



Ministero dell'Istruzione

Ufficio Scolastico Regionale per le Marche

Direzione Generale

**Ai Dirigenti Scolastici
Istituti Professionali del settore
Servizi, indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera
LORO PEO**

**Ai Dirigenti degli Uffici III, IV, V, VI
Ambiti Territoriali
Ancona, Ascoli Piceno -Fermo
Macerata, Pesaro Urbino
LORO PEO**

Al Sito WEB

OGGETTO: Secondo Contest School - Host di Milano Fiere – dal 22 al 26 ottobre 2021

In riferimento alla nota acquisita a protocollo AOODRMA n. 11848 del 15 giugno 2021 – di cui si trasmettono copia e allegati -, si informano le SS. LL. riguardo l'iniziativa in oggetto, destinata agli Istituti Professionali del settore Servizi, indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera, e promossa dalla Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria – FIPGC, che si terrà dal **22 al 26 ottobre 2021**, presso l'Host di Milano Fiere nello spazio dedicato.

Per ulteriori informazioni si rimanda alla nota allegata.

IL DIRETTORE GENERALE

Marco Ugo Filisetti

Allegati n.4 c.s.

2° Contest School Istituti Alberghieri d'Italia Host Milano fiera 2021
FIPGC – Ministero dell'Istruzione

SCHEDA N° 1.

SCHEDA DI ADESIONE

SCUOLA _____

Indirizzo _____ **Città** _____ **Prov.** _____

tel _____ **fax** _____

Nome del Dirigente Scolastico _____

Email Scuola _____

Docente responsabile del concorso e del Contest

Nome _____ **Cognome** _____

Materia d'insegnamento _____ **tel.** _____

Email Docente _____

FIRMA Dirigente Scolastico

2° Contest School Istituti Alberghieri d'Italia Host Milano fiera 2021
FIPGC – Ministero dell'Istruzione

SCHEDA N° 2.

SCHEDA ALUNNI

SCUOLA _____

Indirizzo _____ CITTA' _____ tel. _____

ALUNNO/A CONCORRENTE (1 alunno)

Nome _____ Cognome _____

Luogo di nascita _____ data _____

Frequentante la classe _____

TEAM LIVE PASTRY (4 alunni)

1° Nome _____ Cognome _____

Luogo di nascita _____ data _____

Frequentante la classe _____

2° Nome _____ Cognome _____

Luogo di nascita _____ data _____

Frequentante la classe _____

3° Nome _____ Cognome _____

Luogo di nascita _____ data _____

Frequentante la classe _____

4° Nome _____ Cognome _____

Luogo di nascita _____ data _____

Frequentante la classe _____

2° Contest School Istituti Alberghieri d'Italia Host Milano fiera 2021
FIPGC – Ministero dell'Istruzione

SCHEDA N° 3.

Autorizzazione / liberatoria all'uso dell'immagine

Per Alunni/e MAGGIORENNI

Il/la sottoscritto/a _____, nato/a a _____
il _____, residente a _____ in via _____
_____ n. _____, nella qualità di genitore e/o tutore esercente
la potestà dello/a studente _____, frequentante la classe _____,
sezione _____, dell'Istituto _____,
E-mail _____,
telefono _____

AUTORIZZA

ad essere ritratto/a durante il Contest School FIPGC presso Host Milano Fiera dal 22 al 26 ottobre 2021, nonché alla pubblicazione delle immagini e delle riprese video che verranno effettuate durante tutte le fasi del campionato medesimo, su carta stampata e giornali, web, libri, mostre, affissioni e tutti gli utilizzi di documentazione o divulgazione del progetto, nonché per ogni eventuale futura pubblicazione e/o ogni eventuale futuro utilizzo delle suddette immagini, escluse pagine o affissioni pubblicitarie non dedicate alla competizione. Precisa altresì di essere stato informato/a che l'utilizzo delle immagini in questione è da considerarsi in forma gratuita. Dichiaro pertanto di non avere nulla a pretendere dalla FIPGC e/o nei confronti dei partners della manifestazione, per nessun titolo e per nessuna ragione, per eventuali utilizzi delle immagini di cui sopra, compiuti da terzi, in un ambito diverso da quello sopra autorizzato. Dichiaro infine ai sensi degli artt. 10 e 320 cod. civ e degli artt. 96 e 97 legge 22.04.1941, n. 633, Legge sul diritto di autore di autorizzare e di aver ricevuto l'informativa sulla privacy e in base al nuovo GDPR-“Regolamento UE 679/2016 art 13” in materia di protezione dei dati personali.

