



Fondo Sociale Europeo



Regione Siciliana



M.I.M.



IIS Salvatore Pugliatti Taormina



E.C.D.L.



Istituto di Istruzione Secondaria Superiore “Salvatore Pugliatti” – Taormina
 Codice Meccanografico: MEIS03300G Codice Fiscale: 87002140835 Codice Univoco Ufficio UFLCGL
www.iisspugliatti.edu.it
 email: meis03300g@istruzione.it - meis03300g@pec.istruzione.it

IIS "S. PUGLIATTI" - TAORMINA
 Prot. 0002262 del 06/02/2024
 IV-2 (Uscita)

All'Ufficio di Vicepresidenza
 Ai Docenti Interessati
 Agli Alunni/e del secondo Biennio
 Agli Alunni/e delle Classi 5^
 Dell'Indirizzo Enogastronomia e Osp. Alberghiera
 Sede di Taormina
 Sito Web

We are “The Pugliatti Team” 2024

Concorso di enogastronomia a squadre per le classi del secondo biennio e del quinto anno.

Data di svolgimento: 22 febbraio 2024

Luoghi di svolgimento: Laboratori di Enogastronomia IIS Pugliatti Taormina

- 1) **Obiettivo del concorso:** Obiettivo del concorso è quello di fare lavorare gli alunni in gruppo (team) che dovranno realizzare dei piatti a cui verranno abbinati uno o più vini.
- 2) **Svolgimento della prova:** ogni squadra dovrà realizzare un piatto di cucina, uno di pasticceria e in aggiunta dovrà svolgere il servizio di sala e l'abbinamento con un vino. Il servizio sarà valutato nel suo complesso, ossia nella cura della descrizione dei piatti serviti, nella presentazione della tipologia di cottura, nella “mise en place”.
- 3) **Tema principale del concorso:** i piatti di cucina e di pasticceria dovranno rispettare i principi della sostenibilità e stagionalità, con particolare attenzione all'aspetto nutrizionale degli stessi, che dovranno essere realizzati esclusivamente con prodotti a km. 0.
- 4) **I piatti di cucina** possono essere scelti tra: antipasto caldo o freddo, primo piatto di pasta fresca, secondo piatto di carne o pesce. È possibile, infine, scegliere di realizzare un piatto di cucina vegetariana o vegana.
- 5) **I piatti di pasticceria** potranno essere: dolci al cucchiaio, torte, dessert di pasticceria siciliana, dessert di pasticceria moderna. Lo studente/ssa potrà anche realizzare prodotti da forno. Anche per la pasticceria si può decidere di realizzare dei dessert con materie prime particolari, in rispetto alle esigenze alimentari dell'ipotetico cliente.
- 6) **Il servizio in sala** dovrà prevedere, come detto, la mise en place con relativo “centro-tavola”.
- 7) **Esame del vino e teoria dell'abbinamento:** gli studenti/esse dovranno effettuare l'esame organolettico del vino scelto descrivendone in forma sintetica e personale le caratteristiche e motivare la scelta di accostamento cibo/vino.
- 8) **Partecipanti:** Il team dovrà essere composto da tre alunni/e; uno di cucina, uno di pasticceria ed uno di sala- bar. Ogni Team può essere composto da alunni/e frequentanti classi differenti. In caso di un elevato numero di iscrizioni sarà effettuata una selezione da parte della commissione.

SEDE DI TAORMINA - Codice Meccanografico METD03301T (I.T.C.)

Telefoni: 0942/50237 Centralino automatico – 0942/577284 Direttore SS.GG.AA. e Uff. Contabilità
 0942/50254 Uffici del Personale - Uffici Amministrativi e Fax 0942/50237 Centralino - Alunni
 CAP 98039 TAORMINA - C.da Arancio – Trappitello

SEZIONE ASSOCIATA DI FURCI SICULO – Codice Meccanografico METD03302V (I.T.C.G.) e MERI033017 (I.P.I.A.)

Telefoni: — 0942/792206 Centralino 0942/791103 Fax -
 CAP 98023 FURCI SICULO – Via Francesco Crispi23/25



Fondo Sociale Europeo



Regione Siciliana



M.I.M.



IIS Salvatore Pugliatti Taormina



E C D L



Istituto di Istruzione Secondaria Superiore “Salvatore Pugliatti” – Taormina
 Codice Meccanografico: MEIS03300G Codice Fiscale: 87002140835 Codice Univoco Ufficio UFLCGL
www.iisspugliatti.edu.it
 email: meis03300g@istruzione.it - meis03300g@pec.istruzione.it

- 9) **Modalità di svolgimento e tempi di realizzazione dei piatti:** È previsto un tempo massimo di 1 ora per la preparazione di ciascun piatto; la preparazione dovrà essere effettuata in contemporanea. Al termine della preparazione dei piatti la squadra al completo presenterà i piatti alla commissione giudicante.
- 10) **Commissione giudicante e premiazione dei Team.** La commissione giudicante sarà composta dal Dirigente Scolastico e da esperti di settore che attraverso la compilazione di griglie di valutazione, con indicatori specifici, attribuiranno un punteggio ad ogni singolo alunno/a. Questi punteggi verranno poi tra loro sommati determinando il Team vincitore e la definizione di una graduatoria.

L'attribuzione dei punteggi terrà conto dei seguenti parametri:

- a) delle tecniche utilizzate per la realizzazione dei piatti;
- b) dell'applicazione delle norme igieniche nella preparazione;
- c) del servizio di sala, della presentazione e descrizione del piatto nelle sue varie componenti e fasi sotto il profilo nutrizionale ed eventualmente anche storico e della tradizione;
- d) della descrizione caratteristiche organolettiche dei vini e scelte delle motivazioni che hanno determinato l'abbinamento.

Saranno premiate le prime tre squadre classificate e un attestato di partecipazione o altro riconoscimento sarà consegnato a tutti i partecipanti.

La partecipazione al concorso concorrerà all'attribuzione dei crediti formativi scolastici.

Le adesioni devono pervenire ai docenti di sala e cucina/pasticceria delle classi terze quarte e quinte entro sabato 10 febbraio. Le schede tecniche dei piatti e dei vini da acquistare, devono essere presentate entro la data del 17 febbraio.

L'evento è sponsorizzato dalla AGM Professional Electrolux.

Taormina 06 febbraio 2024

Il Collaboratore del Dirigente Scolastico
Prof. Giancarlo Cannizzaro

SEDE DI TAORMINA - Codice Meccanografico METD03301T (I.T.C.)

Telefoni: 0942/50237 Centralino automatico – 0942/577284 Direttore SS.GG.AA. e Uff. Contabilità
 0942/50254 Uffici del Personale - Uffici Amministrativi e Fax 0942/50237 Centralino - Alunni
 CAP 98039 TAORMINA - C.da Arancio – Trappitello

SEZIONE ASSOCIATA DI FURCI SICULO – Codice Meccanografico METD03302V (I.T.C.G.) e MERI033017 (I.P.I.A.)

Telefoni: — 0942/792206 Centralino 0942/791103 Fax -
 CAP 98023 FURCI SICULO – Via Francesco Crispi23/25