiche (con particolare riferimento ai prodotti DOP e IGP) del territorio di riferimento;
- saper comunicare le peculiarità del proprio territorio in modo efficace e sintetico a un pubblico attento all'aspetto storico-culturale;
- saper creare un percorso turistico che valorizzi le peculiarità artistiche e naturali della Regione Puglia e saperlo illustrare con proprietà linguistica e capacità interpretativa;
- saper manifestare le competenze linguistiche – espressive – scientifiche – professionali proprie di un professionista del settore turistico - alberghiero - ristorativo.

art. 4 Valutazione

Gli studenti presenteranno un lavoro multidisciplinare sul tema dell'UDA "**Puglia: un territorio da scoprire**", con particolare riferimento alla "**Cicoria Puntarelle di Molfetta**", secondo il programma di lavoro concordato con l'**Associazione per la Promozione e Valorizzazione della Cicoria Puntarelle di Molfetta**, nell'ambito delle procedure finalizzate alla certificazione di qualità "IGP" del noto prodotto tipico locale. I concorrenti dovranno dimostrare, in particolare:

- competenze tecnico – professionali.
- competenze linguistico – espressivo - comunicative;
- competenze storico - sociali ed economiche;
- competenze tecnologico – scientifiche;
- competenze di relazione, leadership e coordinamento nel lavoro di squadra;
- originalità espressiva e creatività.

La scheda valutativa riporterà specifici descrittori finalizzati ad individuare competenze e abilità dimostrate dagli studenti nel corso della gara.

Il giudizio finale verrà definito sulla base di un punteggio complessivo espresso dai membri della commissione.

art. 5 Partecipazione

Al campionato partecipano tutte le classi dell'Istituto, distinte per corsi paralleli.
La gara si svolge in **un'unica fase**.

art. 6 Lavori di classe da eseguire in gara

CLASSI QUARTE SALA

La classe è divisa in gruppi diretti dai docenti di discipline tecnico-pratiche realizzeranno

1. Primo piatto creativo utilizzando i prodotti indicati dal paniere in allegato.
2. Mise en place e servizio delle pietanze realizzate dalla cucina e pasticceria_
3. Servizio del vino_ (**"Infinitum Rosato di Puglia" Cantine Torrevento**)

I docenti programmeranno un approfondimento nella propria materia relativo ai temi connessi con i piatti del menù pubblicato di competenza in relazione al menù.

1. Italiano: ricetta, descrizione della preparazione, presentazione creativa del piatto
2. Inglese: ricetta, descrizione della preparazione, presentazione creativa del piatto
3. Francese: ricetta, descrizione della preparazione, presentazione creativa del piatto
4. Storia: aspetti di storia dell'alimentazione, storia sociale, storia economica, ecc. legati ai piatti del menù
5. DTAR: sugli aspetti economici
6. Alimentazione: sugli aspetti nutrizionali
7. Matematica: scheda/link di approfondimento su processi matematici connessi al calcolo economico
8. Religione: sulla connessione tra i cibi in concorso e le prescrizioni delle diverse culture religiose
9. Ed. fisica: scheda/link di approfondimento su uno dei componenti del menù che possa avere utilizzo nella dieta dello sportivo

La classe preparerà 10 porzioni.

Gli elaborati dovranno essere accompagnati da una relazione tecnica di natura storico-didattica a carattere interdisciplinare da sottoporre alla commissione. L'elaborato potrà anche essere eseguito su supporto magnetico.

