



ANTICA
MACCHE
RONERIA



PROGETTO

CONTEST: CULTURA, COLORI E SAPORI DELL'ALTA IRPINIA

REGOLAMENTO: PARTE GENERALE PER TUTTI E TRE I SETTORI

FINALITÀ

Per valorizzare e promuovere le bellezze paesaggistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio e un sano raccordo tra Azienda e Scuola, nonché per stimolare la fantasia, la creatività e l'autonomia personale dei singoli allievi "attraverso una sana competizione", l'I.I.S.S. Luigi Vanvitelli, Plesso IPSEOA, organizza il primo **CONTEST** dal titolo "**CULTURA, COLORI E SAPORI DELL'ALTA IRPINIA**".

AZIENDE SPONSOR: Iuliano Caffè e Antica Maccheroneria

TEMA: promozione del territorio attraverso un concorso interno che vede come protagonisti gli allievi che utilizzeranno come ingredienti principali, il **CAFFÈ e LA PASTA**

DESTINATARI

Il CONTEST è rivolto alle allieve e agli allievi, delle classi quarte e quinte di Accoglienza Turistica ed Enogastronomia settore Cucina e Bar - Sala e Vendita.

TEMPI, SCADENZE E MODULISTICA

La domanda di partecipazione dovrà essere inviata entro il 28-02-2023 utilizzando il seguente modulo google:
<https://forms.gle/uPy5LPxoqeB5jJnJ8>

Il completamento della partecipazione (invio ricette, foto, PPT, altro secondo il regolamento gara di ogni settore) dovrà avvenire entro il 14-03-2023

La modulistica deve essere inviata esclusivamente tramite e-mail (testi in formato word e immagini in formato ".jpg", presentazioni in PPT) al seguente indirizzo mail: concorsoccsaltairpinia@iissvanvitelli.edu.it

Il contest, si svolgerà nei giorni 08-09/05/2023 (eventuali modifiche saranno tempestivamente comunicate a tutti i partecipanti)

I partecipanti alla manifestazione cedono all'I.I.S.S. LUIGI VANVITELLI, tutti i diritti concernenti il materiale e la documentazione relativa al concorso, e ne autorizzano la pubblicazione.

NORME IGIENICO-SANITARIE E CORRETTEZZA FORMALE - TUTTI I SETTORI

I concorrenti potranno essere penalizzati in caso di inosservanza delle norme HACCP e delle norme igienico-sanitarie previste dalla vigente normativa. Potranno inoltre scontare penalità se non si presentano con le divise adeguate al servizio da svolgere e se non mantengono un atteggiamento corretto in ogni circostanza concorsuale.

PREMIAZIONE

La premiazione avverrà il 03/05/2023

Si precisa che durante la cerimonia di premiazione tutti i partecipanti dovranno presentarsi in divisa completa.



I premi assegnati ai tre settori, sono stati donati dalle aziende **IULIANO CAFFÈ** e **ANTICA MACCHERONERIA** come borse di studio, e andranno a premiare e formare le allieve e gli allievi che si classificheranno nei primi tre posti, per ogni declinazione di settore.

I premi, saranno ripartiti nel seguente modo:

ACCOGLIENZA TURISTICA	CUCINA	BAR - SALA E VENDITA
1 Classificato: euro 125,00 + una settimana di formazione presso l'Azienda Iuliano Caffè + attestato	1 Classificato: euro 125,00 +una settimana di formazione presso l'Azienda Antica Maccheroneria + attestato	1 Classificato: euro 125,00 +una settimana di formazione presso l'Azienda Iuliano Caffè + attestato
2 Classificato: euro 75,00 + attestato	2 Classificato: euro 75,00 + attestato	2 Classificato: euro 75,00 + attestato
3 Classificato: euro 50,00 + attestato	3 Classificato: euro 50,00 + attestato	3 Classificato: euro 50,00 + attestato

FINALISTI

Si precisa che se il numero delle adesioni sarà elevato, sarà disposta una selezione secondo i criteri di seguito elencati:

- Data di ricezione della scheda di adesione
- Data di ricezione della documentazione completa (scheda ricetta, PPT, altro)

REFERENTI

Responsabile del concorso: prof. Rosario Miele
Settore Accoglienza Turistica: prof. Notaro Andrea
Settore Cucina: prof. Donnarumma Claudio
Settore Sala e Vendita: prof. Antonio Prisco

Informativa privacy

L'I.I.S.S. LUIGI VANVITELLI, ai sensi dell'art. 13 del Regolamento UE 679/16, informa che i dati personali da voi forniti, saranno trattati per le finalità connesse agli adempimenti necessari al Concorso, per tali ragioni la loro comunicazione è obbligatoria. Il trattamento verrà effettuato con procedure sia cartacee che informatizzate, in modo lecito con logiche correlate alle finalità indicate e comunque in modo da garantire la sicurezza, la riservatezza e la protezione dei dati medesimi. I dati personali acquisiti non saranno oggetto di diffusione.

In allegato, sono riportati i tre regolamenti specifici per ogni settore per cui si partecipa.

Il Dirigente Scolastico

Attilio Lieto