



UNIONE EUROPEA

FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Direzione Generale per Interventi in materia di edilizia
scolastica, per la gestione dei fondi strutturali per
l'Istruzione e per l'Innovazione digitale
Ufficio IV

MIUR

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

MINISTERO DELL'ISTRUZIONE DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA – USR LAZIO
ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "S. BENEDETTO"
IST. PROF. LE DI STATO PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ISTITUTO TECNICO AGRARIO – ISTITUTO PROF. LE DI STATO CHIMICO BIOLOGICO
Via Sant'Angelo, località Folcara – 03043 CASSINO Tel. 0776/300026 - Fax 0776/300705
C.M. **FRIS007004** e-mail: fris007004@istruzione.it C.F. **90012980604**

PIANO TRIENNALE OFFERTA FORMATIVA

Anno Scolastico 2019/2020

PROGETTO CheFamiglia

POLO PROFESSIONALE IIS SAN BENEDETTO CASSINO

**INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA
I.I.S.'SAN BENEDETTO CASSINO.**

**2* CONCORSO INTERNO DI
CUCINA**

"CheFamiglia"





UNIONE EUROPEA

FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Direzione Generale per Interventi in materia di edilizia
scolastica, per la gestione dei fondi strutturali per
l'Istruzione e per l'Innovazione digitale
Ufficio IV

MIUR

Descrizione progetto



È un progetto dedicato agli alunni della
rendere vivo il rapporto fra queste

Le esperienze di cucina fanno parte della quotidianità e da sempre la cucina è uno spazio ricco di implicazioni radicate nel vissuto di ciascuno. Per fare in modo che queste attività diventino esperienze didatticamente e culturalmente utili, l'attenzione è posta in particolare sulla cooperazione e collaborazione tra figlio, genitore o stretto familiare e scuola, sullo scambio continuo di partecipazione attiva finalizzato a realizzare un prodotto frutto del lavoro di ciascuno e di tutti insieme.

Attraverso il laboratorio di cucina si cerca di rafforzare il senso di responsabilità e di condivisione.

L'obiettivo è valorizzare la tradizione e rendere protagonisti tutti, realizzando piatti di ispirazione familiare anche in chiave moderna.

La proposta coniuga bene il "saper fare", che è una forma di apprendimento, e il "piacere di fare", che è una funzione di investimento alla base del benessere scolastico per tutti.

nostra scuola e alle loro famiglie per
componenti.



UNIONE EUROPEA

FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)



MIUR

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Direzione Generale per Interventi in materia di edilizia
scolastica, per la gestione dei fondi strutturali per
l'Istruzione e per l'Innovazione digitale
Ufficio IV

Regolamento

Art.1 – La partecipazione

Possono partecipare al Concorso gli alunni delle classi **terze e quarte quinte** indirizzo cucina e pasticceria, con squadre composte da un alunno, un genitore o nonno/a. o fratello o sorella.

Ogni classe potrà presentare candidature per più squadre. La rappresentanza, formata da alunno/a e componente della famiglia, procederà alla realizzazione e presentazione di un piatto della tradizione familiare anche in chiave moderna a scelta tra antipasto, primo, secondo o dolce.

Ogni squadra dovrà realizzare pertanto un totale di 6 piatti, **(un piatto da esposizione e 5 mini porzioni per la giuria)**, occuparsi della relativa preparazione e presentazione e avrà a disposizione le materie necessarie (salvo quelle di difficile reperibilità, che saranno comunicate), le attrezzature e i piatti per l'esposizione sono a carico della scuola.

Il servizio di sala, sarà curato da una rappresentanza di alunni delle classi di sala presenti nell'istituto. La partecipazione al concorso è completamente gratuita.

Sezioni coinvolte nella partecipazione

pasticceria
Terza Cucina
Terza cucina
quarta cucina
quarta cucina
QUINTE cucina

Art.2 – Modulistica e scadenze

Gli alunni interessati, entro il --16/03/----- 2019, dovranno far pervenire nella seguente casella di posta elettronica fris007004@istruzione.it
CLAUDIODELLICOLLI60@GMAIL.COM la richiesta di partecipazione, indicando nell'oggetto:

Partecipazione al concorso interno di cucina

e inviare in allegato compilate in ogni sua parte le seguenti schede:

Scheda di partecipazione,

Scheda ricettaria del piatto da realizzare

È possibile fare richiesta delle seguenti schede per la partecipazione sempre tramite e-mail e sarà inoltre cura della commissione organizzatrice fornire in ogni classe interessata il bando e affiggerlo in bacheca della sede di via Casilina_

Se per ogni singola classe dovessero pervenire più richieste di squadre partecipanti la commissione organizzatrice selezionerà a suo insindacabile giudizio la ricetta migliore. La modulistica deve essere completa in ogni sua parte e le schede devono possedere i requisiti richiesti, pena esclusione.



