



I.S. - Istituto Superiore “**STRIANO – TERZIGNO**”

Sede Centrale - Striano (NA) - IPSAR- Via Sarno P. Verde Striano (NA) – Tel. 0813624206 – Fax 0813624207

Sede di Terzigno (NA) – Liceo Scientifico, Linguistico e delle Scienze Umane - Via Avini Tel. 0818281777

Cod. Mecc.: NAIS13200D - C. F. 90094100634 email - nais13200d@istruzione.it - sito web www.isstrianoterzigno.it

Distretto Scolastico 32 - Ambito Territoriale NA - N.° 20

MIXIN

SOFT & LONG DRINK COMPETITION

Premessa

L'I.S. “Striano Terzigno”, con il supporto del dipartimento di sala/bar, unitamente allo staff tecnico laboratoriale, indice il secondo concorso per giovani aspiranti barmaid e barman riservato alle studentesse e agli studenti del corso di sala/bar iscritti al triennio.

Il contest promuove l'educazione a corretti stili di vita e ad una sana alimentazione in linea con altri progetti strutturali del PTOF, volgendo uno sguardo verso una professione, quella del barman, che rappresenta un'importante possibilità di inserimento in ambito lavorativo futuro. L'alcol è la dipendenza più diffusa nel mondo ed è necessario essere consapevoli che a tutte le età rappresenta un rischio per la propria salute. Le bevande alcoliche non sono percepite dai giovani come possibile fonte di problemi, ma, anzi, sono per lo più vissute come beni ordinari di consumo, il cui uso favorisce la sperimentazione di sensazioni di benessere, piacere, disinibizione, disinvoltura, facilitazione delle relazioni, maggiore sicurezza. La sfida è riuscire a far comprendere ai giovani la necessità di adottare uno stile di vita che serve a essere “semplicemente” più sani, persino più simpatici e attraenti, evitando di assoggettarsi a un rischio evitabile. Infatti, il paniere di prodotti presente nella competizione prevede bevande analcoliche o moderatamente alcoliche, come lo spumante indispensabile per la realizzazione dei cocktail inclusi nella famiglia degli “sparkling”, che saranno utilizzate in drink di fantasia, lasciando ampio spazio alla creatività oltre che alle capacità e abilità tecniche. Inoltre, la natura della competizione stessa favorisce l'acquisizione di valori etico-sociali e relazionali e può avere una funzione educativa importante per i ragazzi, abituandoli a rispettare regole e comportamenti precisi, a migliorare la percezione di sé, la capacità di concentrarsi e di esibirsi in pubblico, di gestire le vittorie e accettare le sconfitte.

Il concorso metterà in luce le competenze matematiche ed informatiche acquisite dai discenti unite a quelle di indirizzo.

BANDO DI PARTECIPAZIONE

Art. 1 OGGETTO

Il concorso prevede la realizzazione di cocktail analcolici o moderatamente alcolici nella misura del 10%.

Art. 2 DESTINATARI

La gara è riservata esclusivamente alle studentesse e agli studenti del Triennio del corso di sala/bar dell'I.S. "Striano-Terzigno".

Art. 3 DATA E SEDE DELLA PROVA

La prova si svolgerà il giorno 30/05/2025 nella sala ristorante della sede centrale dell'I.S.

"Striano-Terzigno" in via Sarno Parco Verde Striano (NA).

Art. 4 PARTECIPANTI

La competizione è individuale, previa compilazione della scheda di adesione come da **Allegato A** del presente bando.

Art. 5 PRESENTAZIONE RICETTE

I cocktails in gara dovranno essere espressione della fantasia e creatività dei partecipanti.

La scheda di adesione dovrà pervenire entro il **20/05/2025** in formato PDF all'indirizzo mail **nais13200d@istruzione.it**. Eventuali omonimie e/o utilizzi degli stessi ingredienti in più ricette, saranno comunicate ai partecipanti con numero progressivo di protocollo più recente i quali avranno a disposizione tre giorni ulteriori per presentare una nuova ricetta.

Gli ingredienti dovranno essere scelti tra quelli elencati nell'**Allegato B** del presente bando.

Art. 6 PUNTEGGI

Ogni cocktail sarà valutato, a insindacabile giudizio, dalla giuria tecnica che riporterà i punteggi sulla scheda di valutazione come da **Allegato C** del presente bando. Ai concorrenti saranno richieste competenze di natura trasversale che abbraccino tutti gli assi culturali.

Art. 7 PREMI

A tutti i concorrenti sarà consegnato l'attestato di partecipazione. I primi tre classificati riceveranno rispettivamente: al primo classificato medaglia in ottone dorato; al secondo classificato medaglia in ottone argentato; al terzo classificato medaglia in ottone bronzato. I vincitori saranno premiati dal Dirigente scolastico o da un suo delegato.

REGOLAMENTO GARA

- ✓ I concorrenti saranno valutati in base ai parametri indicati nella scheda valutazione punteggi.
- ✓ L'ordine dei concorrenti sarà sorteggiato il giorno della gara unitamente al coefficiente di difficoltà.
- ✓ Vince chi ha totalizzato più punti, da un minimo di 10 fino ad un massimo di 50.
- ✓ A parità di punteggio prevale il coefficiente di difficoltà più alto; in caso di ulteriore parità si procederà al sorteggio.
- ✓ Non sono previste penalità.
- ✓ La giuria sarà composta da tre docenti selezionati dal Dirigente Scolastico.
- ✓ I concorrenti dovranno preparare 3 porzioni del cocktail proposto.
- ✓ Il tempo massimo dell'esibizione è di 5 minuti dalla "mise en place" al "riordino".
- ✓ I concorrenti devono elaborare le dosi indicate nella ricetta.
- ✓ Gli ingredienti e le attrezzature necessarie saranno messe a disposizione dalla scuola.
- ✓ Il cocktail dovrà contenere al massimo 4 ingredienti esclusa la decorazione.
- ✓ La decorazione verrà preparata durante la prova.
- ✓ Se nella ricetta sono previsti ingredienti e/o decorazioni non inseriti nel paniere in allegato, questi dovranno essere forniti dal candidato con regolare tracciabilità.
- ✓ Non sono ammessi "HOME MADE"
- ✓ Non sono ammesse bevande con contenuto alcolico superiore al 10%.
- ✓ L'orario di accredito concorrenti, di cambio divisa e inizio gara saranno comunicati il 26 maggio 2025.