



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

CIRCOLARE N. 287

I.S.S - "F. PAOLO CASCINO"-PALERMO
Prot. 0026901 del 05/12/2024
VII (Uscita)

Al sito web dell'istituto

Ai Proff:

Barcellona R.

Cascino R.73

D'Antona G.

Caruso M.

Abbruscato B.

Ai Coordinatori del Biennio

Ai Docenti ITP del Biennio

Al D.S.G.A

SEDE CENTRALE e SUCCURSALE

Oggetto: I Edizione Concorso Interno "Eccellenze Crescono"

Si comunica che è indetto la seconda Edizione del concorso interno "Eccellenze Crescono" rivolto ai discenti delle classi 1^a e 2^a del nostro istituto. Ogni coordinatore iscriverà la propria classe al concorso interno inviando la scheda adesione allegata alla circolare al seguente indirizzo mail: concorsobiennio@alberghierocascino.edu.it entro il 13.01.2025. I lavori prodotti sul tema del concorso (per tutte le discipline) dovranno essere consegnate in un unico invio entro il 30.03.2024 allo stesso indirizzo mail. I Coordinatori di classe avranno il compito di coadiuvare i lavori come da bando allegato. I referenti dell'attività sono i Professori Barcellona R. e D'Antona G e Caruso M per la sede Centrale ed i Proff. Abbruscato B. e Cascino R.73 per la sede succursale.

Grazie per la collaborazione

Il Dirigente Scolastico

Prof.ssa M. Greco



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

**Istituto d'Istruzione Superiore
Francesco Paolo Cascino**

**2° Concorso Turistico - Enogastronomico
"Eccellenze a Confronto"
A.S. 2024/2025
la cucina Siciliana nel Mondo
"Storia racconti e interviste
per tramandare la storia della Cucina Siciliana"**

art. 1 Organizzazione del Concorso

L'istituto di istruzione superiore **Francesco Paolo Cascino** di Palermo, nell'ambito delle attività programmate nel PTOF, intende organizzare la 2^a edizione del "Concorso turistico - Enogastronomico", rivolto agli studenti dell'istituto frequentanti le classi 1^a e 2^a.

La manifestazione avrà luogo, nel mese di Aprile 2025.

La classe partecipante sarà divisa in tre gruppi diretti dai docenti delle discipline tecnico-pratiche.

Le classi gareggiano per la realizzazione di una prova pratica avente come oggetto:

gruppo di sala – bar:

- mise en place per un menù di 2 portate Per la commissione;
- servizio di caffetteria semplice: preparazione e servizio di una bevanda calda (caffè, cappuccino);
- addobbo centro tavola a tema
- servizio delle pietanze preparate dal team cucina;
- servizio mescita (acqua e vino);
- Spiegazione dei piatti preparati dai compagni di cucina in lingua Italiana Inglese e 2° Lingua

gruppo di cucina "Il timballo di anelletti alla Siciliana il Cannolo "

- i tagli principali delle verdure;
- guarnizione e innovazione. Tecnica di presentazione.
- Commento nutrizionale del piatto
- Descrizione fasi operativi della ricetta
- storia dei piatti

Via G. Fattori, 60 – 90146 Palermo tel. 091 670 12 43

Cod. Mecc. **PAIS041008** - Cod. Fisc. **97357930821**

E-mail: pais041008@istruzione.it – PEC: pais041008@pec.istruzione.it



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

- metodi di cottura

gruppo di accoglienza turistica:

- la realizzazione in power point descrizione dei lavori di laboratorio dei compagni di sala e cucina e promozione dei prodotti "timballo di anelletti alla Siciliana e Cannolo"
- gestione di una fase del ciclo clienti (fase ante, in e post).
- Presentazione della classe e direzione dei lavori di classe da presentare durante il pranzo concorso
- Storia dei piatti

N.B. I lavori dovranno essere presentati attraverso dispense, brochure o altro e commentati oralmente

art. 2 Finalità del Concorso

La manifestazione ha l'obiettivo di contrastare la dispersione scolastica, fare acquisire agli alunni le competenze professionali previste dal piano di studio del biennio, di stimolare la loro creatività, e l'attitudine al lavoro di squadra, nel rispetto dei compiti loro assegnati.

