



# *Ministero dell'istruzione e del merito*

## *Ufficio Scolastico Regionale per le Marche*

Direzione Generale

Ai Dirigenti Scolastici  
Istituti Professionali per l'Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

IIS "Ulpiani"

[apis00800e@pec.istruzione.it](mailto:apis00800e@pec.istruzione.it)

IIS "G. Celli"

[psis00400v@pec.istruzione.it](mailto:psis00400v@pec.istruzione.it)

IPSSART "Varnelli"

[mcrh01000r@pec.istruzione.it](mailto:mcrh01000r@pec.istruzione.it)

IIS "Einstain-Nebbia"

[anis00800x@pec.istruzione.it](mailto:anis00800x@pec.istruzione.it)

Ist. Prof. Alberghiero "Santa Marta"

[psrh02000x@pec.istruzione.it](mailto:psrh02000x@pec.istruzione.it)

IIS "C. Urbani"

[apis00200g@pec.istruzione.it](mailto:apis00200g@pec.istruzione.it)

IPSSAR "Buscemi"

[aprh01000n@pec.istruzione.it](mailto:aprh01000n@pec.istruzione.it)

IIS "Panzini"

[anis01900a@pec.istruzione.it](mailto:anis01900a@pec.istruzione.it)

Al Sito WEB

**OGGETTO: "Concorso nazionale di Pasticceria – Ragazzi Speciali degli Istituti Professionali per l'Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera d'Italia". Bando di concorso anno scolastico 2022-2023. IPSEOA "Federico di Svevia" di Termoli (CB) 17-18-19 maggio 2023.**

In riferimento alla nota acquisita a nostro protocollo m\_pi.AOODRMA.REGISTRO UFFICIALE(E).0002290.01-02-2023, si informano le SS.LL riguardo l'iniziativa in oggetto, promossa dalla Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria – FIPGC, in collaborazione con il Ministero dell'Istruzione e del merito e l'IPSEOA "Federico di Svevia" di Termoli, che si terrà il giorno 17-18-19 maggio 2023, presso l'IPSEOA "Federico di Svevia" di Termoli (CB), destinata alle studentesse e agli studenti del terzo, quarto e quinto anno degli Istituti Professionali per l'Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera, con programmazione differenziata.

Il Concorso mira a valorizzare le abilità e le capacità metodologiche degli allievi con programmazione differenziata provenienti dagli Istituti Professionali per l'Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera, nella cultura della pasticceria italiana e quella internazionale, intercambiando metodologie fi-

202302021805\_ Informativa agli IPSEOA su Concorso nazionale di Pasticceria

Pec: [drma@postacert.istruzione.it](mailto:drma@postacert.istruzione.it) – E-mail: [direzione-marche@istruzione.it](mailto:direzione-marche@istruzione.it)

Codice univoco per la fatturazione elettronica: YUSJ56 per la contabilità generale, DBOUR0 per quella ordinaria

Tel.: 071/22951– CF: 80007610423

Sito internet: [www.marche.istruzione.it](http://www.marche.istruzione.it)



# *Ministero dell'istruzione e del merito*

## *Ufficio Scolastico Regionale per le Marche*

### Direzione Generale

nalizzate alla crescita e al confronto e prevede premi per i primi 3 classificati al concorso e attestati di merito e medaglie per tutti i partecipanti.

Il Concorso – di cui si allegano il bando e la scheda di adesione - prevede la realizzazione di un dolce che dovrà rappresentare la tradizione regionale o la città di provenienza.

Le domande di partecipazione devono essere inviate entro il **30 aprile 2023**.

Le modalità di partecipazione indicate nel Bando di concorso, al quale si rinvia per ulteriori dettagli, consultabile al sito: <http://www.federazionepasticceri.it> .

**IL DIRETTORE GENERALE**

Marco Ugo Filisetti

Allegato n.2 c.s.