Periodo di conservazione: I dati raccolti verranno conservati per un arco di tempo non superiore al conseguimento delle finalità per le quali sono trattati (“principio di limitazione della conservazione”, art.5, GDPR) e/o per il tempo necessario per obblighi di legge.

Lì, _____

Firma _____

2° Contest School Istituti Alberghieri d'Italia Host Milano fiera 2021
FIPGC – Ministero dell'Istruzione

SCHEMA N° 4.

Autorizzazione / liberatoria all'uso dell'immagine

Per Alunne/i MINORENNI

Il/la sottoscritto/a _____, nato/a a _____
il _____, residente a _____ in via _____
_____ n. _____, nella qualità di genitore e/o tutore esercente
la potestà del minore _____, frequentante la classe _____,
sezione _____, dell'Istituto _____,
E-mail _____,
telefono _____

AUTORIZZA

Il proprio figlio ad essere ritratto/a durante il il Contest School FIPGC presso Host Milano Fiera dal 22 al 26 ottobre 2021, nonché alla pubblicazione delle immagini e delle riprese video che verranno effettuate durante tutte le fasi del campionato medesimo, su carta stampata e giornali, web, libri, mostre, affissioni e tutti gli utilizzi di documentazione o divulgazione del progetto, nonché per ogni eventuale futura pubblicazione e/o ogni eventuale futuro utilizzo delle suddette immagini, escluse pagine o affissioni pubblicitarie non dedicate alla competizione. Precisa altresì di essere stato informato/a che l'utilizzo delle immagini in questione è da considerarsi in forma gratuita. Dichiaro pertanto di non avere nulla a pretendere dalla FIPGC e/o nei confronti dei partners della manifestazione, per nessun titolo e per nessuna ragione, per eventuali utilizzi delle immagini di cui sopra, compiuti da terzi, in un ambito diverso da quello sopra autorizzato. Dichiaro infine ai sensi degli artt. 10 e 320 cod. civ e degli artt. 96 e 97 legge 22.04.1941, n. 633, Legge sul diritto di autore di autorizzare e di aver ricevuto l'informativa sulla privacy e in base al nuovo GDPR-“Regolamento UE 679/2016 art 13” in materia di protezione dei dati personali.

Periodo di conservazione: I dati raccolti verranno conservati per un arco di tempo non superiore al conseguimento delle finalità per le quali sono trattati (“principio di limitazione della conservazione”, art.5, GDPR) e/o per il tempo necessario per obblighi di legge.

Li, _____

Firma _____

CONTEST SCHOOL 2021

HOST MILANO FIERA

fipgc.compartoscuole@gmail.com

Milano 22-26 ottobre 2021

**PRIMO CAMPIONATO NAZIONALE DI PASTICCERIA PER GLI ISTITUTI ALBERGHIERI
“DESSERT DA RISTORAZIONE”**

**SECONDO CONTEST SCHOOL “LIVE PASTRY”
ISTITUTI ALBERGHIERI**

REGOLAMENTO DEL 2° CONTEST SCHOOL FIPGC

ART. 1 Il Comparto Scuole **FIPGC**, in collaborazione con il **Ministero dell'Istruzione**, organizza il secondo Contest School Fipgc Host Milano Fiera dal 22 al 26 ottobre 2021.