L'obiettivo interdisciplinare del progetto consiste nel conoscere e saper promuovere il patrimonio storico, paesaggistico, le tradizioni popolari, e culinarie della città di Palermo e i territori vicini; (con particolare riferimento ai prodotti Dop e Igp).

art. 3 Obiettivi del Concorso

- conoscere e saper promuovere il profilo storico e naturalistico, le tradizioni e la cultura popolare, le produzioni alimentari tipiche (con particolare riferimento ai prodotti Dop e Igp) del territorio di riferimento
- saper comunicare le peculiarità del proprio territorio in modo efficace e sintetico a un pubblico attento all'aspetto storico-culturale;
- saper creare un percorso turistico che valorizzi le peculiarità artistiche e naturali della città di Palermo e provincia e saperlo illustrare con proprietà linguistica e capacità interpretativa;

art. 4 Iscrizione e Valutazione

Ogni coordinatore di classe iscriverà la propria classe al concorso interno inviando una mail all'indirizzo mail dell'Istituto e all'indirizzo mail concorsobiennio@alberghierocascino.edu.it entro il 16.01.2025. i lavori prodotti sul tema del concorso (per tutte le discipline) dovranno essere consegnate in un unico invio entro il 30.03.2025 all'indirizzo mail concorsobiennio@alberghierocascino.edu.it . La commissione avrà cura di fornire le schede

Via G. Fattori, 60 – 90146 Palermo tel. 091 670 12 43

Cod. Mecc. PAIS041008 – Cod. Fisc. 97357930821

E-mail: pais041008@istruzione.it – PEC: pais041008@pec.istruzione.it



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

d'iscrizione e il programma disciplinare da presentare. Tutti i discenti della classe saranno formati per lo svolgimento del concorso.

la scheda valutativa riporterà specifici descrittori finalizzati ad individuare conoscenze e competenze **in tutte le discipline del corso di studi. Il comportamento scolastico sarà considerato ai fini della valutazione con un bonus pari a 10.**

Gli studenti devono presentare i loro lavori dimostrando in particolare:

- competenze linguistiche ed espressive;
- conoscenze dei riferimenti storico – culturali;
- capacità di comunicare le peculiarità del territorio;
- abilità tecnico professionali.

I docenti programmeranno un approfondimento nella propria materia relativo ai temi connessi con la tematica del menù pubblicato (La Pasta alla Norma e l'Arancina) ed al lavoro di accoglienza da svolgere. A supporto della prova pratica delle discipline d'indirizzo i discenti dovranno presentare i seguenti elaborati:

1. Italiano: ricetta, descrizione della preparazione, presentazione creativa del piatto
2. Inglese: ricetta, descrizione della preparazione, presentazione creativa del piatto
3. Francese/Spagnolo: ricetta, descrizione della preparazione, presentazione creativa del piatto
4. Storia e religione: aspetti di storia dell'alimentazione, storia sociale, storia economica, ecc. legati ai piatti del menù
5. DTAR: sugli aspetti economici
6. Alimentazione: sugli aspetti nutrizionali
7. TIC: uso software
8. Matematica: scheda/link di approfondimento su processi matematici connessi al calcolo economico

Il giudizio finale definito dal relativo voto si otterrà come somma dei punteggi relativi ai singoli descrittori, in caso di parità sarà aggiunta la media del voto di condotta riportata dalla classe.

art. 5 Prove

Le prove si svolgeranno, come riportato nell'art. 1, nella terza settimana di Marzo e articolate in un'unica fase.

Le squadre di cucina prepareranno 1 l porzioni, del piatto proposto, più una da presentazione.



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

Le squadre di sala si occuperanno del servizio inerente la presentazione del piatto e relativa mescita, caffetteria, etc...

Le squadre di accoglienza turistica un elaborato (anche su supporto informatico) inerente a un percorso culturale-enogastronomico legato al territorio durata massimo 7 minuti da presentare durante il pranzo del concorso. Tutti i lavori precedentemente inviati alla commissione dovranno essere commentati durante il pranzo del concorso da alunni individuati dal c.d.c.

art. 6 Indicazioni Operative

- i docenti di disciplina di ciascuna classe e i tutor indicati verificheranno in itinere l'osservanza del regolamento da parte di tutte le classi iscritte al campionato. l'eventuale inosservanza delle norme regolamentari darà luogo a penalizzazioni sui descrittori
- ogni classe avrà a disposizione i tempi necessari per lo svolgimento delle prove oggetto del campionato dal 03.11. 2023 al 08.03.2024 durante le ore curriculari.
- non è ammesso a nessun titolo l'utilizzazione di ingredienti che non siano espressamente indicati nella ricetta né di prodotti cotti o decorazioni che non siano stati realizzati e assemblati durante lo svolgimento della prova
- al termine della prova, la classe provvederà a riordinare e pulire il proprio ambiente di lavoro; l'operazione sarà valutabile ai fini del risultato finale
- gli ingredienti e gli strumenti convenzionali necessari allo svolgimento della competizione saranno forniti dall'istituto
- è ammessa l'utilizzazione di strumenti particolari personali nella realizzazione degli elaborati di gara. l'istituto declina qualsiasi responsabilità derivante dalla mancata custodia e vigilanza delle attrezzature personali.

