

Prot. Nr. V. segnatura

# Istituto Professionale di Stato Enogastronomia - Ospitalità Alberghiera - Servizi Commerciali

“Giancarlo De Carolis” SPOLETO

Spoleto, 20 novembre 2020

**Premesso che**

* l’IPSEOASC “De Carolis” è un Istituto scolastico statale dell’ordine degli Istituti Professionali articolato negli indirizzi Enogastronomia e Servizi Commerciali;
* Spoleto Gioielli è una realtà volta a coniugare capacità imprenditoriale, eccellenza artistica, respiro internazionale e radicamento nel territorio;

**Considerato che**

* Congiuntamente, “Spoleto Gioielli” e IPSEOASC “De Carolis” intendono promuovere, valorizzare e sostenere la creatività e il talento delle Studentesse e degli Studenti

**L’IPSEOASC “De Carolis”**

**E**

**SPOLETO GIOIELLI**

BANDISCONO il CONCORSO

**UN DOLCE GIOIELLO DIVINO**

**Art. 1) Requisiti dei partecipanti**

Il Concorso è aperto alla partecipazione di Studenti delle classi III, IV e V - corsi di Cucina e Sala regolarmente iscritti all’IPSEOASC “De Carolis” di Spoleto; gli Studenti parteciperanno a coppie formate da 1 Studente di Cucina e 1 Studente di Sala, o da un gruppo di Studenti di Cucina (della stessa classe o di classi diverse) e un gruppo di Studenti di Sala (della stessa classe o di classi diverse); stante la natura del premio (v. sotto, art. ), in caso di partecipazione di gruppo, dovrà essere individuato lo Studente (per Cucina) e lo Studente (per Sala) a cui andrà il premio in caso di vittoria.

**Art. 2) Caratteristiche dell’elaborato**

Il Concorso prevede la realizzazione di

1 dolce da degustazione o 1 dolce da esposizione (in zucchero, pastigliaggio ecc.) strettamente ispirati alle creazioni orafe di “Spoleto Gioielli” allegate al presente bando; il dolce dovrà essere obbligatoriamente accompagnato dalla proposta di abbinamento con vino.

Il prodotto richiesto dal Concorso dovrà essere realizzato presso i Laboratori dell’IPSEOASC “De Carolis” al massimo, e a seconda dei tempi richiesti per la lavorazione, entro 1 settimana dalla scadenza del concorso; in nessun caso è ammessa l’utilizzazione di lavorati o semilavorati preparati al di fuori dei laboratori scolastici.

L’elaborato dovrà essere accompagnato dalla ricetta nonché da una scheda che illustri le ragioni dell’abbinamento con il vino proposto.

Ogni Studente potrà presentare al massimo 1 elaborato.

**Art. 3) Motivi di esclusione dal concorso**

Mancato rispetto dei principi di sicurezza e prevenzione, comprese le norme antiCOVID, nonché delle norme HACCP durante la preparazione e/o conservazione del dolce.

**Art. 4) Scadenza**

L’elaborato dovrà consegnato entro il giorno 25 gennaio 2021.

**Art. 5) Valutazione degli elaborati: Commissione e criteri**

Le proposte, presentate in forma anonima, saranno valutate da una Commissione nominata dal Dirigente Scolastico, presieduta dal M° Orafo Enrico Morbidoni.

La Commissione, alla prima riunione, definirà la scheda di valutazione, redatta sulla base dei seguenti criteri:

* Rispondenza al gioiello assunto quale modello ispiratore;
* Qualità estetica dell’elaborato;
* Qualità organolettiche del dolce;
* Pertinenza dell’abbinamento con il vino;

**Art. 6) Premi**

I 2 Studenti della coppia 1° classificata (1 Studente Cucina + 1 Studente Sala) riceveranno una creazione realizzata da Spoleto Gioielli (v. sopra art. 1)

**Art. 7) Disposizioni finali**

Con la partecipazione al concorso i partecipanti cedono ogni diritto sull’elaborato realizzato e autorizzano l’Istituto a:

pubblicare la propria immagine e l’attività realizzata sui canali social dell’Istituto;

pubblicare i propri elaborati, anche con eventuali variazioni, riprese, modifiche, integrazioni, all’interno di volumi a stampa curati dall’Istituto;

Il DIRIGENTE SCOLASTICO per SPOLETO GIOIELLI

Prof.ssa Roberta Galassi Enrico Morbidoni

*Documento informatico firmato digitalmente*

*ai sensi del CAD e normativa connessa*