

Ministero dell'Istruzione e del Merito

Istituto Statale di Istruzione Superiore "Guido Galli"

Via Mauro Gavazzeni, 37 – 24125 Bergamo (BG) - ☐ +39 035 319338 - Cod. Mecc. BGIS03800B PEC: bqis03800b@pec.istruzione.it - PEO: bqis03800b@istruzione.it -

Cir. n. 253

Bergamo, 24 marzo 2023

ALLE FAMIGLIE DEGLI STUDENTI DELLE CLASSI 5AEN – 5BEN – 5CEN – 5EPA AI DOCENTI AL DSGA

OGGETTO: Concorso Zafferano Rosso Fino - 30 marzo 2023

Il giorno 30 marzo 2023 si terrà il Concorso Zafferano Rosso Fino pressi i laboratori 1 e 2 dell'Istituto. L'obiettivo della competizione è la valorizzazione e promozione dello Zafferano Rosso Fino rendendolo protagonista di una preparazione gastronomica o dolciaria a discrezione dei team concorrenti.

La competizione inizierà alle ore 11:00 terminerà alle ore 15:00 circa e coinvolgerà alcuni alunni delle classi 5AEN – 5BEN – 5CEN – 5EPA.

Ogni team avrà a disposizione 120 minuti per preparare, impiattare e presentare il proprio piatto nonché riordinare e pulire le postazioni di lavoro utilizzate.

Organizzazione della gara

Le attività saranno così articolate:

- Ore 11:00: nel laboratorio 1 inizierà la gara il team della 5CEN
- Ore 13:00: consegna del piatto di presentazione e dei 5 assaggi per i 5 giudici della giuria.
- Ore 11:15: nel laboratorio 2 inizierà la gara il team della 5AEN
- Ore 13:15: consegna del piatto di presentazione e dei 5 assaggi per i 5 giudici della giuria.
- Ore 11:30: nel laboratorio 1 inizierà la gara il team della 5BEN
- Ore 13:30: consegna del piatto di presentazione e dei 5 assaggi per i 5 giudici della giuria.
- Ore 11:45: nel laboratorio 2 inizierà la gara il team della 5EPA
- Ore 13:45: consegna del piatto di presentazione e dei 5 assaggi per i 5 giudici della giuria.

Nelle vesti di giudici di gara e responsabili dei ragazzi coinvolti nelle attività laboratoriali si alterneranno i professori Rossi Luca e Salemi Calogero nei due laboratori.



Membri della giuria

La giuria procederà alla degustazione degli assaggi dalle ore 13:00 nella Sala Ristorante 2 e sarà composta da:

- Dirigente Scolastico
- Prof. Luca Luigi
- Sig.ra Tironi Lorena
- Sig. Vitali Alessandro
- Chef Andrea Martinelli (membro del Direttivo dell'Unione Cuochi e giudice esperto di concorsi e gare con studenti)

Le valutazioni e relativa assegnazione dei punteggi verrà fatta utilizzando la griglia di valutazione in allegato.

Comunicazione del vincitore

Comunicazione vincitore e distribuzione dei premi in Sala Ristorante 2 dalle ore 14:15.

GLI STUDENTI DELLA CLASSE 5AEN E 5CEN <u>NON IMPEGNATI</u> NEL CONCORSO TERMINERANNO LE LEZIONI ALLE ORE 11:00.

In allegato:

- Elenco partecipanti concorso Zafferano Rosso Fino
- Griglia di valutazione concorso Zafferano Rosso Fino

Il Dirigente Scolastico dott. Brizio Luigi Campanelli

Firma autografa sostituita da indicazione a mezzo stampa, ai sensi dell'art. 3, comma 2, D.Lgs. n. 39/93

ELENCO PARTECIPANTI CONCORSO ZAFFERANO ROSSO FINO GIOVEDI' 30 MARZO 2023

N.	COGNOME NOME	CLASSI			
1.	PUGLIELLI ANDREA				
2.	METTUNO GABRIELE				
3.	NOZZA GAIA TEAM 5AEN				
4.	PASSONI ALICE				
5.	SERINA FUTURA				
1.	BARONCHELLI SIMONE				
2.	DELLAVITE GIORGIO				
3.	FOGLIENI LORENZO	TEAM 5BEN			
4.	MUSSARI MATTEO				
1.	ARMANI LUCA				
2.	BRAMBILLA LORENZO	TEAM FOEN			
3.	CHIARI DAVIDE	TEAM 5CEN			
4.	CORONA DAVIDE				
1.	DOLCI ARIANNA				
2.	HADDOUCH ABDELMALIK	TEAM 5EPA			
3.	FOGLIENI MATTIA	TEAINI SEPA			
4.	RUSCITTO MATTIA				

	FASI DI LAVO RAZIO NE			DEGUSTAZIONE			TOTALE
	Ordine e pulizia divisa e osservanza norme di igiene personale	Ordine e pulizia nelle fasi di lavorazione	Ordine e pulizia postazione alla fine dell'attività	Impiattamento e presentazione	Gusto e consistenze	Valorizzazione dello zafferano	
5^A							
5^B							
5^C							
5^E							

Ordine e pulizia divisa e osservanza norme di igiene personale	Da 0 a 2 punti	0 non conforme \ 1 conforme con vizio \ 2 conforme
Ordine e pulizia nelle fasi di lavorazione	Da 0 a 3 punti	0 scarso \ 1 sufficiente \ 2 discreto \ 3 ottimo
Ordine e pulizia postazione alla fine dell'attività	Da 0 a 3 punti	0 scarso \ 1 sufficiente \ 2 discreto \ 3 ottimo
Impiattamento e presentazione	Da 0 a 3 punti	0 scarso \ 1 sufficiente \ 2 discreto \ 3 ottimo
Gusto e consistenze	Da 0 a 3 punti	0 scarso \ 1 sufficiente \ 2 discreto \ 3 ottimo
Valorizzazione dello zafferano	Da 0 a 4 punti	0 nullo \ 1 lieve \ 2 percettibile \ 3 marcato \ 4 intenso