Coordinatore Progetti Nazionali: Carmina Laura Giovanna Pinto
---



**MIM**  
Ministero dell'Istruzione  
e del Merito



Federazione Internazionale  
Pasticceria  
Gelateria Cioccolateria

# Concorso Nazionale di Pasticceria RAGAZZI SPECIALI Istituti Alberghieri d'Italia

**17-18-19 MAGGIO 2023**

**IPSEOA "Federico di Svevia"  
TERMOLI (CB)**



Nome  
logo

---

# Concorso Nazionale di Pasticceria Ragazzi Speciali degli Alberghieri d'Italia

Bando 2023

La **FIPGC** Comparto Scuole, *in collaborazione con il* **MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO** e **L'IPSEOA "Federico di Svevia" di Termoli (CB)** organizza Il Secondo Concorso Nazionale di Pasticceria degli Istituti Alberghieri d'Italia, per Ragazzi Speciali che si terrà a Termoli (CB) il 17,18,19 maggio 2023 presso l'Istituto Alberghiero **"Federico di Svevia" in Termoli (CB)**.

***"il Pasticcere non è solo un Produttore di Dolci ma è  
anche... un Costruttore di Emozioni."***

## **Art.1 MISSION**

Il Concorso Nazionale di Pasticceria per RAGAZZI SPECIALI ha lo scopo di valorizzare le abilità e le capacità metodologiche degli allievi con **programmazione differenziata** provenienti dagli Istituti alberghieri Italiani, nella cultura della pasticceria Italiana e quella internazionale, interscambiando metodologie finalizzate alla crescita e soprattutto al confronto.

## **Art.2 TEMA DEL CONCORSO**

Il Concorso Nazionale di Pasticceria Ragazzi Speciali degli Istituti Alberghieri d'Italia, prevede l'ideazione di un dessert innovativo che abbia uno o più ingredienti tipici della propria regione di appartenenza (il prodotto tipico va evidenziato nella scheda).

Al dolce va accompagnata una brochure con foto del dolce e una breve storia.

---

### **Art.3 REGOLAMENTO**

- a.** *Ogni Istituto dovrà presentarsi con un Team di 2 alunni provenienti dal 3-4-5 anno indirizzo Pasticceria o Enogastronomia con il proprio docente accompagnatore.*
- b.** *il Team sarà composto dal concorrente principale con programmazione differenziata e altro concorrente (assistente) con programmazione curriculare.*
- c.** *Il Concorso è riservato esclusivamente agli Istituti Statali Alberghieri e Istituti alberghieri paritari.*
- d.** *Non sono ammessi alunni/e frequentanti classi serali, previa esclusione dal Concorso.*
- e.** *Ogni alunno/a dovrà presentarsi con la divisa completa: pantaloni neri, scarpa chiusa nera, giacca da pasticceria bianca e toque.*
- f.** *Non sono ammessi abbigliamento diversi come al punto e.*
- g.** *La FIPGC metterà a disposizione dei concorrenti una giacca pasticcere e un cappello.*
- h.** *Il DOLCE dovrà rappresentare l'innovazione creativa con uno o più ingredienti tipici della propria regione di appartenenza.*
- i.** *Tutti gli elementi decorativi e di guarnizione dovranno essere commestibili e a tema del dessert.*
- l.** *Sono ammesse tutte le preparazioni di base già pronte (che hanno bisogno di lunghi tempi di preparazione) (es. pan di spagna, cake, croccanti, glasse, creme ecc.), purchè ben confezionate all'origine con etichette di tracciabilità.*
- m.** *Ogni Team avrà a disposizione 50 minuti per la rigenerazione delle preparazioni, confezionamento e presentazione del dessert, 10 min. max per la presentazione.*
- n.** *La **Presentazione del dessert** sarà pubblica e avverrà in diretta davanti alla giuria ed al pubblico.*
- o.** *I Concorrenti avranno a disposizione tutte le attrezzature necessarie per la rigenerazione ed il confezionamento del dessert.*
- p.** *La gara si svolgerà in tre sessioni; 2 di mattina e 1 di pomeriggio, la direzione, chiusa l'iscrizione comunicherà l'orario di gara per ogni team partecipante.*
- q.** *L'Istituto ospitante attraverso la FIPGC metterà a disposizione un paniere di prodotti di base (latte, panna, uova, farina, burro, cioccolato, zucchero) che serviranno come basi generali.*
- r.** ***Gli ingredienti specifici** e particolari sono a carico dei concorrenti.*
- s.** *Tutte le materie prime per la realizzazione dei dessert devono essere portate dall'Istituto concorrente.*