Docente referente del campionato: Prof. Gerardo Pepe

art. 7 Prove

Le prove si svolgeranno secondo il calendario allegato al presente regolamento e articolate in un'unica fase dal **23/03/2026 AL 28/03/2026**

Art. 8 Indicazioni operative

- a) I docenti di disciplina di ciascuna classe e i tutor indicati verificheranno in itinere l'osservanza del regolamento da parte di tutte le classi iscritte al Campionato. L'eventuale inosservanza delle norme regolamentari darà luogo a penalizzazioni sui descrittori
- b) Ogni classe avrà a disposizione i tempi necessari per lo svolgimento delle prove oggetto del campionato

- c) Non è ammesso a nessun titolo l'utilizzazione di ingredienti che non siano espressamente indicati nella ricetta né di prodotti cotti o decorazioni che non siano stati realizzati e assemblati durante lo svolgimento della prova
- d) Al termine della prova, la classe provvederà a riordinare e pulire il proprio ambiente di lavoro; l'operazione sarà valutabile ai fini del risultato finale
- e) Gli ingredienti e gli strumenti convenzionali necessari allo svolgimento della competizione saranno forniti dall'Istituto
- f) È ammessa l'utilizzazione di strumenti particolari personali nella realizzazione degli elaborati di gara. L'Istituto declina qualsiasi responsabilità derivante dalla mancata custodia e vigilanza delle attrezzature personali.

art.9 Giuria

I piatti e i servizi realizzati dai concorrenti saranno sottoposti a valutazione di una Commissione nominata dal Dirigente Scolastico, tra cui saranno nominati il Presidente. Ciascun giurato esprimerà la propria valutazione nel rispetto delle indicazioni e dei punteggi stabiliti nelle schede di valutazione. **In caso di punteggio ex equo, si prenderà in considerazione il punteggio ricevuto nell'Area Linguistica (Italiano – Francese – Inglese).**

Il giudizio della Giuria è insindacabile e inappellabile.

Art. 10 Premi.

L'Associazione per la Promozione e Valorizzazione della Cicoria Puntarelle di Molfetta premierà:

- **La classe che ha ottenuto il maggior punteggio;**
- **l'alunno che nel Campionato Turistico si è distinto per competenza tecnica, professionalità e capacità espositiva.**
- **L'alunno che ha curato la relazione ha illustrato la Cicoria Puntarella di Molfetta, evidenziandone le caratteristiche distintive e il valore nel territorio locale.**
- **Il Consiglio della classe vincitrice, indicherà l'alunno/a (maggiorante), che parteciperà nello Stand della Regione Puglia, con l'Associazione per la Promozione e Valorizzazione della Cicoria Puntarelle di Molfetta, al Vinitaly di Verona dal 12 al 15 aprile 2026.**

art. 11 Regole Fondamentali

- Tutte le preparazioni in gara devono essere esposte con indicazione del nome esatto.
- Le preparazioni calde devono essere servite tassativamente CALDE e rispettare la tradizione e la cultura gastronomica nazionale, oppure esprimere il valore della cucina regionale di provenienza o quella di un territorio specifico.
- Il nome attribuito ad ogni singola preparazione in concorso non può essere completamente astratto.
- Gli ingredienti, le guarnizioni, i contorni devono essere in armonia con l'elemento principale.
- Tutte le preparazioni saranno confezionate in modo impeccabile ed essere digeribili. Le dimensioni del piatto usato saranno proporzionate alla quantità di cibo e alle grammature.
- Non è ammesso gelatinare il fondo del piatto delle preparazioni "presentate fredde, ma pensate calde".
- I bordi dei vassoi e dei piatti, non devono essere ingombrati dai cibi, in modo da trasmettere fin dall'approccio visivo una sensazione di ordine e igiene assoluti.
- Le preparazioni saranno correttamente confezionate, con la tecnica culinaria più appropriata.
- I cibi devono avere un aspetto naturale e gustoso.
- I vegetali saranno tagliati e torniti in modo uniforme.
- I piatti presentati in gelatina saranno privi di sgocciolature e di sbavature.
- Tutte le preparazioni saranno in sintonia con quanto richiesto dal regolamento.
- Le attrezzature nonché i piatti da presentazione saranno messi a disposizione dall'Istituto.

art. 12 Consigli e Suggerimenti

Sono considerati aspetti pregevoli e quindi elementi qualificanti:

- ★ Originalità ed innovazione;
- ★ Colori ed armonia delle preparazioni;
- ★ Tecniche corrette d'esecuzione;
- ★ Utilizzo esclusivo di alimenti commestibili;
- ★ Rispetto dei tempi stabiliti dall'organizzazione;
- ★ Organizzazione e pulizia della postazione di lavoro;
- ★ Descrizione precisa della preparazione.

