



I.P.S.S.E.O.A.
B. Buontalenti



Sede e Segreteria: Via di S. Bartolo a Cintoia 19/a 50142 Firenze Tel. 055462781 Fax: 0557877380
Succursale: Via de'Bruni, 6 50133 Firenze Tel. 055785117 Fax 055476590
C.M. FIRH020009 C.F. 94023690483 FIRH020009@istruzione.it
FIRH020009@PEC.istruzione.it www.buontalenti.gov.it info@buontalenti.gov.it

Circ. n.133

Firenze, 14/12/2018

Agli studenti delle classi quarte e quinte degli indirizzi di Cucina, Sala e Vendita.

Alle famiglie

Ai docenti

Oggetto: partecipazione all'iniziativa "Dulcis in Primis".

Il nostro Istituto ha aderito all'iniziativa "Dulcis in Primis", promossa dalla Regione Toscana in collaborazione con l'Ufficio Scolastico Regionale ed indirizzata agli alunni delle classi IV e V degli Istituti Alberghieri della Toscana per lo svolgimento di attività di Alternanza scuola – lavoro.

"Dulcis in Primis" è promossa in continuazione con l'iniziativa "Primi di Toscana" che ha riscosso nell'annualità 2017/2018 grande successo, testimoniato dall'ampia partecipazione degli Istituti Alberghieri Toscani e ha lo scopo di sviluppare le capacità tecnico – professionali degli allievi e la finalità di valorizzare la cucina del territorio utilizzando prodotti tipici toscani di qualità.

La scuola parteciperà al concorso con un team composto da due/tre alunni del corso di cucina a cui si potrà unire un alunno/a del corso di Sala e Vendita. Il team verrà selezionato da una commissione di esperti attraverso l'organizzazione di un evento ufficiale.

Il team, (ognuno formato da un massimo di tre alunni), che vorranno partecipare all'iniziativa dovranno presentare un dolce tipico della tradizione locale, avendo a disposizione per la preparazione del dolce prescelto 90 minuti, da eseguire in occasione della preselezione e lo faranno degustare alla commissione e al pubblico in occasione di un evento organizzato nella nostra scuola. Per ciascuno dei dolci tipici presentati dovrà essere abbinato anche un vino di accompagnamento. Al termine della gara il dolce che avrà ottenuto il maggior punteggio parteciperà all'evento finale previsto nel mese di Maggio 2019 presso l'Istituto Alberghiero "F. Martini" di Montecatini Terme (PT).

Nel caso in cui le ricette pervenute risultassero numerose, l'Istituto per motivi organizzativi ammetterà alla fase preselettiva soltanto le prime cinque ricette classificate sulla base di un punteggio attribuito da una commissione appositamente costituita all'interno dell'Istituto.

Gli alunni organizzati in team possono presentare la candidatura e le ricette al Prof. Carlino Ludovico per la sede di San Bartolo e al Prof. Broccia Alessandro per la sede di Via de' Brunni entro e non oltre il **giorno 18 Gennaio 2019**, attenendosi scrupolosamente ai criteri di valutazione di seguito riportati e alle schede di partecipazione di cui in allegato alla presente comunicazione.

Criteri che verranno utilizzati dalla Commissione valutatrice.

1) Mise en place e pulizia

Capacità di organizzare il proprio lavoro; rispetto dei tempi d'esecuzione; capacità di predisporre e riordinare le attrezzature; pulizia ed ordine durante le fasi di lavorazione; rispetto delle norme igieniche;

1-10 punti

2) Preparazione professionale

Corretta manipolazione e gestione delle fasi di elaborazione ed esecuzione delle fasi di elaborazione ed esecuzione delle tecniche di preparazione; corretto bilanciamento delle grammature e delle porzioni;

1-20 punti

3) Legame tra il dolce prescelto e il proprio territorio

Aderenza al tema proposto dal concorso, analisi e studio della tradizione e dei prodotti del territorio di provenienza;

1-10 punti

4) Uso dei prodotti a Km zero forniti anche dagli Istituti agrari

Valorizzazione dei prodotti a filiera corta o a chilometro zero, qualità dei prodotti garantiti dalle sigle dei marchi europei di qualità e/o certificati;

1-10 punti

5) Presentazione del dessert alla giuria

Capacità di esporre in modo corretto e nei tempi prestabiliti, le caratteristiche del dolce, l'abbinamento del vino;

1-10 punti

6) Aspetto estetico e originalità della preparazione

Impatto cromatico ed aspetto estetico piacevoli; presentazione disposta in modo da garantire un pratico servizio. Qualità delle rifiniture;

1-10 punti

7) Gusto e texture

Gradevolezza e armonia tra gli ingredienti impiegati, temperatura di servizio: qualità sensoriale;

1 - 30 punti

**Il Dirigente Scolastico
(Dott.ssa Maria Francesca Cellai)**

*Firma autografa sostituita a mezzo stampa
ai sensi dell'art. 3 comma 2 del D.lgs n. 39/93*