



# ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

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

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

## Bando

### 1° Concorso Turistico - Enogastronomico "Eccellenze a Confronto" A.S. 2023/2024

#### art. 1 Organizzazione del Concorso

L'istituto di istruzione superiore **Francesco Paolo Cascino** di Palermo, nell'ambito delle attività programmate nel PTOF, intende organizzare la 1<sup>a</sup> edizione del "Concorso turistico - Enogastronomico", rivolto agli studenti dell'istituto frequentanti le classi 1<sup>a</sup> e 2<sup>a</sup>.

La manifestazione avrà luogo, nel mese di Marzo 2024.

La classe partecipante sarà divisa in tre gruppi diretti dai docenti delle discipline tecnico-pratiche.

Le classi gareggiano per la realizzazione di una prova pratica avente come oggetto:

#### gruppo di sala – bar:

- mise en place per un menù di 2 portate Per la commissione;
- servizio di caffetteria semplice: preparazione e servizio di una bevanda calda (caffè, cappuccino);
- addobbo centro tavola a tema
- servizio delle pietanze preparate dal team cucina;
- servizio mescita (acqua e vino);
- Spiegazione dei piatti preparati dai compagni di cucina in lingua Italiana Inglese e  
2° Lingua

#### gruppo di cucina "La Pasta alla Norma e l' Arancina"

- i tagli principali delle verdure;
- la pasta fresca all'uovo;
- guarnizione e innovazione. Tecnica di presentazione.

---

Via G. Fattori, 60 – 90146 Palermo tel. 091 670 12 43

Cod. Mecc. **PAIS041008** - Cod. Fisc. **97357930821**

E-mail: [pais041008@istruzione.it](mailto:pais041008@istruzione.it) – PEC: [pais041008@pec.istruzione.it](mailto:pais041008@pec.istruzione.it)



# ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

*ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA*

*LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE*

*ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)*

- Commento nutrizionale del piatto
- Descrizione fasi operativi della ricetta
- storia dei piatti
- metodi di cottura

## **gruppo di accoglienza turistica:**

- la realizzazione in power point di un'escursione organizzata nei luoghi caratteristici della città di Palermo;
- gestione di una fase del ciclo clienti (fase ante, in e post).
- Presentazione della classe e direzione dei lavori di classe da presentare durante il pranzo concorso
- Storia dei piatti

**N.B.** I lavori dovranno essere presentati attraverso dispense, brochure o altro e commentati oralmente

## **art. 2 Finalità del Concorso**

La manifestazione ha l'obiettivo di contrastare la dispersione scolastica, fare acquisire agli alunni le competenze professionali previste dal piano di studio del biennio, di stimolare la loro creatività, e l'attitudine al lavoro di squadra, nel rispetto dei compiti loro assegnati.

L'obiettivo interdisciplinare del progetto consiste nel conoscere e saper promuovere il patrimonio storico, paesaggistico, le tradizioni popolari, e culinarie della città di Palermo e i territori vicini; (con particolare riferimento ai prodotti Dop e Igp).

## **art. 3 Obiettivi del Concorso**

- 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 città di Palermo e provincia e saperlo illustrare con proprietà linguistica e capacità interpretativa;



# ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

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

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

## art. 4 Iscrizione e Valutazione

Ogni coordinatore di classe iscriverà la propria classe al concorso interno inviando una mail all'indirizzo mail dell'Istituto e all'indirizzo mail [concorsobiennio@alberghierocascino.edu.it](mailto:concorsobiennio@alberghierocascino.edu.it) entro il 18.11.2023. i lavori prodotti sul tema del concorso ( per tutte le discipline ) dovranno essere consegnate in un unico invio entro il 01.03.2024 all'indirizzo mail [concorsobiennio@alberghierocascino.edu.it](mailto:concorsobiennio@alberghierocascino.edu.it) . La commissione avrà cura di fornire le schede d'iscrizione e il programma disciplinare da presentare. Tutti i discenti della classe saranno formati per lo svolgimento del concorso.

la scheda valutativa riporterà specifici descrittori finalizzati ad individuare conoscenze e competenze in tutte le discipline del corso di studi. Il comportamento scolastico sarà considerato ai fini della valutazione con un bonus pari a 10.

Gli studenti devono presentare i loro lavori dimostrando in particolare:

- competenze linguistiche ed espressive;
- conoscenze dei riferimenti storico – culturali;
- capacità di comunicare le peculiarità del territorio;
- abilità tecnico professionali.

I docenti programmeranno un approfondimento nella propria materia relativo ai temi connessi con la tematica del menù pubblicato (La Pasta alla Norma e l'Arancina) ed al lavoro di accoglienza da svolgere. A supporto della prova pratica delle discipline d'indirizzo i discenti dovranno presentare i seguenti elaborati:

1. Italiano: ricetta, descrizione della preparazione, presentazione creativa del piatto
2. Inglese: ricetta, descrizione della preparazione, presentazione creativa del piatto
3. Francese/Spagnolo: ricetta, descrizione della preparazione, presentazione creativa del piatto
4. Storia e religione: 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



# ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

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

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

7. TIC: uso software
8. Matematica: scheda/link di approfondimento su processi matematici connessi al calcolo economico

Il giudizio finale definito dal relativo voto si otterrà come somma dei punteggi relativi ai singoli descrittori, in caso di parità sarà aggiunta la media del voto di condotta riportata dalla classe.