Il Coordinatore del Campionato
Prof. Gerardo Pepe



ISTITUTO ALBERGHIERO MOLFETTA 18 ° CAMPIONATO TURISTICO - ENOGASTRONOMICO
 SCHEDA DI VALUTAZIONE CLASSE 4[^] SEZ _____ / SALA _____

Competenze linguistico - espressive e capacità tecniche specifiche	Punt. attribuibile	Punt. assegnato	Area Linguistica: Italiano – Inglese – Francese
Italiano	da 1 a 8		
Inglese	da 1 a 9		
Francese	da 1 a 9		
TOTALE	Punt. 26		
Competenze storico sociali e di tradizione regionale	Punt. attribuibile	Punt. assegnato	Area Storico Sociale: Storia - Religione
Storia	da 1 a 5		
Religione	da 1 a 5		
TOTALE	Punt. 10		
Utilizzo dei sistemi di calcolo e tecniche di determinazione dei costi delle materie prime. Competenze merceologico nutrizionali.	Punt. attribuibile	Punt. assegnato	Area Scientifica: Alimenti – Dtar - matematica
Alimenti	da 1 a 15		
Dtar	da 1 a 5		
Matematica	da 1 a 5		
TOTALE	Punt. 25		
Abilità tecnico pratiche Enogastronomia	Punt. attribuibile	Punt. assegnato	Area Tecnico Pratica Laboratorio di Servizi di Enogastronomia – Settore Sala Vendita
Proposta creativa - originalità della preparazione - valore estetico del piatto flambé	da 1 a 10		
TOTALE	Punt. 10		
Abilità tecnico pratiche Sala/Vendita	Punt. attribuibile	Punt. assegnato	Area Tecnico Pratica Laboratorio di Servizi di Enogastronomia Settore Sala - Vendita
Mise en place e organizzazione del servizio del menu elaborato in cucina e pasticceria	da 1 a 2		
Tecnica di preparazione piatto al flambé	da 1 a 2		
Presentazione e servizio di sommellerie	da 1 a 10		
TOTALE	Punt. 30		
Etica e Portamento	Punt. attribuibile	Punt. assegnato	Area Tecnico Pratica Laboratorio di Servizi di Enogastronomia Settore Sala - Vendita
Portamento e contegno – aspetto curato e divisa di servizio completa	da 1 a 5		
TOTALE	Punt. 5		

Molfetta, ___/___/2026

Punti Totali: _____/100

Il Presidente di commissione:

I componenti della commissione:

Il Coordinatore
 Prof. Gerardo PEPE

: Concorso Turistico Enogastronomico – Base Cicoria Puntarella di MOLFETTA”

Pesce	Carne	Verdura e ortaggi	Varie
Orata	Pollo	Tutti in base alla disponibilità	Farina 00 – uova ecc
Spigola	Petto pollo		
Alici	Lonza maiale		
Sarde	Filetto maiale		
Triglie	Capocollo suino		
Cozze	Costatine maiale		
Gamberi l1	Carne tritata mista		
Gamberi 36/40			
Baccalà			
Scampi 12/18			
Totano			
Seppie			
Vongole lupini			
Pesce Spada			



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
- ISTITUTO ALBERGHIERO MOLFETTA -**

Sede Centrale: Istituto Apicella - Corso Fornari, 1 ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3345078- Fax 080/3342308
Sede succursale: Via Giovinezza - s.s. 16 località 1^a cala ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3341896- Fax 080/3351364
C.F. 93249230728 ~ Cod. Istituto BARH04000D Codice Univoco UF3N40

Sito web: www.alberghieromolfetta.edu.it e-mail BARH04000D@istruzione.it - BARH04000D@pec.istruzione.it