#### **Art. 4 RISULTATI**

I Concorrenti saranno esaminati sulla base delle competenze di autonomia, relazionali espositive e professionali. Ogni candidato 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..) sono a carico dei concorrenti.

La preparazione e l'allestimento del piatto avverrà alla presenza della giuria che controllerà tutto il processo produttivo sino alla presentazione diretta del prodotto finito (Giuria Interna).

#### **Art. 5 LA VALUTAZIONE**

**La valutazione sarà calcolata in 100mi totali e verterà:**

<b>ESTETICA</b> <i>30 PUNTI</i>		<b>DEGUSTAZIONE</b> <i>40 PUNTI</i>		<b>IMPRESSIONE GENERALE</b> <i>30 PUNTI</i>		
<b>Particolarità</b>	<b>Bellezza</b>	<b>Taglio e Fattura</b>	<b>Bontà</b>	<b>Pulizia Haccp</b>	<b>Organizzazione</b>	<b>Brochure</b>
<b>0-10</b>	<b>0-20</b>	<b>0-20</b>	<b>0-20</b>	<b>0-10</b>	<b>0-10</b>	<b>0-10</b>

#### **Art. 6 I PREMI**

I premi saranno di carattere generale, come da concorso Nazionale e ci sarà un 1°, 2° e 3° classificato, tutti gli altri concorrenti saranno premiati per categorie. A tutti sarà consegnato un attestato di merito e una medaglia.

#### **Art. 7 LA GIURIA**

La Giuria sarà composta da Maestri Pasticceri FIPCG, Rappresentanti del MIM.  
La valutazione degli elaborati sarà svolta in seduta aperta al pubblico.

---

## **Art. 8 SVOLGIMENTO DEL CONCORSO**

### **1° Giorno 17 maggio 2023**

Ore 8:00/9:30 Arrivo ed accreditamento presso l'IPSEOA "Federico di Svevia" di Termoli

Ore 10:00 /12:30 Visita guidata presso il Borgo Antico di Termoli e la Termoli sotterranea.

Ore 12:40 partenza per Larino (CB) (15 min. di viaggio)

Ore 13:00 Pranzo Tipico presso il Centro Storico di Larino

Ore 14:30 /18:30 Escursione nella Città di Larino (CB)

- Visita presso il sito Archeologico e Villa Zappone
- Visita del museo Storico Diocesano di Larino
- Laboratorio Didattico "l'Incanto dei Fiori di Carta" presso il Palazzo Ducale.
- Ore 19:30 /21:00 Cena presso l'Ipseoa "FEDERICO DI SVEVIA"
- Ore 21:15 RIENTRO IN HOTEL

### **2°Giorno 18 maggio 2023**

Ore 8:30/13:00 1°Batteria Concorrenti (10 Team)

Ore 13:00 Pranzo Buffet

Ore 13:30/18:30 2° Batteria (10 Team)

Ore 19:00 Rientro in Hotel e Cena libera in ristoranti convenzionati.

### **3° Giorno 19 Maggio**

Ore 8:30/11:30 3° Batteria (5 Team)

Ore 12:00 Premiazioni

Ore 13:00 Light Lunc

Partenza in rientro per le proprie destinazioni

Il programma potrà subire delle variazioni le quali saranno comunicate nell'immediato

---

## **Art. 9 METODOLOGIA DI PARTECIPAZIONE AL CAMPIONATO**

- a. Le schede di accreditamento dovranno essere inviate ai seguenti destinatari :
- Istituto Alberghiero “Federico di Svevia” di Termoli  
[cbrh010005@istruzione.it](mailto:cbrh010005@istruzione.it) Tel. 0875.706582
  - Responsabile Comparto Scuole FIPGC Prof. Maurizio Santilli  
[fipgc.compartoscuole@gmail.com](mailto:fipgc.compartoscuole@gmail.com) Tel. 339.7332591

