



Unione Europea
Fondo Sociale Europeo (FESR-FSE)



Repubblica Italiana



I.I.S.S. "ENRICO MEDI"



Regione Siciliana

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE "Enrico Medi" – Randazzo (CT)

Ad indirizzo tecnico: Istituto Tecnico Commerciale (Amm. Finanza e Marketing – Turismo)

Ad indirizzo professionale: settore per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera – Agricoltura e Sviluppo Rurale

Ad indirizzo liceale: Liceo Classico e Linguistico

Codice Istituto: CTIS00600C

Codice fiscale: 83001470877

I.I.S.S. "E. MEDI" RANDAZZO (CT)
Prot. 0002183 del 06/04/2020
C-27 (Uscita)

"Learning by doing... ai tempi del Corona Virus" 18 - 19 Aprile 2020

Regolamento

Art. 1 - L'organizzazione

L'I.I.S.S. "E.Medi" di Randazzo indirizzo Professionale settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera, organizza il concorso "Learning by doing... ai tempi del Corona Virus"

Art. 2 - Le finalità

Lo scopo del concorso è quello di impegnare i nostri ragazzi in un momento in cui le circostanze ci obbligano a fermarci e a stare in casa ed allora perché non utilizzare questo tempo nel modo migliore? Perché non favorire il Learning by doing, imparare facendo? L'obiettivo è, quindi, quello di promuovere strategie didattiche educative che migliorino l'apprendere attraverso il fare proprio come avveniva a scuola. Certo i luoghi e il setting saranno sicuramente diversi ma siamo certi che i nostri studenti saranno capaci di mostrare la loro professionalità acquisita o affinare quella in apprendimento attraverso la partecipazione a questo concorso.

Art. 3 - La partecipazione

Possono partecipare al concorso tutti gli alunni delle classi II - III e IV dell'indirizzo alberghiero

La partecipazione è completamente gratuita.

Il concorso sarà così strutturato:

1. **Alunni Cucina:** realizzazione di un primo piatto con pasta fresca dal tema "Profumi di Sicilia" -
2. **Alunni pasticceria:** realizzazione di un dolce tipico pasquale (cuddura cull'ova)
3. **Alunni Sala :** realizzazione di un MENU con prodotti tipici del territorio (Il prodotto potrà essere sia digitale che elaborato a mano su cartoncino; è possibile inserire foto o disegni per arricchirlo)
4. **Alunni Accoglienza:** elaborazione di un itinerario turistico per lo sviluppo locale dopo il Corona Virus.

Gli alunni di cucina e pasticceria dovranno utilizzare solo ed esclusivamente ingredienti molto semplici e soprattutto facilmente reperibili nella dispensa di casa.

La partecipazione prevede l'invio di foto e video dell'intero processo di realizzazione sia dei piatti che dei lavori digitali partendo dalla progettazione fino alla stesura finale.

Art. 4 - Il tema

Il tema di quest'edizione è: **“Valorizzazione del territorio ai tempi del Corona Virus”**.

I partecipanti dovranno inviare, scheda tecnica (solo per le pietanze), foto e video della realizzazione sia dei piatti che dei lavori digitali.

Art. 5 - Le prove

Il materiale digitale dovrà essere inviato tramite mail all'indirizzo: **iissmedirandazzo@gmail.com** entro le **12.00 di giorno 16 Aprile 2020**. Sarà possibile inviare max 5 foto e 1 video.

Art. 6 – La giuria

Il materiale digitale verrà pubblicato giorno **18 Aprile 2020** sulla pagina Facebook della scuola permettendo ai followers di aggiungere i propri LIKE fino alle ore 24.00 di giorno 19 Aprile. Verranno premiati gli alunni le cui foto o video riceveranno più like.

Art. 7 – La premiazione

Verranno premiati, con una coppa ricordo, non appena sarà possibile il rientro a scuola, i seguenti studenti:

- **1° classificato Cucina**
- **1° classificato Pasticceria**
- **1° classificato Sala**
- **1° classificato Accoglienza**

A tutti degli alunni partecipanti sarà consegnata una pergamena di partecipazione.

Randazzo, 06/04/2020

Il Dirigente Scolastico
F.to Prof.ssa Maria Francesca Miano
(Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi dell'articolo 3, comma 2, del D.lgs n. 39 del 1993)

Scheda tecnica della ricetta

Nome del piatto:

Tipologia:

Composizione della ricetta

Tempi di preparazione

Ingredienti

Quant. X

Esecuzione

**Attrezzatura per la
produzione del piatto**

Presentazione del piatto

Foto del piatto