18° CAMPIONATO TURISTICO - ENOGASTRONOMICO

REGOLAMENTO CLASSI QUARTE Settore Turistico

art. 1 Organizzazione

L'Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera di Molfetta, nell'ambito delle attività previste dal PTOF, organizza il "18° CAMPIONATO TURISTICO - ENOGASTRONOMICO", riservato agli studenti interni dell'istituto.

art. 2 Finalità

Lo scopo della manifestazione è quello di stimolare la creatività degli studenti mediante il confronto culturale, tecnico e professionale.

art. 3 Obiettivi

- Conoscere e saper promuovere il profilo storico e naturalistico, le tradizioni e la cultura popolare, le produzioni alimentari tipiche (con particolare riferimento ai prodotti DOP e IGP) del territorio di riferimento;
- saper comunicare le peculiarità del proprio territorio in modo efficace e sintetico a un pubblico attento all'aspetto storico-culturale;
- saper promuovere servizi e prodotti alberghieri;
- saper creare un pacchetto turistico che valorizzi le peculiarità artistiche e naturali della Regione Puglia e saperlo illustrare con proprietà linguistica e capacità interpretativa;
- saper manifestare le competenze linguistiche – espressive – scientifiche – professionali proprie di un professionista del settore turistico - alberghiero.

art. 4 Valutazione

Gli studenti presenteranno un lavoro multidisciplinare sul tema dell'UDA "**Puglia: un territorio da scoprire**", con particolare riferimento alla "**Cicoria Puntarelle di Molfetta**", secondo il programma di lavoro concordato con l'**Associazione per la Promozione e Valorizzazione della Cicoria Puntarelle di Molfetta**, nell'ambito delle procedure finalizzate alla certificazione di qualità "IGP" del noto prodotto tipico locale. I concorrenti dovranno dimostrare, in particolare:

- competenze tecnico – professionali.
- competenze linguistico – espressivo - comunicative;
- competenze storico - sociali ed economiche;
- competenze tecnologico – scientifiche;
- competenze di relazione, leadership e coordinamento nel lavoro di squadra;
- originalità espressiva e creatività.

La scheda valutativa riporterà specifici descrittori finalizzati ad individuare competenze e abilità dimostrate dagli studenti nel corso della gara.

Il giudizio finale verrà definito sulla base di un punteggio complessivo espresso dai membri della commissione.

art. 5 Partecipazione

Al campionato partecipano tutte le classi dell'Istituto tranne le classi quinte, distinte per corsi paralleli. La gara si svolge in **un'unica fase**.

La gara di accoglienza turistica consisterà:

- **per le classi quarte:** in una prova progettuale **di Turismo** che si baserà sulla produzione di un Inclusive Tour con strumentazione digitale e una prova pratica che verterà sulla presentazione e commercializzazione del prodotto turistico realizzato.

Nelle quattro squadre delle classi quarte i docenti svilupperanno **l'unità didattica di apprendimento** programmata all'interno dei consigli di classe per la preparazione degli alunni alle prove oggetto della gara turistica. A titolo esemplificativo:

Laboratorio accoglienza turistica (classe quarta di accoglienza turistica):

1. **Italiano/Storia:** itinerari letterari, storico-artistici e storia attraverso i monumenti delle località considerate nel pacchetto turistico, oggetto della gara;
2. **Inglese/Francese:** descrivere e fornire informazioni relative ai siti turistici oggetto del pacchetto turistico nelle lingue straniere;
3. **DTAR:** valutazione dei costi di produzione e individuazione delle nuove professioni in ambito turistico;
4. **Lab. Acc. Turistica:** realizzare un pacchetto turistico adeguato al target di riferimento ed essere in grado di commercializzarlo;
5. **Alimentazione:** le risorse enogastronomiche del territorio oggetto della competizione, valorizzando uno stile alimentare che tuteli la salute del consumatore;
6. **Matematica:** attuare processi matematici connessi al calcolo economico;
7. **Religione:** approntare servizi turistici attenti alle tradizioni religiose della clientela;
8. **Tec. Comunicaz. e relazione:** gli strumenti comunicativi più efficaci per la commercializzazione dei prodotti/servizi turistici;
9. **Scienze motorie:** le attività sportive che possono divenire oggetto di iniziative turistiche dirette a garantire il benessere psico - fisico della clientela.