ART. 2 Il Contest avrà inizio il **22 Ottobre 2021** dalle ore 14:00 e terminerà il **26 ottobre 2021** alle ore 14:00.

ART. 3 **MISSION DEL CONTEST SCHOOL 2021**

- a. Il Contest School ha lo scopo di valorizzare le eccellenze, le competenze e le capacità metodologiche acquisite dagli allievi provenienti dagli Istituti alberghieri Italiani, nella cultura della pasticceria Italiana e internazionale, integrando differenti tecniche e metodologie finalizzate alla crescita, all'innovazione e soprattutto al confronto.
- b. Dare un momento di visibilità agli Istituti Alberghieri attraverso un sistema di Orientamento Nazionale.

ART. 4 **METODOLOGIA ORGANIZZATIVA**

Il Contest sarà sviluppato in due momenti della durata di 2 ore.

LIVE PASTRY SCHOOL

- a. Ogni Istituto avrà a disposizione una cucina completamente attrezzata a vista in cui si esibirà in maniera libera con delle preparazioni di dessert o pezzi artistici.
- b. Il live Pastry sarà composto da massimo 4 alunni ed un docente per Istituto.
- c. Attraverso un grande schermo si potrà proiettare immagini foto e video dell'Istituto stesso a scopo di Orientamento Nazionale.
- d. Saranno a carico e cura dell'Istituto partecipante: la minuteria e gli alimenti necessari per la realizzazione del Live Pastry School.
- e. L'organizzazione metterà a disposizione le grandi attrezzature per lo svolgimento del Live (Planetaria, Piastra a induzione, pentolini, abbattitore, frigo, forno convezione, forno a microonde)
- f. Gli alunni dovranno indossare la divisa correttamente: giacca bianca, pantaloni neri, scarpe nere e toque. (no jeans e scarpe da tennis).
- g. Il tempo a disposizione per il live Pastry sarà di 2 ore.

CONTEST SCHOOL

- a. Concorso Nazionale di pasticceria da ristorazione
- b. 1 alunna/o concorrente, avrà a disposizione un box con tutte le attrezzature necessarie.
- c. Il concorrente dovrà realizzare 4 dessert al piatto (3 per la giuria) 1 in esposizione.
- d. Il concorrente avrà a disposizione 2 ore e avverrà nello stesso tempo del live pastry dello stesso Istituto.
- e. Il tema del dessert sarà libero, si potranno realizzare, mousse, semifreddi, monoporzioni ecc..
- f. Il confezionamento del piatto deve prevedere come base: dolce, guarnizione e decorazione.
- g. Dato il tempo minimo per la realizzazione del dessert, è possibile portare già pronte tutte le basi che prevedono lunghi tempi di preparazioni.
- h. Tutte le materie prime saranno a carico dell'Istituto partecipante.

ART. 5 MODALITA' DI PARTECIPAZIONE

- a. **Saranno accreditate le prime 17 scuole** che invieranno la scheda di partecipazione compilata, firmata dal dirigente scolastico con timbro dell'Istituto; sarà comunicato tramite mail l'avvenuta ricezione ed accreditamento, lo stesso vale per chi si sarà accreditato superato il numero delle 17 scuole, che verrà ammesso in riserva.
- b. **Il termine di scadenza** per l'invio della scheda di partecipazione è fissata al 10 ottobre 2021, data entro la quale non sarà più possibile aderire al contest.
- c. La scheda 1 di partecipazione e accreditamento va inviata subito, le schede 2-3-4 entro 10 ottobre 2021.
- d. Le schede dovranno essere inviate all'indirizzo mail

fipgc.compartoscuole@gmail.com

Art. 6 REGOLE DI VALUTAZIONE PER IL CONCORSO

- a. La/il Concorrente sarà esaminata/o sulla base delle competenze culturali e tecnico-professionali. Ogni candidato/a avrà a disposizione la propria postazione con tutti gli accessori, minuteria e attrezzature necessarie. Saranno presenti abbattitori, planetarie e temperatrici, oltre a forni di nuova generazione. Tutta la minuteria specifica (anelli, coppa pasta, stampi in silicone ecc..) sarà a carico dei concorrenti.
- b. La preparazione e l'allestimento del dolce avverrà alla presenza di una Giuria che controllerà tutto il processo produttivo sino alla presentazione diretta del dolce finito.

