

CONCORSO INTERNO DI CUCINA “GIOVANI STELLE CRESCONO” “Il piatto di Natale”

Il concorso “Giovani stelle crescono” è un progetto dedicato agli studenti della nostra scuola e ai piatti del Natale.

L'obiettivo è valorizzare la tradizione, le materie prime realizzando in chiave

tradizionale o innovativa piatti che ricordino le festività Natalizie.

Regolamento

Art.1 – La partecipazione

Possono partecipare al concorso gli alunni delle classi **terze, quarte e quinte** indirizzo cucina e pasticceria.

Ogni partecipante potrà presentare o rivisitare una ricetta a scelta dall'antipasto al dolce tipica del periodo Natalizio

Ogni classe potrà presentare più ricette.

Ogni alunno dovrà presentare una scheda ricetta per 10 persone abbinata ad un video della realizzazione della ricetta o se impossibilitati una foto/ricetta a step.

La partecipazione al concorso è completamente gratuita.

Art.2 – Modulistica e scadenze

Gli interessati dovranno far pervenire entro il 25 novembre 2020 alla seguente casella di posta elettronica : concorsodicucina@iismucci.it la richiesta di partecipazione compilando la:

- **Scheda di partecipazione.**

Successivamente dovranno far pervenire entro il 10 dicembre 2020 alla seguente casella di posta elettronica concorsodicucina@iismucci.it utilizzando il sistema [wetransfer](http://www.wetransfer.com) tutto il materiale:
www.wetransfer.com

- **Scheda ricetta del piatto realizzato con allegato il video o le foto**

Le schede per la partecipazione saranno allegate al bando del concorso e caricate sul sito della scuola.

La modulistica deve essere completa in ogni sua parte e le schede devono possedere i requisiti richiesti, pena esclusione.

Art3- La logistica

Il progetto prevede le seguenti fasi:

1- Fase (entro il 25/11/2020):

- invio scheda adesione (allegato A)

2- Fase (entro il 10/12/2020):

- invio scheda ricetta con allegato il video o le foto (allegato B)

3- Fase (il 18/12/ 2020):

- comunicazione dei vincitori del concorso interno “*Giovani stelle crescono*”

Le modalità della premiazione verranno comunicate successivamente tramite circolare

Art.4- Criteri di giudizio

Per la valutazione della prova la Giuria prenderà in considerazione i seguenti indicatori:

Voto giuria	Presentazione della scheda ricetta	da 0 a 40
Voto giuria	Presentazione del video o delle foto	da 0 a 20
Voto giuria	Presentazione del piatto	da 0 a 20
Voto giuria	Originalità della ricetta	da 0 a 20

La votazione verrà assegnata da ogni singolo giurato.

Il punteggio finale sarà dato dalla somma dei punteggi conseguiti.

La valutazione assegnata dalla commissione sarà insindacabile.

La giuria sarà composta da tre docenti di indirizzo e il Dirigente scolastico.

Art.5- Premiazione

I premi per i partecipanti saranno:

- **Primo classificato:** un pc portatile
- **Secondo classificato:** un tablet
- **Terzo classificato :** una cena per due (su invito del dirigente scolastico)
- **Premio speciale per l'originalità :** tre gadget dell'istituto a scelta

Il referente Prof. Marco Tallone