Al termine dell'attività progettuale programmata i docenti dei relativi consigli di classe effettueranno una valutazione globale tenendo conto degli indicatori stabiliti nella griglia di valutazione dell'UDA.

Docente referente del campionato: Prof. Gerardo Pepe

art. 6. Prove

Le prove si svolgeranno dal **23/03/2026 al 28/03/2026** secondo il calendario che verrà pubblicato prima dell'inizio del concorso.

Art. 7. Indicazioni operative

- a) I docenti di disciplina di ciascuna classe e i tutor indicati verificheranno in itinere l'osservanza del regolamento da parte di tutte le classi iscritte al Campionato. L'eventuale inosservanza delle norme regolamentari darà luogo a penalizzazioni sui descrittori.
- b) Ogni squadra avrà a disposizione i tempi necessari per lo svolgimento delle prove oggetto del campionato.
- c) Al termine della prova, la squadra provvederà a riordinare lo spazio utilizzato durante la gara;
- d) Gli strumenti convenzionali e multimediali necessari allo svolgimento della competizione saranno forniti dall'Istituto.
- e) È ammessa l'utilizzazione di strumenti particolari personali nella realizzazione degli elaborati di gara. L'Istituto declina qualsiasi responsabilità derivante dalla mancata custodia e vigilanza delle attrezzature personali.

art.8. Giuria

Gli elaborati e le performance saranno sottoposte alla valutazione di una giuria composta da docenti nominati dal Preside, tra cui un Presidente. Ciascun componente la giuria esprimerà la propria valutazione nel rispetto delle indicazioni e dei punteggi stabiliti nelle schede di valutazione. In caso di punteggio ex aequo, si prenderà in considerazione il punteggio ricevuto nell'Area Linguistica (Italiano – Francese – Inglese).

Il giudizio della Giuria è insindacabile e inappellabile.

Art. 9 Premi.

L'Associazione per la Promozione e Valorizzazione della Cicoria Puntarelle di Molfetta premierà:

- **Il Gruppo classe che ha ottenuto il maggior punteggio;**
- **l'alunno che nel Campionato Turistico si è distinto per competenza tecnica, professionalità e capacità espositiva.**

Art. 10 Regole Fondamentali

- Tutte le prove progettuali in gara devono essere esposte con l'ausilio della strumentazione multimediale;
- Le performance pratiche turistiche devono essere affrontate anche in lingua straniera (inglese e francese);
- Durante la gara tutti i componenti della squadra dovranno indossare la divisa di ordinanza dell'Istituto;
- Tutti gli elaborati presentati alla giuria saranno in sintonia con quanto richiesto nel regolamento.
- La strumentazione convenzionale e multimediale sarà messa a disposizione dall'Istituto.

Art. 11 Consigli e Suggerimenti

Sono considerati aspetti pregevoli e quindi elementi qualificanti:

- ★ Originalità ed innovazione.
- ★ Colori ed armonia degli elaborati.
- ★ Tecniche corrette d'esecuzione.
- ★ Utilizzo del linguaggio tecnico di settore.
- ★ Rispetto dei tempi stabiliti dall'organizzazione.
- ★ Organizzazione ed affiatamento della squadra in gara.
- ★ Descrizione precisa ed esauriente dei prodotti/servizi turistico - ricettivi.

