

I.P.S.S.E.O.A.

Amerigo Vespucci

3° EDIZIONE CONCORSO INTERNO



SARÒ BARMAN



E

SARÒ UNO SPECIAL BARMAN

A.S. 2022/2023

Obiettivi

Il concorso interno riservato agli alunni delle classi seconde per la categoria “**Sarò Barman**” e agli alunni delle classi seconde, terze, quarte e quinte per la categoria “**Sarò uno Special Barman**”, ha come scopo la motivazione allo studio ed in particolare, per i partecipanti, quello di sintetizzare ed evidenziare, attraverso una sana competizione, le conoscenze tecniche e teoriche che conferiscono carattere di professione alla manualità.

In particolare, in considerazione della eventuale partecipazione di alunni Speciali e dell’assistenza di alunni di altre classi, lo spirito della manifestazione sarà quello di un contesto di gruppi integrati di apprendimento cooperativo.

Modalità di partecipazione

- **Categoria “Sarò Barman”**

In ogni classe seconda, il docente di enogastronomia settore sala e vendita selezionerà due studenti che abbiano evidenziato una buona condotta e abbiano maturato competenze sufficienti ed idonee all'occasione.

- **Categoria “Sarò uno Special Barman”**

In ogni classe II, III, IV e V, i Docenti curriculari di enogastronomia settore sala e vendita, i docenti di sostegno specifici insieme alle prof.sse Marzilli, Cignitti e Arcarese selezioneranno gli alunni che siano in possesso dei prerequisiti indispensabili all'uso appropriato delle attrezzature di bar e che abbiano maturato competenze sufficienti ed idonee all'occasione. Tali alunni sarebbero coadiuvati dai compagni normodotati del gruppo della sezione di appartenenza.

Commissione

La Commissione sarà composta da:

- Dirigente Scolastico Dott.ssa Maria Teresa Corea in qualità di Presidente (la cui valutazione sarà decisiva in caso di parità nella valutazione).
- Ing. Antonio Pelosi.
- Dott.ssa Sara Lombardi.
- Sig. Mario Raggi.
- Sig.ra Giada Torregiani
- Sig. Arterio Fortuna.
- Sig. Massimo Raineri

Organizzazione

- Il concorso si svolgerà presso la sede centrale di Via C. Facchinetti 42, il giorno 13/02/2023 ed avrà inizio alle ore 09.00 con una durata prevista di 2 ore circa.
- I partecipanti dovranno arrivare presso la sede della competizione alle ore 8.00, confermare la propria presenza ai docenti organizzatori ed indossare la divisa dell'Istituto per recarsi poi all'ingresso del laboratorio che ospiterà la gara sala Bellini
- I partecipanti saranno chiamati alla preparazione di una delle seguenti proposte/cocktail analcolici estratte a sorte:
ELF – FAIRY – WIZARD – PIXIE – SUMMER BREEZE – VIRGIN MOJITO
ed alla relativa descrizione tecnica e merceologica
- I concorrenti avranno a disposizione 5 minuti nell'office per la **preparazione** di eventuali decorazioni che dovranno essere rigorosamente fresche e naturali e che non potranno essere portate già pronte, pena l'esclusione dal concorso e il riordino della postazione.
- I concorrenti avranno a disposizione 5 minuti (compreso il servizio alla giuria), per l'**esecuzione** della proposta; trascorso tale tempo si incorrerà in una penalità
- Alunni/e delle classi prime, selezionati/e con i medesimi criteri dei concorrenti dai propri Docenti di Accoglienza Turistica e di Enogastronomia Sala e Vendita, provvederanno al servizio di accoglienza e di assistenza ai concorrenti durante la gara e al servizio buffet lunch previsto a chiusura della manifestazione

Valutazione

La commissione, nell' esprimersi, terrà conto

- della **manualità** (stile personale, postura, correttezza tecnica, utilizzo corretto delle attrezzature)
- dell'**equilibrio della bevanda** (grammature)
- del **tempo** impiegato per la preparazione
- dell'**esposizione verbale** delle caratteristiche merceologiche dei prodotti utilizzati nella preparazione e delle **capacità comunicative**

Premiazione

Ai primi tre classificati categoria "**Sarò barman**", oltre all'attestato, andranno i seguenti premi:

1° classificato

set completo di attrezzatura da bar (1 shaker tradizionale, 1 mixing glass, 1 strainer, 1 stirrer, un misurino doppio) e un libro di bar.

2° classificato

1 shaker Boston e un libro di bar

3° classificato

Libro di bar

Ai primi tre classificati categoria "**Sarò uno Special Barman**" andranno una coppa e l'attestato di partecipazione.

A tutti gli alunni selezionati per il concorso verrà rilasciato un attestato di partecipazione.

NOTE

Al termine della competizione è previsto un buffet lunch a cui parteciperanno il Dirigente Scolastico, gli alunni concorrenti, i componenti della commissione di valutazione ed i Docenti di indirizzo coinvolti.

Referenti del concorso prof. Vincenzo Arnone , Modesto Mola e Riccardo Lattaio

Scheda di Valutazione

Concorrente	
Cocktail	

Penalità Tecnica
- 2 <input type="checkbox"/> Scelta scorretta di attrezzature
- 2 <input type="checkbox"/> Non raffreddare l'attrezzatura
- 2 <input type="checkbox"/> Non eliminare l'acqua dall'attrezzatura
- 2 <input type="checkbox"/> incrociare i movimenti delle braccia
- 2 <input type="checkbox"/> Non rimestare i succhi e/o panna
- 2 <input type="checkbox"/> mancanza di igiene nelle "prese"
- 1 <input type="checkbox"/> Non shakerare/miscelare correttamente
- 2 <input type="checkbox"/> Non togliere il ghiaccio dal bicchiere prima di miscelare i prodotti
- 1 <input type="checkbox"/> Cura della persona e della divisa
- 2 <input type="checkbox"/> Toccare le decorazioni con le mani
- 2 <input type="checkbox"/> Lavorare in modo disordinato
- 2 <input type="checkbox"/> Non riordinare il posto di lavoro
- 3 <input type="checkbox"/> Sforare il tempo massimo

Valutazione del Drink, dell'operatore e dell'esposizione verbale
- Equilibrio (da 1 a 5)
- Grammature (da 1 a 10)
- Movimenti, sicurezza, postura (da 1 a 10)
- Esposizione verbale (da 1 a 10)
Totale Penalità
Totale Valutazioni

Totale Complessivo / 60

Note particolari di merito/demerito
