

## REGOLAMENTO

1. Sono ammessi al Concorso gli alunni degli Istituti Professionali e Tecnici con almeno uno dei i seguenti indirizzi: alberghiero e ristorazione; fotografia e grafica pubblicitaria; meccanico termico; abbigliamento e moda; aziendale e commerciale IGEA.
2. Al concorso possono partecipare fino a 6 alunni per ciascun Istituto. (uno per settore, in quanto fotografia e grafica pubblicitaria costituiscono due differenti ambiti di lavoro). Gli alunni degli indirizzi aziendale e tecnico commerciale IGEA parteciperanno al concorso di segretariato di cui al punto 9.
3. L'IISPT di Palestrina in quanto ospitante ed organizzatore, parteciperà fuori Concorso.
4. **Concorso gastronomico:** I partecipanti dovranno inviare la relazione e la ricetta scritta accompagnata da una fotografia del piatto in concorso, illustrando succintamente la composizione in tutte le sue parti.
  - 4.1 Un'apposita Commissione di Esperti, selezionerà le ricette pervenute. Le ricette scelte, a giudizio insindacabile della Commissione, ammetteranno i relativi Istituti alla gara di cucina. I partecipanti saranno tempestivamente avvisati.
  - 4.2 Gli ingredienti più comuni saranno a carico dell'organizzazione; gli ingredienti della ricetta e il vino da abbinare, eventuali spezie, aromi e guarnizioni particolari (commestibili) dovranno essere portati dai concorrenti.
  - 4.3 Gli allievi di cucina dovranno preparare n. 8 monoporzioni della cucina prenestina; la ricetta può spaziare dall'antipasto al dolce. Gli allievi di cucina avranno a disposizione un tempo massimo di 2,30' ore per realizzare la ricetta. Gli allievi potranno portare le preparazioni di base già pronte.
  - 4.4 I candidati dovranno presentare ed esporre alla giuria la propria prova, venerdì 7 a partire dalle ore 11.30.
5. **Concorso fotografico:** I partecipanti dovranno inviare una relazione sulla tecnica di cui intenderanno avvalersi;
  - 5.1 L'argomento delle foto dovrà essere attinente alla "*Tabula prenestina*": per es.: la promozione del concorso o di una città interessata o di un particolare della zona prenestina comprendente Palestrina (l'antica Praeneste), Zagarolo (l'antica Gabii) e Cave. I concorrenti saranno accompagnati per la città dai nostri alunni della sezione turistica.
  - 5.2 Le fotografie in stampe a colori vanno scattate nel corso della mattinata di venerdì 7.
  - 5.3 L'organizzazione fornirà la pellicola necessaria ed i supporti per l'esposizione; i fondali o cornici saranno a cura dei concorrenti;
  - 5.4 Le foto stampate potranno essere esposte; il concorrente ne sceglierà tre di cui saranno oggetto del concorso, dovranno avere il formato di cm. 24x30.
6. **Concorso di moda:** I partecipanti dovranno inviare una relazione scritta contenente un disegno dell'abito che intenderanno presentare ed esporre davanti alla giuria; l'abito sarà già confezionato, messo su manichino, fornito dalla nostra Scuola, esso avrà come soggetto costumi tradizionali o innovativi ispirati alla zona Prenestina o all'antica Praeneste.  
Gli allievi/e, inoltre, potranno indossare l'abito nella serata di gala.
7. **Concorso di meccanico termico:** i partecipanti dovranno inviare una relazione scritta sulla tecnica della quale intenderanno avvalersi; si dovrà esporre davanti alla giuria il proprio lavoro meccanico, già preparato, che abbia come soggetto la "*Tabula Praenestina*", per es.: un candelabro, un utensile, o un oggetto dell'antica Praeneste esposto nel Museo o in uso nel tempo, ecc.
8. **Concorso di grafico pubblicitario:** i partecipanti dovranno inviare una relazione scritta sulla tecnica di cui potranno avvalersi: collage, disegno o computer. Il candidato dovrà esporre davanti alla giuria il proprio lavoro grafico pubblicitario, già preparato, che abbia come soggetto la "*Tabula Praenestina*" (per es.: la promozione del concorso o un particolare dell'area Prenestina comprendente le tre cittadine di Palestrina (l'antica Praeneste), Zagarolo l'antica Gabii e Cave.

9. **Concorso di segretariato:** I partecipanti dovranno inviare una relazione scritta sulla tecnica di scrittura; la gara consisterà nel redigere, su PC, una breve lettera commerciale, nel tempo massimo di un'ora; che abbia lo scopo di promuovere una tipicità locale prenestina a livello turistico (prodotti locali, siti archeologici, monumenti, personaggi del luogo; Il partecipante dovrà presentare ed esporre la lettera alla giuria.
10. I lavori fotografici, grafici, di moda, di meccanica, di segretariato dovranno essere presentati, argomentati ed esposti davanti alla giuria, a partire da sabato 8 maggio alle ore 11.
11. Durante lo svolgimento del Concorso non saranno ammesse persone estranee, garantirà il corretto svolgimento un rappresentante della Giuria. L'assistenza agli allievi verrà assicurata esclusivamente dai Docenti e dal Personale tecnico predisposto dall' I.I.S.P.T di Palestrina, .
12. Gli Allievi saranno accompagnati da un Docente Tecnico, che non potrà in alcun modo intervenire durante la preparazione dei lavori in concorso.
13. Tutti i partecipanti dovranno inviare l'adesione al concorso ed una relazione scritta **entro il 25 marzo 2004**, sulla tecnica di cui intendono avvalersi .
14. I prodotti vincenti, le ricette e le relazioni pervenute di tutti i concorrenti si riterranno a completa disposizione degli organizzatori per qualsiasi uso; tali notizie verranno raccolte in un fascicolo, che, per l'occasione, verrà distribuito a tutti i partecipanti, alle Autorità e alla Giuria.
15. La Giuria Tecnica, composta da esperti del settore della Ristorazione, della Fotografia, della Grafica, della Moda, della Meccanica, della Stampa specializzata e della Cultura locale e regionale e da rappresentanti del mondo dell'arte, della cultura e della gastronomia, nominati dal Dirigente Scolastico dell'Istituto ospitante, ha la prerogativa di esprimere giudizi insindacabili.
16. I membri della Giuria saranno affiancati da un segretario col compito di registrare le varie fasi relative alle operazioni di voto.
17. Agli allievi in caso di vittoria verrà assegnato un premio consistente in una borsa di studio.
18. Tutti i concorsi verranno valutati in base ai parametri e ai punteggi di seguito specificati