Il Coordinatore
Prof. Gerardo PEPE



Competenze linguistico - espressive e capacità tecniche specifiche	Punt. attribuibile	Punt. assegnato	Area Linguistica: Italiano – Inglese – Francese – Tecn. comunicazione
Italiano	da 1 a 6		
Inglese	da 1 a 6		
Francese	da 1 a 6		
Tecn. Com. e relaz.	da 1 a 6		
TOTALE	Punt. 24		TOTALE PUNTI _____
Competenze storico sociali e di tradizione regionale	Punt. attribuibile	Punt. assegnato	Area Storico Sociale: Storia - Religione
Storia	da 1 a 5		
Religione	da 1 a 5		
TOTALE	Punt. 10		TOTALE PUNTI _____
Utilizzo dei sistemi di calcolo e tecniche di determinazione dei costi e dei prezzi per la produzione di servizi turistico-ricettivi. Analisi prodotti enogastronomici.	Punt. attribuibile	Punt. assegnato	Area Scientifica: Alimenti – Dtar - matematica
Alimenti	da 1 a 9		
Dtar	da 1 a 6		
Matematica	da 1 a 6		
TOTALE	Punt. 21		
PRESENTAZIONE E CREATIVITA	Punt. attribuibile	Punt. assegnato	Area Tecnico Pratica Laboratorio di Servizi di Accoglienza turistica
Proposta creativa - originalità degli elaborati.	da 1 a 5		
Sicurezza e professionalità durante la presentazione del prodotto/servizio turistico.	da 1 a 5		
Trattazione esauriente della presentazione dei lavori.	da 1 a 5		
TOTALE	Punt. 15		
Abilità tecnico pratiche	Punt. attribuibile	Punt. assegnato	Area Tecnico Pratica Laboratorio di Servizi di Accoglienza Turistica
Corretto uso del linguaggio tecnico di settore.	da 1 a 5		
Abilità operative nell'uso della strumentazione multimediale.	da 1 a 5		
Corretta impostazione delle attività ricettive e turistiche oggetto della gara.	da 1 a 5		
Organizzazione e suddivisione dei compiti durante le attività pratiche oggetto della gara.	da 1 a 5		
TOTALE	Punt. 20		TOTALE PUNTI _____
Etica e Portamento	Punt. attribuibile	Punt. assegnato	Area Tecnico Pratica Laboratorio di Servizi di Accoglienza Turistica
Portamento e Contegno –aspetto curato e divisa di servizio completa	da 1 a 10		
TOTALE	Punt. 10		

Molfetta, ___/___/2026

Punti Totali: _____/100

Il Presidente di Commissione

I componenti della Commissione:

Il Coordinatore
Prof. Gerardo Pepe



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
- ISTITUTO ALBERGHIERO MOLFETTA -

18° CAMPIONATO TURISTICO ENOGASTRONOMICO

MOLFETTA, 23 – 28 marzo 2026

VIA GIOVINAZZO

CLASSI PRIME

Data	Classe	Inseadimento Classe	Inseadimento Commissione	Laboratorio Sala	Laboratorio cucina	Spogliatoio
23/03/2026 lunedì	2^E	8,00	09.30 – 11.00	Sala Gadaleta	Cucina Venezia	
23/03/2026 lunedì	1^C	09,00	11.05 – 12.35	Sala Bar	Cucina Amalfi	
24/03/2026 martedì	2^B	8,00	09.30 – 11.00	Sala Gadaleta	Cucina Multimediale	
24/03/2026 martedì	1^E	09,00	11.05 – 12.35	Sala Bar	Cucina Venezia	
25/03/2026 mercoledì	2^F	8,00	09.30 – 11.00	Sala Gadaleta	Cucina Venezia	
25/03/2026 mercoledì	1^B	09,00	11.05 – 12.35	Sala Bar	Cucina Multimediale	
26/03/2026 Giovedì	2^A	8,00	09.30 – 11.00	Sala Gadaleta	Cucina Multimediale	
26/03/2026 giovedì	1^F	09,00	11.05 – 12.35	Sala Bar	Cucina Amalfi	
27/03/2026 venerdì	1^G	8,00	09.30 – 10.30	Sala Bar	Cucina Multimediale	
27/03/2026 venerdì	2^D	8.30	10.35 – 12.05	Sala Gadaleta	Cucina Multimediale	
27/03/2026 venerdì	1^D	10.00	12.10 – 13.10	Sala Bar	Cucina Venezia	
26/02/2026 sabato	2^C	8,00	09.30 – 11.00	Sala Gadaleta	Cucina Amalfi	
28/03/2026 sabato	1^A	9.00	11.05 – 12.35	Sala Bar	Cucina Venezia	