## art. 5 Prove

Le prove si svolgeranno, come riportato nell'art. 1, nella terza settimana di Marzo e articolate in un'unica fase.

Le squadre di cucina prepareranno 11 porzioni, del piatto proposto, più una da presentazione.

Le squadre di sala si occuperanno del servizio inerente la presentazione del piatto e relativa mescita, caffetteria, etc...

Le squadre di accoglienza turistica un elaborato (anche su supporto informatico) inerente a un percorso culturale-enogastronomico legato al territorio durata massimo 7 minuti da presentare durante il pranzo del concorso. Tutti i lavori precedentemente inviati alla commissione dovranno essere commentati durante il pranzo del concorso da alunni individuati dal c.d.c.

## art. 6 Indicazioni Operative

- 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
- ogni classe avrà a disposizione i tempi necessari per lo svolgimento delle prove oggetto del campionato dal 03.11. 2023 al 08.03.2024 durante le ore curricolari.
- 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
- 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
- gli ingredienti e gli strumenti convenzionali necessari allo svolgimento della competizione saranno forniti dall'istituto

---

Via G. Fattori, 60 – 90146 Palermo tel. 091 670 12 43

Cod. Mecc. PAIS041008 - Cod. Fisc. 97357930821

E-mail: [pais041008@istruzione.it](mailto:pais041008@istruzione.it) – PEC: [pais041008@pec.istruzione.it](mailto:pais041008@pec.istruzione.it)



# ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

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

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

○ 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. 7 La giuria**

Le preparazioni gastronomiche di cucina, il servizio pratico di sala/bar e gli elaborati di accoglienza turistica, realizzati dagli allievi, saranno sottoposti a valutazione di una giuria composta un docente per ogni disciplina nominati dal dirigente. Ciascun giurato esprimerà la propria valutazione nel rispetto delle indicazioni e dei punteggi stabiliti nelle schede di valutazione. In caso di parità di punteggi risulterà vincitrice la squadra che avrà ottenuto il miglior punteggio interdisciplinare. Il giudizio della giuria è insindacabile e inappellabile.



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE  
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

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

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

**Scheda di Valutazione**

<b>Competenze degli elementi linguistico-espressivi di base nella lingua madre e nelle lingue straniere.</b>	punt. attribuibile	punt. assegnato	<b>area linguistica:</b> italiano – inglese – francese
italiano	da 1 a 8		totale punti _____
inglese	da 1 a 6		
francese	da 1 a 6		
<b>totale</b>	<b>punt. 20</b>		
<b>Competenze storico sociali</b>			<b>area storico sociale:</b>
storia /geografia	da 1 a 5		storia - religione
religione	da 1 a 5		totale punti _____
<b>totale</b>	<b>punt. 10</b>		
<b>Immagine del gruppo relativa all'igiene personale, al portamento e alla cura del servizio.</b>	punt. attribuibile	punt. assegnato	<b>area scientifica:</b> alimenti – scienze - fisica
alimenti	da 1 a 5		

Via G. Fattori, 60 – 90146 Palermo tel. 091 670 12 43

Cod. Mecc. PAIS041008 - Cod. Fisc. 97357930821

E-mail: [pais041008@istruzione.it](mailto:pais041008@istruzione.it) – PEC: [pais041008@pec.istruzione.it](mailto:pais041008@pec.istruzione.it)



# ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

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

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

scienze	da 1 a 5		
	da 1 a 5		totale punti _____
totale	<b>punt. 15</b>		
<b>Utilizzo dei sistemi di calcolo e conoscenza della normativa sulla sicurezza sul posto di lavoro. differenza tra legge quadro e legge regionale.</b>	punt. attribuibile	punt. assegnato	<b>area logico - giuridica:</b>  matematica – diritto
matematica	da 1 a 5		totale punti _____
diritto	da 1 a 5		
totale	<b>punti 10</b>		
<b>abilità tecnico pratiche</b>	punt. attribuibile	punt. assegnato	area tecnico pratica
correttezza dell'impostazione della mise en place	da 1 a 4		laboratorio di servizi enogastronomia – settore sala - vendita
presentazione e gusto della bevanda calda	da 1 a 4		
organizzazione del servizio di sala	da 1 a 4		

Via G. Fattori, 60 – 90146 Palermo tel. 091 670 12 43

Cod. Mecc. **PAIS041008** - Cod. Fisc. **97357930821**

E-mail: [pais041008@istruzione.it](mailto:pais041008@istruzione.it) – PEC: [pais041008@pec.istruzione.it](mailto:pais041008@pec.istruzione.it)



# ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

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

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

etica e comportamento	da 1 a 3		
<b>totale</b>	<b>punt. 15</b>		totale punti _____
<b>abilità tecnico pratiche</b>	punt. attribuibile	punt. assegnato	area tecnico pratica
proposta creativa e presentazione della zuppa	da 1 a 5		laboratorio di servizi enogastronomia – settore cucina
aspetto equilibrato e gusto	da 1 a 5		
organizzazione nell'elaborazione del piatto ( i tagli) in laboratorio – etica e comportamento	da 1 a 5		
<b>totale</b>	<b>punt. 15</b>		totale punti _____
<b>abilità tecnico pratiche.</b>	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		

Via G. Fattori, 60 – 90146 Palermo tel. 091 670 12 43

Cod. Mecc. **PAIS041008** - Cod. Fisc. **97357930821**

E-mail: [pais041008@istruzione.it](mailto:pais041008@istruzione.it) – PEC: [pais041008@pec.istruzione.it](mailto:pais041008@pec.istruzione.it)





ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE  
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

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

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

correttezza tecnica dell'informazione	da 1 a 5		totale punti _____
totale	<b>punt. 15</b>		

Palermo, \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / 2023  
\_\_\_\_\_/100

**Punti totali:**

**SCHEDA DI ADESIONE**

Concorso Interno

"Eccellenze Crescono"

(Da inviare entro il **18.11.2023** alla seguente mail:

[concorsobiennio@alberghierocascino.edu.it](mailto:concorsobiennio@alberghierocascino.edu.it)

**ISTITUTO**

Via G. Fattori, 60 – 90146 Palermo tel. 091 670 12 43

Cod. Mecc. **PAIS041008** - Cod. Fisc. **97357930821**

E-mail: [pais041008@istruzione.it](mailto:pais041008@istruzione.it) – PEC: [pais041008@pec.istruzione.it](mailto:pais041008@pec.istruzione.it)



**ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE**  
**"FRANCESCO PAOLO CASCINO"**

SEZIONI ASSOCIATE:

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

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

<b>CLASSE</b>	<b>N° ALUNNI</b>	
<b>COORDINATORE</b>		<b>CLASSE DI CONCORSO</b>
<b>ITP CUCINA</b>	<b>ITP SALA VENDITA</b>	<b>ITP ACC. TURISTICA</b>

--

<b>DOCENTE REFERENTE DELLA CLASSE</b>
e-mail
n° tel.

**PALERMO LÌ**  
**CLASSE**

**FIRMA DEL COORDINATORE DI**

Via G. Fattori, 60 – 90146 Palermo tel. 091 670 12 43

Cod. Mecc. **PAIS041008** - Cod. Fisc. **97357930821**

E-mail: [pais041008@istruzione.it](mailto:pais041008@istruzione.it) – PEC: [pais041008@pec.istruzione.it](mailto:pais041008@pec.istruzione.it)



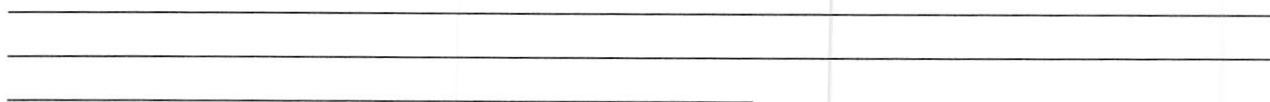
# ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "FRANCESCO PAOLO CASCINO"

*SEZIONI ASSOCIATE:*

*ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA*

*LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE*

*ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)*



---

Via G. Fattori, 60 – 90146 Palermo tel. 091 670 12 43

Cod. Mecc. **PAIS041008** - Cod. Fisc. **97357930821**

E-mail: [pais041008@istruzione.it](mailto:pais041008@istruzione.it) – PEC: [pais041008@pec.istruzione.it](mailto:pais041008@pec.istruzione.it)



**ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE**  
**"FRANCESCO PAOLO CASCINO"**

SEZIONI ASSOCIATE:

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

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

**SCHEDA DI ADESIONE**

**1° Concorso Turistico - Enogastronomico**  
**"Eccellenze a Confronto"**  
**A.S. 2023/2024**

(Da inviare entro il **18.11.2023** alla seguente mail: [concorsobiennio@alberghierocascino.edu.it](mailto:concorsobiennio@alberghierocascino.edu.it))

<b>ISTITUTO</b>		
<b>CLASSE</b>	<b>N° ALUNNI</b>	
<b>COORDINATORE</b>		<b>CLASSE DI CONCORSO</b>
<b>ITP CUCINA</b>	<b>ITP SALA VENDITA</b>	<b>ITP ACC. TURISTICA</b>
<b>DOCENTE REFERENTE DELLA CLASSE</b>		
e-mail		
n° tel.		

Palermo li

**FIRMA DEL COORDINATORE DI CLASSE**

Via G. Fattori, 60 – 90146 Palermo tel. 091 670 12 43

Cod. Mecc. **PAIS041008** - Cod. Fisc. **97357930821**

E-mail: [pais041008@istruzione.it](mailto:pais041008@istruzione.it) – PEC: [pais041008@pec.istruzione.it](mailto:pais041008@pec.istruzione.it)