#### PUNTEGGI

|  |                  |
|--|------------------|
| <b>RELAZIONE SCRITTA</b>                           | <b>da 0 a 20</b> |
| <b>ATTINENZA AL TEMA PROPOSTO</b>                  | <b>da 0 a 20</b> |
| <b>CORRETTA PREPARAZIONE PROFESSIONALE</b>         | <b>da 0 a 20</b> |
| <b>CREATIVITA'/ FANTASIA/ O GUSTO</b>              | <b>da 0 a 20</b> |
| <b>PRESENTAZIONE ED ESPOSIZIONE DELL'ELABORATO</b> | <b>da 0 a 20</b> |

19. Alla fine delle operazioni , la Giuria consegnerà al Dirigente Scolastico, un plico sigillato con i risultati delle votazioni dei concorsi.

20. Le borse di studio da assegnare ai vincitori saranno distribuite come di seguito:

**1° classificato di ciascuna categoria      Euro 200**

**2° classificato di ciascuna categoria      Euro 150**

a tutti gli altri partecipanti verrà rilasciato un attestato e un ricordo della manifestazione.

21. Gli oneri connessi alle spese di vitto ed alloggio per il Dirigente Scolastico, gli Alunni e i Docenti accompagnatori saranno a totale carico dell'Istituto di appartenenza.

Per chiarimenti al riguardo telefonare ai numeri **tel 069538087** prof.ssa Marchitelli (Vicario); prof.ssa D'Aliesio (grafica pubbl.); prof. Gizzi (turistico); prof.ssa Olivetti (moda); prof. Petrone (aziendale); prof. Volpato (fotografia); prof. Mascia tel **06 9524348** (meccanica); prof. Tomassi tel. **069581649** (IPSSAR); adesioni via fax al n. **069537963**

o e-mail [ipc.palestrina@libero.it](mailto:ipc.palestrina@libero.it)

**PROGRAMMA**  
**1 ° CONCORSO NAZIONALE DI ARTE, CULTURA E GASTRONOMIA**  
**“TABULA PRAENESTINA”**

**Giovedì 6 maggio 2004:**

Nel pomeriggio, arrivo dei partecipanti e sistemazione presso l’Hotel “La Meridienne” di Palestrina

**ore 19.00**

Benvenuto del Dirigente Scolastico ed illustrazione delle finalità del concorso.

Cena in hotel.

**Venerdì 7 maggio 2004**

**Gara di cucina**

**ore 08.00** Inizio delle preparazioni di cucina

Tempo di preparazione: 2,30’ ore

**ore 11.30** Presentazione del piatto alla Giuria, da parte degli alunni di cucina

**ore 14.00** Termine lavori della giuria

**Gara di fotografia e di segretariato**

**ore 9.00** Inizio delle operazioni

**ore 9.30** Giro turistico nella città di Palestrina, guidati dagli allievi del settore Ricevimento e dell’indirizzo Turistico

**ore 13.00** Buffet in Istituto, preparato dagli allievi dell’IPSSAR di Cave

**ore 15.00** Visita del Museo Nazionale Prenestino

**ore 16.00** Finale del torneo sportivo tra le 4 sedi dell’istituto

**ore 20.00** Cena in Hotel

**Sabato 8 maggio 2004**

**Gara di moda, di meccanica, di grafica pubblicitaria**

**ore 9.00** Inizio delle preparazioni

**ore 11.00** Presentazione del lavoro alla Giuria, da parte degli alunni di moda, meccanica, fotografia, grafica pubblicitaria, e segretariato

**ore 14.00** Termine dei lavori della giuria

**ore 13.00** Nella sede centrale, buffet per tutti gli alunni, genitori, docenti e personale ATA dell’Istituto preparato dall’IPSSAR di Cave con la collaborazione dei Cuochi della F.I.C nella cucina da campo della Croce Rossa

**ore 17.30** Tavola rotonda, nella sede centrale, i cui relatori saranno Esperti e Personalità istituzionali del nostro territorio

**Ore 19.00** Sfilata di moda delle allieve del nostro Istituto

**ore 20.00** Cena di gala coadiuvata dall’IPSSAR di Cave e premiazione degli allievi

**Domenica 9 maggio 2004:** Partenza.

dati da inviare per l’adesione al concorso:

1. nominativo degli Allievi partecipanti fino ad un massimo di sei, uno per categoria,
2. nominativo del Dirigente Scolastico e dei Docenti accompagnatori,
3. relazione con eventuali notizie storiche dell’elaborato presentato per ciascun concorso,
4. per il concorso di cucina: ricetta completa con ingredienti e procedimento per l’esecuzione del piatto per 8 persone.