- c. La/il candidata/o dovrà esporre il processo di lavorazione, le caratteristiche metodologiche dei dessert al piatto.
- d. La/il candidata/o dovrà presentare una brochure accurata e dettagliata con foto e ricetta.
- e. Verrà valutata la capacità di elaborare e gestire una ricetta e la composizione artistica in autonomia, di curare con professionalità le fasi della preparazione e l'efficacia comunicativa.
- f. La valutazione finale sarà calcolata in centesimi e si baserà sui seguenti elementi:

ASPETTO ORGANIZZATIVO 40 PUNTI				DEGUSTAZIONE E CONFEZIONAMENTO 60 PUNTI		
Difficoltà	Organizzazione	Pulizia Haccp	Brochure	Taglio e Fattura	Gusto	Tecnica e Bellezza
10	10	10	10	20	20	20

ART. 7 PREMI

- a. Per i primi tre classificati è prevista l'assegnazione dei seguenti premi:
- 1° classificato: Trofeo + Medaglia Oro + Attestato
 - 2° classificato: Trofeo + Medaglia Argento + Attestato
 - 3° classificato: Trofeo + Medaglia Bronzo + Attestato
- b. A tutti i concorrenti sarà consegnato un attestato di partecipazione con medaglia, ai partecipanti del Live Pastry un attestato di riconoscimento.

ART. 8 GIURIA

- a. La Giuria sarà composta da Maestri Pasticceri FIPGC.
- b. La valutazione degli elaborati sarà svolta in seduta aperta al pubblico.

ART. 9 RIFERIMENTI ORGANIZZATIVI

Per chiarimenti e ulteriori dettagli al Responsabile internazionale comparto scuole FIPGC **Prof. Maurizio Santilli** Tel. 339.733.2591 - e-mail

fipgc.compartoscuole@gmail.com

ART. 10 COSTI

- a. Tutte le spese inerenti alla partecipazione saranno a carico dell'Istituto partecipante.
- b. La Fipgc metterà a disposizione del docente e dei concorrenti i biglietti d'ingresso alla fiera in maniera gratuita.

ART. 11 NORME ANTI -COVID 19

Tutte le attività del campionato saranno gestite secondo le norme di sicurezza e distanziamento, come previsto dalle normative sanitarie di contrasto alla diffusione del virus COVID-19. Tutti i concorrenti ed i docenti accompagnatori dovranno essere muniti di mascherine e igienizzante antibatterico.

ART. 12 SCHEDE ALLEGATE

1. Scheda di Adesione
2. Scheda alunni concorrenti *Live Pastry*
3. Scheda Privacy Minorenni
4. Scheda Privacy Maggiorenni

ART. 13 TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi e per gli effetti dell'art.13 del decreto legislativo del 30 giugno 2003, n.196, recante il "Codice in materia di protezione dei dati personali" e del GDPR Regolamento Generale sulla Protezione dei Dati (UE) 2016/679, nonché delle "Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 27 aprile 2016, relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché la libera circolazione di tali dati e che abroga la direttiva 95/46/CE (regolamento generale sulla protezione dei dati), contenute nel decreto legislativo 10 agosto 2018, n.101, i dati personali forniti saranno oggetto di trattamento finalizzato ad adempimenti connessi all'espletamento delle presente iniziativa. Tali dati potranno essere comunicati, per le medesime esclusive finalità, a soggetti cui sia riconosciuta, da disposizioni di legge, la facoltà di accedervi.