ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE
“ GIUSTINO FORTUNATO ”
Via Cuparella,1 – 84012 ANGRI (SA) - Tel. 081/5135420 - Fax 081/5133346

Codice Scolastico SAIS04300D C.F.:94062740652
Prot. 1085 C/27 ANGRI 21/02/14

A : Personale Tutto/Alunni/Genitori/Consiglieri d’Istituto
Sito Web della scuola /bacheca studenti

ANNO SCOLASTICO 2013/14

***A V V I S O N.*135**

OGGETTO :PREMIO ANNUALE “TAVOLO IMPERIALE”

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Viste *le programmazioni didattiche delle classi III, Ive V indirizzo alberghiero ;*
Viste *le indicazioni Ministeriali per la valorizzazione delle “eccellenze”;*
Acquisita *la disponibilità dei docenti responsabili dei laboratori;*

D I S P O N E

Art. 1 *E’ istituito il premio annuale denominato* ***“Il Tavolo Imperiale”*** *concorso riservato agli alunni delle classi III^,IV ^e V^ dell’ indirizzo enogastronomico ed ospitalità alberghiera dell’Isis “G.Fortunato”di Angri-SA;*
Art.2 *Gli alunni meritevoli individuati dal consiglio di classe in numero di 2 (due) parteciperanno al premio;*
Art.3 *La partecipazione consiste nella preparazione di un particolare menù composto da n.4 (quattro)portate e da un raffinato servizio di sala per un max di 16 ospiti;*
Art.4 *Il premio sarà assegnato ai primi due, allievi, classificati nei rispettivi settori cucina e sala bar e consisterà in una proposta di lavoro estivo presso un rinomato esercizio turistico –alberghiero nazionale ,gli studenti delle/a classi/e di appartenenza dei vincitori saranno premiate a fine anno con targa e medaglie alla presenza dei docenti delle famiglie e delle autorità*

e parteciperanno ad un concorso nazionale di settore ;

Art.5 *La classifica sarà determinata dalla media del punteggio complessivo assegnato dalla commissione giudicatrice in occasione di ogni singolo evento;*

Art.6 *La commissione ,nominata e presieduta dal Dirigente scolastico, è composta dagli ospiti individuati dallo stesso tra: personale della scuola, autorità, esperti,cultori della materia;*

Art.7*Il concorso si svolgerà presso la sede di via Papa Giovanni XXIII nel periodo febbraio /giugno di ogni anno per un numero max 6 eventi;*

Art.8 *La partecipazione al concorso costituisce titolo preferenziale per le attività Pon riservate alle eccellenze;*

Art.9*Non è previsto alcun compenso a carico del fondo d'Istituto, per il personale docente, impegnato nelle attività del concorso;*

Art.10 *il coordinamento e l'organizzazione del concorso sono affidate ai docenti responsabili dei laboratori di cucina e sala;*

Breve nota illustrativa:

Il Tavolo imperiale

*Il **tavolo imperiale** è una scelta di allestimento che è tornata prepotentemente in auge.*
*Gli **invitati** a un **evento** restano senza fiato alla vista di un **tavolo imperiale** preparato a regola d'arte, decorato da **addobbi floreali** in abbinamento con candelabri e candele per creare un gioco di luci e colori armonioso che segua il **filo conduttore** di un intero evento.*
*Il **tavolo imperiale** riesce a creare un'atmosfera regale e di gran classe.*
È adatto a grandi sale e a ricevimenti importanti, ai quali l'attuale Dirigenza dell'ISIS "G. Fortunato" di Angri vuole che gli allievi migliori delle classi terze e quarte dell'indirizzo Alberghiero siano preparati professionalmente, messi alla prova con la preparazione a tema, almeno una volta al mese, di pranzi o cene di gala.
***Il progetto Tavolo imperiale punta, così, a una nuova didattica** , procede con un approccio per competenze interdisciplinari e pone al suo centro l'integrazione tra le conoscenze e le competenze stesse, ovvero tra ciò che si è appreso e l'attitudine permanente ad utilizzare, con un'adeguata carica motivazionale, quanto si conosce in contesti diversificati.*
Implicito nel progetto è l'attenzione a modelli didattici innovativi tra cui la prassi della pratica laboratoriale, il problem solving e il cooperative learning che diventano centrali, anche per valorizzare stili di apprendimento induttivi, favorire l'orientamento progressivo e, gradualmente, l'analisi e la soluzione dei problemi relativi al settore dell'Enogastronomia.
*Il **Tavolo imperiale ha l'obiettivo di far acquisire agli studenti , in maniera elevata,***

- *le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera;*
- *la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi gastronomici;*
- *la capacità di valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali del territorio, combinando quanto appreso nelle aule , teoricamente, e la tipicità dei prodotti enogastronomici.*

I ragazzi, sapientemente guidati dagli insegnanti, sono costretti a "mettersi alla prova" . Sperimentano , nella massima sinergia tra i servizi di sala e cucina, il "farsi" nell'organizzazione di eventi enogastronomici, riscoprendo e valorizzando la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Giuseppe Santangelo