UNIONE EUROPEA

FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Direzione Generale per Interventi in materia di edilizia
scolastica, per la gestione dei fondi strutturali per
l'Istruzione e per l'Innovazione digitale
Ufficio IV

MIUR

Art3- La logistica

Ci sarà un incontro per chiarimenti e approfondimenti:

il 23/03/2020 mattina .

Il concorso si svolgerà in data ____30/03/2020____ saranno utilizzati i seguenti laboratori siti nella sede di via Casalina nord

Il calendario è il seguente :

08.00 -11.00 preparazione dei piatti

11.00 Inizio concorso: presentazione del piatto e degustazione da parte della giuria



Premiazione a seguire

Art.4- Criteri di giudizio

Per la valutazione della prova finale la Giuria prenderà in considerazione i seguenti indicatori:

Laboratorio Voto tecnico	Mise en place, ordine, pulizia, HACCP, abilità, tecnica di preparazione.	da 0 a 10
-----------------------------	--	-----------

Voto giuria	Gusto	da 0 a 10
Voto giuria	Originalità della ricetta	da 0 a 10
Voto giuria	Presenza del piatto	da 0 a 10
Voto giuria	Relazione (esposizione verbale della ricetta e della tradizione)	da 0 a 10

Gli allievi che non osserveranno le norme del presente regolamento potranno essere sanzionati nel punteggio finale fino ad un massimo di 5 punti.

La votazione verrà assegnata da ogni singolo giurato e riportata sull'apposita scheda.
Il punteggio finale sarà dato dalla somma dei punteggi conseguiti.
Il punteggio massimo raggiungibile quindi sarà di 50 punti.

Durante lo svolgimento del concorso non sono ammesse in cucina persone estranee; l'assistenza agli allievi verrà assicurata esclusivamente dal personale della scuola e dalla Commissione organizzatrice.

Art.5- Premiazione

Si terrà il giorno 30/03/2020 al termine del concorso nell'aula magna dell'Istituto.
Tutte le squadre partecipanti sono invitate (**in divisa completa**).
Tutti i partecipanti riceveranno un attestato di partecipazione.

La Commissione Organizzatrice

PROF. CLAUDIO DELLI COLLI

PROF.ssa FRANCESCA MATTIA



UNIONE EUROPEA

FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Direzione Generale per interventi in materia di edilizia
scolastica, per la gestione dei fondi strutturali per
l'Istruzione e per l'innovazione digitale
Ufficio IV

MIUR

POLO PROFESSIONALE IIS SAN BENEDETTO – CASSINO

INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
I.I.S.'SAN BENEDETTO CASSINO.

2* CONCORSO INTERNO DI CUCINA

"CheFamiglia"



Scheda di partecipazione

Squadra

Sezione: _____

Nominativo alunno e familiare partecipante

1. Alunno: _____

2. Familiare : _____

Nome del piatto: _____



UNIONE EUROPEA

FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Direzione Generale per interventi in materia di edilizia
scolastica, per la gestione dei fondi strutturali per
l'Istruzione e per l'innovazione digitale
Ufficio IV

MIUR

Indirizzo e-mail dei partecipanti e cellulare

1. Alunno: _____

2. Genitore: _____



UNIONE EUROPEA

FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Direzione Generale per Interventi in materia di edilizia
scolastica, per la gestione dei fondi strutturali per
l'Istruzione e per l'Innovazione digitale
Ufficio IV

MIUR

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

1.5-Risorse Umane

a) Docenti	Anno	Ore	€. Per ora	€. Tot.
I due docenti responsabili del progetto	2019-2020	40+40=80	€. 17,50	€. 1400,00

Segue Risorse Umane

b) Personale A.T.A:				
Ass. tecnici dei vari laboratori di enogastronomia.	2019-2020	Regolare servizio ordinario		
Collaboratore scolastico	2019-2020	Regolare servizio ordinario		
ASS.TECNICO LAB. ACCOGLIENZA	2019 -20	10	17,50	175,00
c)Collaboratori esterni:				
d)Altri operatori con ruoli rilevanti:				



UNIONE EUROPEA

FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Direzione Generale per Interventi in materia di edilizia
scolastica, per la gestione dei fondi strutturali per
l'istruzione e per l'innovazione digitale
Ufficio IV

MIUR

1.6- Beni e Servizi

a) Risorse logistiche ed organizzative da utilizzare per la realizzazione del progetto:

risorse logistiche ed organizzative da utilizzare per la realizzazione del progetto: utilizzo dei laboratori di enogastronomia in regolare orario scolastico.

b)Acquisti – E. F. 2019/ 2020

Cartoncini e cartucce per stampante, per stampa diplomi di partecipazione. €. 100,00

Targhe per la premiazione dei vari gruppi partecipanti. €. 150,00