



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE DELL'UNIVERSITA' E DELLA RICERCA – USR LAZIO
ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "S. BENEDETTO"
IST. PROF. LE DI STATO PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA- SERVIZI SOCIO-SANITARI. PRODUZIONI TESSILI INDUSTRIALI,
GESTIONE DELLE ACQUE E RISANAMENTO AMBIENTALE – COLTIVAZIONE E LAVORAZIONE MATERIALI LAPIDEI
Via Berlino n.2 – 03043 CASSINO Tel. 0776/300026-21733 - Fax 0776/325342
C.M. FRIS007004 e-mail: fris007004@istruzione.it **C.F. 90012980604**

Natale 2021

3[^] EDIZIONE DEL CONCORSO DIGITALE(IIS SAN BENEDETTO – CASSINO)

“Chef pâtissier” (A.S.2021/2022)

PARTECIPANTI: prosegue la 3^a edizione del concorso dedicato agli **studenti del biennio dell'Alberghiero**, chiamati ad elaborare **DOLCI NATALIZI** esaltandone gli ingredienti, il procedimento, e soprattutto esprimendo la creatività e la fantasia nella decorazione. Può essere il classico panettone o pandoro, come dei biscottini o altro, l'importante è che la creazione rappresenti il senso del Natale e che vi divertiate! Sarà sicuramente un modo nuovo e creativo per aspettare e vivere l'atmosfera del Natale!

Viviamo la Magia del Natale nei nostri laboratori di Cucina/Pasticceria

Raccontaci la **Magia del Natale** attraverso un dolce che preparerai, in occasione delle feste natalizie. Mettiti in gioco come “Chef pâtissier”, inventando un nuovo dolce o scegliendone tra quelli esistenti che rielaborerai con la tua fantasia!

Il Tema: il dolce dovrà raccontare il Natale e le sue atmosfere. Spazio alla golosità, alla fantasia e alla tradizione...

Le ricette e i nomi dei vincitori saranno pubblicati in formato digitale sulla rivista della scuola e caricate su una gallery della pagina Facebook.

Come partecipare: per partecipare basterà comunicarlo al tuo prof. di Enogastronomia e/o alle referenti del progetto Proff. Valente Annalisa e Mattia Francesca, compilando la “**SCHEDA DI PARTECIPAZIONE**” con:

Nome e cognome:

Classe:

Titolo dolce:

Ingredienti:

Procedimento:

Foto del dolce realizzato (e se possibile anche dei passaggi più importanti):

Introduzione alla ricetta (facoltativo):

Messaggio di augurio originale

La Giuria

La **Giuria** di esperti sarà composta da: Dirigente, proff. Coordinatrici del progetto, Coordinatori delle classi del biennio, proff. delle materie d’indirizzo (enogastronomia, sala e vendita, accoglienza turistica), due alunni della classe terza e quinta Accoglienza. La giuria si riunirà online su piattaforma Meetvenerdì 7 gennaio alle ore 17:00.

La Giuria giudicherà solo in base alla creatività, alla composizione e all’originalità. La valutazione sarà solamente dal punto di vista estetico. Al voto della Giuria si unirà il voto del pubblico di Facebook.

Premi

I dolci premiati saranno 3:

il tema della premiazione sarà la “Magia del Natale”

1° premio: “ha raccontato la magia del Natale con **originalità**”

2° premio: “ha disegnato la magia del natale con **creatività**”

3° premio: “ha colorato la magia del Natale con **fantasia**”

Tempistica

La Tempistica prevede le seguenti fasi:

- invio (sulla classroom predisposta dal titolo la Magia del Natale) della scheda di partecipazione completa di foto del lavoro realizzato, dal 18 al 23 dicembre 2021;

- pubblicazione foto dei lavori sulla pagina Facebook dell'Istituto per la votazione entro il 6 gennaio;
- proclamazione dei vincitori: 10 gennaio 2022 con pubblicazione dei risultati sulla rivista e sul sito della scuola.