art. 7 La giuria

Le preparazioni gastronomiche di cucina, il servizio pratico di sala/bar e gli elaborati di accoglienza turistica, realizzati dagli allievi, saranno sottoposti a valutazione di una giuria composta un docente per ogni disciplina nominati dal dirigente. Ciascun giurato esprimerà la propria valutazione nel rispetto delle indicazioni e dei punteggi stabiliti nelle schede di valutazione. In caso di parità di punteggi risulterà vincitrice la squadra che avrà ottenuto il miglior punteggio interdisciplinare. Il giudizio della giuria è insindacabile e inappellabile.



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

Scheda di Valutazione

Competenze degli elementi linguistico-espressivi di base nella lingua madre e nelle lingue straniere.	punt. attribuibile	punt. assegnato	area linguistica: italiano – inglese – francese
italiano	da 1 a 8		totale punti _____
inglese	da 1 a 6		
francese	da 1 a 6		
totale	punt. 20		
Competenze storico sociali			area storico sociale: storia - religione
storia /geografia	da 1 a 5		totale punti _____
religione	da 1 a 5		
totale	punt. 10		
Immagine del gruppo relativa all'igiene personale, al portamento e alla cura del servizio.	punt. attribuibile	punt. assegnato	area scientifica: alimenti – scienze - fisica
alimenti	da 1 a 5		
scienze	da 1 a 5		
	da 1 a 5		

Via G. Fattori, 60 – 90146 Palermo tel. 091 670 12 43

Cod. Mecc. **PAIS041008** - Cod. Fisc. **97357930821**

E-mail: pais041008@istruzione.it – PEC: pais041008@pec.istruzione.it



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

totale	punt. 15		totale punti_____
Utilizzo dei sistemi di calcolo e conoscenza della normativa sulla sicurezza sul posto di lavoro. differenza tra legge quadro e legge regionale.	punt. attribuibile	punt. assegnato	area logico - giuridica: matematica – diritto totale punti_____
matematica	da 1 a 5		
diritto	da 1 a 5		
totale	punti 10		
abilità tecnico pratiche	punt. attribuibile	punt. assegnato	area tecnico pratica laboratorio di servizi enogastronomia – settore sala -vendita totale punti_____
correttezza dell'impostazione della mise en place	da 1 a 4		
presentazione e gusto della bevanda calda	da 1 a 4		
organizzazione del servizio di sala	da 1 a 4		
etica e comportamento	da 1 a 3		
totale	punt. 15		

Via G. Fattori, 60 – 90146 Palermo tel. 091 670 12 43

Cod. Mecc. **PAIS041008** - Cod. Fisc. **97357930821**

E-mail: pais041008@istruzione.it – PEC: pais041008@pec.istruzione.it



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

abilità tecnico pratiche	punt. attribuibile	punt. assegnato	area tecnico pratica
proposta creativa e presentazione della zuppa	da 1 a 5		laboratorio di servizi enogastronomia – settore cucina totale punti _____
aspetto equilibrato e gusto	da 1 a 5		
organizzazione nell'elaborazione del piatto (i tagli) in laboratorio – etica e comportamento	da 1 a 5		
totale	punt. 15		
abilità tecnico pratiche.	punt. attribuibile	punt. assegnato	area tecnico pratica
correttezza impostazione – uso del linguaggio tecnico del settore	da 1 a 5		laboratorio di servizi di accoglienza turistica totale punti _____
capacità comunicativa e relazionale	da 1 a 5		
correttezza tecnica dell'informazione	da 1 a 5		
totale	punt. 15		

Palermo, ____/____/ 2025

Punti totali: _____/100



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

SCHEDA DI ADESIONE

Concorso Interno

"Eccellenze Crescono"

(Da inviare entro il **16.01.2025** alla seguente mail: concorsobiennio@alberghierocascino.edu.it)

ISTITUTO FRANCESCO PAOLO CASCINO		
CLASSE	N° ALUNNI	
COORDINATORE		
ITP CUCINA	ITP SALA VENDITA	ITP ACC. TURISTICA

--

DOCENTE REFERENTE DELLA CLASSE
e-mail
n° tel.

PALERMO LÌ

FIRMA DEL COORDINATORE DI CLASSE

Via G. Fattori, 60 – 90146 Palermo tel. 091 670 12 43

Cod. Mecc. **PAIS041008** - Cod. Fisc. **97357930821**

E-mail: pais041008@istruzione.it – PEC: pais041008@pec.istruzione.it