



Erasmus+

Monitor440



FUTURA

LA SCUOLA  
PER L'ITALIA DI DOMANI

Istituto Tecnico Agrario - AgroAlimentare - AgroIndustria

Codice Fiscale: 94086160655 - Codice IPA :CR54559N - Codice Univoco: 8D4EV6

Istituto Professionale per i Servizi Enogastronomici e Ospitalità Alberghiera

email: saiso7700i@istruzione.it - pec: saiso7700i@pec.istruzione.it - sito web: www.alberghieronocera.edu.it

Sede Centrale: via Napoli,37 - Sede: via Cicalesi,107 - 109 - Nocera Inferiore (Sa) - Sede via Mezzana - San Valentino Torio

## Circolare n. 181

Ai docenti delle classi 4<sup>KA</sup> e 4<sup>KB</sup>  
 Agli studenti delle classi 4<sup>KA</sup> e 4<sup>KB</sup>  
 Ai Docenti dell'area professionale:  
 Marrazzo Giuseppe e Siena Giancarlo  
 Ai coordinatori delle classi 4<sup>KA</sup> e 4<sup>KB</sup>  
 Al D.S.G.A.  
 Al Sito Web/Albo

Oggetto: **Contest gastronomico "GAME CHEF"**

Si comunica che nell'ambito del progetto "SportAbility Plus", proposto dalla Provincia di Salerno e Partner associati, elaborato in riferimento ai contenuti del programma di carattere nazionale "G.A.M.E. UPI" (Giovani Autodeterminazione Movimento Empowerment), incentrato sulla tematica sportiva, sana alimentazione e corretti stili di vita, al fine di attuare quanto previsto dal primo ambito tematico delle Linee Guida del medesimo programma, questa Istituzione scolastica organizza in data **22 maggio 2024**, dalle ore **09.00** alle ore **13.00** circa il contest GAME CHEF. L'evento coinvolgerà gli alunni delle classi **4<sup>KA</sup> - 4<sup>KB</sup>** e una rappresentanza di alunni del triennio dell'Istituto IPSSEO "M. Pittoni" di Pagani (SA). L'attività si prefigge la finalità di creare un ambiente di apprendimento molto stimolante, attraverso il coinvolgimento emotivo degli studenti, protagonisti di una sana competizione incentrata sulla collaborazione, cooperazione ed uso di competenze strumentali al raggiungimento del traguardo finale. I partecipanti, con il supporto dei docenti di indirizzo, adopereranno le abilità acquisite nel corso degli anni di studio e le conoscenze apprese durante un recente percorso formativo teorico-laboratoriale, strutturato su tematiche interdisciplinari attinenti alla sana alimentazione e alla conduzione di un corretto stile di vita, per le preparazioni e degustazioni di pietanze preparate con ingredienti a km zero, nel rispetto dei principi della Dieta Mediterranea, e in considerazione di una forma ed espressione culinaria eco-sostenibile. Terminate le fasi laboratoriali dell'attività, gli studenti presenteranno in sala ristorante dell'I.I.S. "D. Rea" il prodotto realizzato. I piatti preparati saranno valutati secondo le seguenti categorie: 1) gusto, sapidità e cottura – 2) aspetto estetico, presentazione e cromaticità del piatto – 3) tecnica e complessità del piatto – 4) scelta dei prodotti tipici locali a Km 0 secondo la dieta mediterranea. Alla fine dei lavori sarà premiata la miglior categoria Km 0.

## Programma:

- 09.00 Arrivo dei partecipanti.
- 09.15 Coffee Break Sala Ristorante REA.
- 09.30 Presentazione del Contest e assegnazione del laboratorio.
- 09.40 Avvio del contest in laboratorio.
- 11.30 Presentazione dei piatti realizzati dalle classi in sala ristorante REA.
- 12.00 Considerazioni finali del contest - Assegnazione delle categorie
- 12.30 Saluti e rientro

Gli alunni muniti di divisa di gala del settore saranno accompagnati nei laboratori e in sala ristorante dal proprio docente dell'area Professionale. Terminata l'attività, rientreranno nelle rispettive classi insieme al docente in orario di servizio.

Referente dell'evento formativo,

prof. Carmine Zarrella.

Il Dirigente Scolastico

*Anna Maria D'Angelo*

# SportAbility<sup>Plus</sup>

## Mercoledì 22 Maggio

Istituto Istruzione Superiore "Domenico Rea"



Partner

Enti esterni al partenariato

