**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Natale 2021**

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

**“Chef pâtissier” (A.S.2021/2022)**

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

**PARTECIPANTI**: prosegue la 3^ 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!

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