



Unione Europea

I.S.I.S. “Galileo Ferraris”

I.P.I.A. – I.P.S.A.R.

Via Petrarca,79 – Centurano – CASERTA

Tel. Centr. : 0823/346205 - CF : 03911330615 Cod. Min. CEIS03200P

Internet : www.isiferrariascaserta.gov.it - E-mail : ceis03200p@istruzione.it

Dirigente scolastico: *prof.ssa Antonietta TARANTINO*



MIUR

Anno scolastico 2019 – 2020

BANDO DI CONCORSO

5° Edizione

Realizza la tua ricetta

“2 Chef in casa per un piatto di.....salute”

L'I.S.I.S. “G. Ferraris“- I.P.S.A.R. di Caserta promuove, per il corrente anno scolastico, la quinta edizione del concorso **Realizza la tua ricetta** per la preparazione della miglior piatto (pietanze, cocktail/ bevande analcoliche) salutare indicato in una dieta corretta e idonea a contrastare le patologie correlate ad una sana alimentazione, nonché l'elaborazione di uno spot utile a sensibilizzare su tale tematica.

REGOLAMENTO

Art.1 – La finalità primaria del concorso è quella di educare le giovani generazioni ad una sana alimentazione per la prevenzione e la cura delle malattie e, quindi, al mantenimento di un ottimo stato di salute, oltre che scoprire particolari interessi ed attitudini degli studenti e promuovere la Cultura Enogastronomica sul territorio.

Art.2 – I **destinatari** del bando sono gli studenti iscritti **al terzo anno** di corso delle scuole secondarie di **primo grado** della Provincia di Caserta. **e ai loro genitori** (per la sezione gastronomica e sala bar).

Art.3 – **Le modalità di partecipazione** prevedono, per le tre sezioni, quanto di seguito indicato:

a. Per la **sezione gastronomica – Cucina**, il concorrente dovrà inviare una **ricetta di un piatto** i cui ingredienti sono costituiti da prodotti utili a realizzare una preparazione indicata a prevenire alcune patologie correlate all'alimentazione,compilando la scheda allegata al bando nella quale dovrà essere indicato: il nome della ricetta, il **dettaglio degli ingredienti** con le quantità utilizzate, la descrizione del procedimento ed eventuali note caratterizzanti la stessa.

b. Per la **sezione gastronomica – Sala / Bar**, il concorrente dovrà inviare **una ricetta per la preparazione di un cocktail/ bevande analcoliche** (estratto di frutta o ortaggi), compilando la scheda allegata al bando nella quale dovrà essere indicato quanto segue: il nome della ricetta, il **dettaglio degli ingredienti** con le quantità utilizzate, la descrizione del procedimento.

c. Per la **sezione letteraria – messaggio pubblicitario**, il concorrente dovrà inviare **un elaborato** (messaggio pubblicitario in formato cartaceo) che inviti ad una sana e corretta alimentazione. Il testo senza firma, sarà allegato alla scheda di partecipazione corredata dei dati identificativi dell'autore e allegata al presente bando.

Art.4 – Scadenza del bando: 27 NOVEMBRE 2019 - Ogni scuola provvederà ad inviare **una sola ricetta** per la **sezione cucina**, **una sola ricetta** per la sezione **Sala /Bar** ed **un messaggio pubblicitario** entro la data di scadenza al seguente indirizzo del docente referente: annaorefice04@gmail.com oppure consegna a mano c/o l'Istituto I.S.I.S.“G. Ferraris” Via Petrarca73, Centurano - Caserta.

Art.5 – La GARA Enogastronomica per la realizzazione delle ricette pervenute si svolgerà il giorno **5 DICEMBRE con inizio alle ore 9.30** nei laboratori di cucina e sala della sede dell'I.S.I.S. “G. Ferraris” sita in via Petrarca. Le ricette pervenute saranno **realizzate dai concorrenti, (un alunno abbinato al proprio genitore**, a cui la scuola fornirà l'abbigliamento previsto per l'attività e tutto il materiale occorrente per la preparazione della ricetta), e da uno studente del 4°/5° anno del corso di Enogastronomia, Sala- Bar e Vendita dell'Istituto proponente, assistiti da un docente Tecnico Pratico.

Art.6 – Il piatto / cocktail - bevanda preparato dovrà essere descritto e mostrato alla giuria tecnica per la valutazione che avverrà in base ai principi dichiarati ed espressi dalla stessa la quale decreterà **vincitori i migliori tre prodotti** per ciascuna categoria(1°,2°,3° premio).
Il giudizio sarà insindacabile e seguirà i seguenti criteri:

- 1 Originalità : punti 0 -10
 - 2.Illustrazione del piatto/ cocktail - bevanda: punti 0-10
 - 3.Degustazione: punti 0-10
- totale max 30 punti

Art.7 – I messaggi pubblicitari saranno sottoposti alla valutazione di una giuria di esperti che avverrà in base ai principi dichiarati ed espressi dalla stessa la quale decreterà vincitori **i migliori tre elaborati**. (1°,2°,3° premio).
Il giudizio sarà insindacabile e seguirà i seguenti criteri:

1. Originalità : punti 0-10
 2. Congruità con il tema indicato: punti 0 – 10
 3. Capacità di coinvolgimento della commissione : punti 0 – 10
- totale max 30 punti

Art.8 – Ai vincitori sarà assegnato un premio e un attestato di partecipazione.
Tutti i partecipanti riceveranno un attestato di partecipazione.

Art.9 – Ogni partecipante autorizza il trattamento dei dati personali ai sensi del Dgl n.196/2003 e al **GDPR** (Regolamento Generale sulla Protezione Dati, in vigore in tutta l'Unione Europea dal 25 maggio 2018),per tutti gli adempimenti necessari all'organizzazione e allo svolgimento del concorso. Tutti i lavori presentati saranno utilizzabili dall'organizzazione per una eventuale pubblicazione. Gli autori dei lavori cedono, a titolo gratuito, i diritti di utilizzo degli stessi per la finalità sopra citate.

Art.10 – Per eventuali ulteriori chiarimenti contattare la referente prof.ssa Anna Orefice all'indirizzo e-mail: annaorefice04@gmail.com o al n. 3408322655.

f.to Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Antonietta Tarantino
(firma autografa omessa ai sensi dell'art.3 del D.Lgs n.39/1993)