



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 MANUTEN-
ZIONE E ASSISTENZA TECNICA- SERVIZI SOCIO-SANITARI. PRODUZIONI TESSILI INDUSTRIALI,
GESTIONE DELLE ACQUE E RISANAMENTO AMBIENTALE – COLTIVAZIONE E LAVORAZIONE DEI 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**

Agli alunni interessati

Al sito web

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

“CHEF PÂTISSIER”

II parte (A.S.2021/2022)

PASQUA 2022: SERENA, SOLIDALE, SOSTENIBILE

PARTECIPANTI: prosegue la 3^a edizione del concorso dedicato agli **studenti del biennio dell'Alberghiero**, chiamati ad elaborare **DOLCI PASQUALI** esaltandone gli ingredienti, il procedimento e soprattutto esprimendo la creatività e la fantasia nella decorazione.

Un piccolo gesto per una Pasqua serena e solidale.

In occasione della Pasqua, si conferisce al cibo un valore particolare, un valore simbolico di rinascita, tema principale legato a questa ricorrenza carica di significati e sacralità.

Può essere la classica colomba, le uova di cioccolato altro, l'importante è che la creazione faccia rivivere l'atmosfera della Pasqua, dei colori della natura che in primavera rifiorisce. Sarà sicuramente un modo nuovo, creativo, sostenibile e solidale per vivere questa esperienza e per aiutare chi, in questi momenti, ha bisogno anche di noi.

UN PICCOLO GESTO PUÒ FARE UNA GRANDE DIFFERENZA

#INSIEMESIPUÒ!

Viviamo la rinascita e i colori della primavera nei nostri laboratori di Cucina/Pasticceria: mettiti in gioco come “Chef pâtissier”, creando un nuovo dolce o scegliendone tra quelli esistenti che rielaborerai con la tua fantasia!

Il Tema: il dolce dovrà raccontare la Pasqua e le sue atmosfere attraverso i suoi simboli: le uova e la colomba. Spazio alla fantasia, alla tradizione, alla sostenibilità e alla solidarietà.

I dolci 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

“**SCHEDE 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:

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). La giuria si riunirà online su piattaforma Meet giovedì 21 aprile 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.

Premi

il tema della premiazione sarà la “**Pasqua solidale attraverso i simboli e i colori**”

1° premio: chi ha rappresentato il dolce pasquale con **originalità**

2° premio: chi ha rappresentato il dolce pasquale con **creatività**

3° premio: chi ha rappresentato il dolce pasquale con **fantasia**

Tempistica

La Tempistica prevede le seguenti fasi:

- consegna dei dolci realizzati alla Caritas di Cassino;
- invio (sulla classroom predisposta dal titolo la Magia della Pasqua) della scheda di partecipazione completa di foto del lavoro realizzato, dall'8 al 13 aprile 2022;
- pubblicazione foto dei lavori sulla pagina Facebook dell'Istituto entro il 16 aprile 2022;
- proclamazione dei vincitori: 22 aprile 2022 con pubblicazione dei risultati sul sito della scuola e sulla rivista dell'Istituto.

Il Dirigente scolastico
Dott.ssa Maria Venuti



Firmato da:
VENUTI MARIA
Codice fiscale: VNTMRA74C56A489L
16/03/2022 13:00:41