## **Art. 10 SCHEDE ALLEGATE**

1. Scheda di partecipazione
2. Scheda Elaborati
3. Scheda d’Identità
4. Scheda Privacy Minorenni e Maggiorenni

## **Art. 11 COSTI DI PARTECIPAZIONE**

Sono a carico della scuola partecipante il viaggio e l’eventuale pernottamento con Hotel o b&b convenzionati e una cena. L’Istituto ospitante metterà a disposizione la struttura per la cena del primo giorno, i 3 pranzi ed il paniere con i prodotti alimentari di base (ART-3 punto q.)

## **Art. 12 TERMINI DI SCADENZA**

A partire dal 1 febbraio 2023 sono aperte le iscrizioni al campionato con termine il 30 aprile 2023 data entro la quale non si potrà più accedere all’iscrizione.

## **Art.13 ISCRIZIONI AL CAMPIONATO**

Saranno accreditate le prime 25 scuole che invieranno la scheda di adesione al campionato, l’accredito avverrà in maniera cronologica, in caso di esaurimento graduatoria, le scuole che non rientreranno nell’accredito verranno messe in riserva con una comunicazione tempestiva da parte del Responsabile del Comparto Scuole FIPGC.



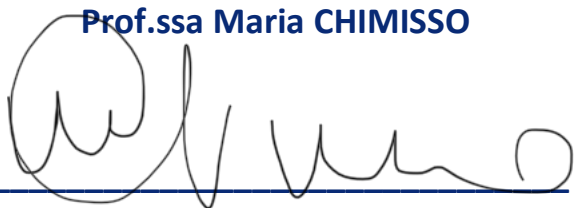
---

#### **Art. 14 TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI**

Ai sensi e per gli effetti dell'art.13 del DLGS 196/2003, i dati personali forniti saranno oggetto di trattamento finalizzato ad adempimenti connessi all'espletamento del presente progetto. Tali dati potranno essere comunicati, per le medesime esclusive finalità, a soggetti cui sia riconosciuta, da disposizioni di legge, la facoltà di accedervi.

Il Dirigente Scolastico  
IPSEOA "Federico di Svevia"

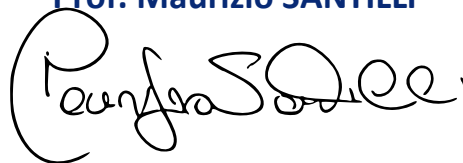
**Prof.ssa Maria CHIMISSO**



---

Il Responsabile Nazionale ed  
Internazionale Comparto Scuole FIPGC

**Prof. Maurizio SANTILLI**



---



Federazione Internazionale  
Pasticceria  
Gelateria Cioccolateria



**2° Campionato Nazionale di Pasticceria Ragazzi Speciali  
degli Istituti Alberghieri d'Italia  
Termoli (CB) 17-18-19 maggio 2023**

**SCHEDA N° 1.**

**SCHEDA DI ADESIONE**

**SCUOLA** \_\_\_\_\_

**Indirizzo** \_\_\_\_\_ **Città** \_\_\_\_\_ **Prov.** \_\_\_\_\_

**tel** \_\_\_\_\_ **fax** \_\_\_\_\_

**Nome del Dirigente Scolastico** \_\_\_\_\_

**Email Scuola** \_\_\_\_\_

***Docente Accompagnatore e responsabile del Team***

**Nome** \_\_\_\_\_ **Cognome** \_\_\_\_\_

**Materia d'insegnamento** \_\_\_\_\_ **tel.** \_\_\_\_\_

**Email Docente** \_\_\_\_\_

**Firma del Dirigente Scolastico**

\_\_\_\_\_





Federazione Internazionale  
Pasticceria  
Gelateria Cioccolateria



**2° Campionato Nazionale di Pasticceria Ragazzi Speciali  
degli Istituti Alberghieri d'Italia  
Termoli (CB) 17-18-19 maggio 2023**