**Il docente referente
Prof. Gerardo PEPE**



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
- ISTITUTO ALBERGHIERO MOLFETTA -
18° CAMPIONATO TURISTICO ENOGASTRONOMICO
Molfetta dal 23 – 28 marzo 2026**



CLASSI TERZE E QUARTE

Data	Classe	Inseidamento Classe o gruppo	Inseidamento Commissione	Laboratorio COMMISSIONE	Laboratorio
23/03/2026 lunedì	3°C/C	8.00	09.30 – 13.00	Sala Valentino	CUCINA 1
23/03/2026 lunedì	4^DC	8.00	09.30 – 13.00	Sala Valentino	CUCINA VALENTINO
23/03/2026 lunedì	4^A/T 1° GRUPPO	8.30	09.30 – 13.00	Sala Valentino	SALA VALENTINO
23/03/2026 lunedì	4^A/P 1° GRUPPO	8.00	09.30 – 13.00	Sala Valentino	CUCINA 2
24/03/2026 martedì	3^D/C	8.00	09.30 – 13.00	Sala Valentino	CUCINA 1
24/03/2026 martedì	3B/S	8.00	09.30 – 13.00	Sala Valentino	SALA VALENTINO
24/03/2026 martedì	4^A/T 2° GRUPPO	8.30	09.30 – 13.00	Sala Valentino	SALA VALENTINO
24/03/2026 martedì	4^A/P 2° GRUPPO	8.00	09.30 – 13.00	Sala Valentino	CUCINA 2
25/03/2026 mercoledì	4^E/C	8.00	09.30 – 13.00	Sala Valentino	CUCINA 1
25/03/2026 mercoledì	4A/S	8.00	09.30 – 13.00	Sala Valentino	SALA VALENTINO
25/03/2026 mercoledì	4^C/C	9.00	09.30 – 13.00	Sala Valentino	CUCINA VALENTINO
25/03/2026 mercoledì	4^A/P 3° GRUPPO	8.00	09.30 – 13.00	Sala Valentino	CUCINA 2

**Il Docente referente del Campionato
Prof. Gerardo Pepe**



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA**
- ISTITUTO ALBERGHIERO MOLFETTA -
18° CAMPIONATO TURISTICO ENOGASTRONOMICO
Molfetta dal 23 – 28 marzo 2026



CLASSI TERZE E QUARTE

Data	Classe	Inseidamento Classe o gruppo	Inseidamento Commissione	Laboratorio COMMISSIONE	Laboratorio
26/03/2026 giovedì	3^B/C	8.00	09.30 – 13.00	Sala Valentino	CUCINA 1
26/03/2026 giovedì	3AS	8.00	09.30 – 13.00	Sala Valentino	SALA VALENTINO
26/03/2026 giovedì	3^A/T 1° GRUPPO	8.30	09.30 – 13.00	Sala Valentino	SALA VALENTINO
26/03/2026 giovedì	3^A/P 1° GRUPPO	8.00	09.30 – 13.00	Sala Valentino	CUCINA 2
27/03/2026 venerdì	4BC	8.00	09.30 – 13.00	Sala Valentino	CUCINA VALENTINO
27/03/2026 venerdì	4BS	8.00	09.30 – 13.00	Sala Valentino	SALA VALENTINO
27/03/2026 venerdì	3^A/T 2° GRUPPO	9.00	09.30 – 13.00	Sala Valentino	SALA VALENTINO
27/03/2026 venerdì	3^A/P 2° GRUPPO	8.00	09.30 – 13.00	Sala Valentino	CUCINA 2
28/03/2026 sabato	4^A/C	8.00	09.30 – 13.00	Sala Valentino	CUCINA VALENTINO
28/03/2026 sabato	3^A/C	8.00	09.30 – 13.00	Sala Valentino	CUCINA 1
28/03/2026 sabato	3^A/P 3° GRUPPO	8.00	09.30 – 13.00	Sala Valentino	CUCINA 2

Il Docente referente del Campionato
Prof. Gerardo Pepe