**SCHEDA N° 2.**

**SCHEDA DI PARTECIPAZIONE**

**SCUOLA** \_\_\_\_\_

**Indirizzo** \_\_\_\_\_ **tel.** \_\_\_\_\_

**DOCENTE ACCOMPAGNATORE**

**Nome** \_\_\_\_\_ **Cognome** \_\_\_\_\_

**Materia d'insegnamento** \_\_\_\_\_ **tel.** \_\_\_\_\_

**1° CONCORRENTE (con programmazione differenziata)**

**Nome** \_\_\_\_\_ **Cognome** \_\_\_\_\_

**Luogo di nascita** \_\_\_\_\_ **data** \_\_\_\_\_

**Frequentante la classe** \_\_\_\_\_

**2° CONCORRENTE (con programmazione curriculare)**

**Nome** \_\_\_\_\_ **Cognome** \_\_\_\_\_

**Luogo di nascita** \_\_\_\_\_ **data** \_\_\_\_\_

**Frequentante la classe** \_\_\_\_\_

Firma del Dirigente Scolastico

\_\_\_\_\_





Federazione Internazionale  
Pasticceria  
Gelateria Cioccolateria



**2° Campionato Nazionale di Pasticceria Ragazzi Speciali  
degli Istituti Alberghieri d'Italia  
Termoli (CB) 17-18-19 maggio 2023**

**SCHEDA N° 3.**

**DESCRIZIONE DEI LAVORI**

***DENOMINAZIONE DEL DESSERT***

---

---

---

**FOTO  
RICETTA**





Federazione Internazionale  
Pasticceria  
Gelateria Cioccolateria



**2° Campionato Nazionale di Pasticceria Ragazzi Speciali  
degli Istituti Alberghieri d'Italia  
Termoli (CB) 17-18-19 maggio 2023**

***SCHEDA N° 4.***

***RIFERIMENTI D'IDENTITA'***  
***Docente e Alunni/e***

***ISTITUTO:*** \_\_\_\_\_

***DOCENTE REFERENTE*** \_\_\_\_\_

***TELEFONO REFERENTE*** \_\_\_\_\_

***ALLEGARE FOTOCOPIA DELLA CARTA D'IDENTITA'***

***ALUNNO/A 1.*** \_\_\_\_\_

***Documento  
d'identità*** \_\_\_\_\_

***ALUNNO/A 2.*** \_\_\_\_\_

***Documento  
d'identità*** \_\_\_\_\_

***DOCENTE*** \_\_\_\_\_

***Documento  
d'identità*** \_\_\_\_\_



**2° Campionato Nazionale di Pasticceria Ragazzi Speciali  
degli Istituti Alberghieri d'Italia  
Termoli (CB) 17-18-19 maggio 2023**

**SCHEDA N° 5.**

**Autorizzazione / liberatoria all'uso dell'immagine**

**Dei CONCORRENTI**

Il/la sottoscritto/a \_\_\_\_\_, In qualità di Genitore

Padre/Madre \_\_\_\_\_ del alunno/a \_\_\_\_\_  
nato/a \_\_\_\_\_, il \_\_\_\_\_,  
residente a \_\_\_\_\_ in via \_\_\_\_\_,  
n. \_\_\_\_\_, frequentante la classe \_\_\_\_\_, sezione \_\_\_\_\_, dell'Istituto  
\_\_\_\_\_.

E-mail \_\_\_\_\_,  
tel. \_\_\_\_\_

**AUTORIZZA**

Il proprio figlio ad essere ritratto/a durante il 2° Campionato Nazionale di Pasticceria per ragazzi speciali di cui sopra, organizzato dall'Istituto Alberghiero "Federico di Svevia" di Termoli (Cb) il 17-18-19 maggio 2023 e dalla FIPGC, 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 dall'Istituto "F. di Svevia" di Termoli e 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 \_\_\_\_\_

Timbro  
Scuola

