

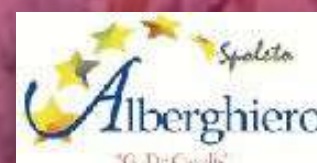
UN DOLCE GIOIELLO DIVINO

Concorso enogastronomico

IPSE.O.A.S.C. DE CAROLIS - SPOLETO

A.S. 2020-2021

**SCADENZ
A 25
GENNAIO
2021**



Premesso che:

- **l'IPSEOASC "De Carolis" è un Istituto scolastico statale dell'ordine degli Istituti Professionali articolato negli indirizzi Enogastronomia e Servizi Commerciali;**
- **Spoletto Gioielli è una realtà volta a coniugare capacità imprenditoriale, eccellenza artistica, respiro internazionale e radicamento nel territorio;**



Considerato che

- **Congiuntamente, “Spoleto Gioielli” e IPSEOASC “De Carolis” intendono promuovere, valorizzare e sostenere la creatività e il talento delle Studentesse e degli Studenti**



L'IPSEOASC "De Carolis"

E

SPOLETO GIOIELLI





BANDISCONO il CONCORSO



UN DOLCE GIOIELLO DIVINO



Art. 1) Requisiti dei partecipanti

Il Concorso è aperto alla partecipazione di Studenti delle classi III, IV e V - corsi di Cucina e Sala regolarmente iscritti all'IPSEOASC "De Carolis" di Spoleto; gli Studenti parteciperanno a coppie formate da 1 Studente di Cucina e 1 Studente di Sala, o da un gruppo di Studenti di Cucina (della stessa classe o di classi diverse) e un gruppo di Studenti di Sala (della stessa classe o di classi diverse); stante la natura del premio (v. sotto, art. 5), in caso di partecipazione di gruppo, dovrà essere individuato lo Studente (per Cucina) e lo Studente (per Sala) a cui andrà il premio in caso di vittoria.

Art. 2) Caratteristiche dell'elaborato - Scadenza

Il Concorso prevede la realizzazione di 1 dolce da degustazione o 1 dolce da esposizione (in zucchero, pastigliaggio ecc.) strettamente ispirati alle creazioni orafe di “**Spoletto Gioielli**” allegate al presente bando; il dolce dovrà essere obbligatoriamente accompagnato dalla proposta di abbinamento con vino.

Il prodotto richiesto dal Concorso dovrà essere realizzato presso i **Laboratori dell'IPSEOASC “De Carolis”** al massimo, e a seconda dei tempi richiesti per la lavorazione, entro 1 settimana dalla scadenza del concorso prevista per il **25 gennaio 2021**; in nessun caso è ammessa l'utilizzazione di lavorati o semilavorati preparati al di fuori dei laboratori scolastici.

L'elaborato dovrà essere accompagnato dalla ricetta nonché da una scheda che illustri le ragioni dell'abbinamento con il vino proposto.

Ogni Studente, singolarmente o all'interno di un gruppo, potrà presentare max 1 prodotto



Art. 3) Motivi di esclusione dal concorso e dalla pubblicazione sui Social dell'Istituto

Mancato rispetto dei principi di sicurezza e prevenzione, comprese le norme antiCOVID, nonché delle norme HACCP durante la preparazione e/o conservazione del dolce.



Art. 4) Valutazione degli elaborati: Commissione e criteri

Le proposte, presentate in forma anonima, saranno valutate da una Commissione nominata dal Dirigente Scolastico, presieduta dal M° Orafo Enrico Morbidoni. La Commissione, alla prima riunione, definirà la scheda di valutazione, redatta sulla base dei seguenti criteri:

- Rispondenza al gioiello assunto quale modello ispiratore;
- Qualità estetica dell'elaborato;
- Qualità organolettiche del dolce;
- Pertinenza dell'abbinamento con il vino;



Art. 5) Premi

I 2 Studenti della coppia 1° classificata (1 Studente Cucina + 1 Studente Sala) riceveranno una creazione realizzata da Spoleto Gioielli (v. sopra art. 1)

Art. 6) Disposizioni finali

Con la partecipazione al concorso i partecipanti cedono ogni diritto sull'elaborato realizzato e autorizzano l'Istituto a:

- pubblicare la propria immagine e l'attività realizzata sui canali social dell'Istituto;
- pubblicare i propri elaborati, anche con eventuali variazioni, riprese, modifiche, integrazioni, all'interno di volumi a stampa curati dall'Istituto;



**Gioielli da cui trarre
ispirazione**















IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa Roberta Galassi



Per Spoleto Gioielli
Enrico Morbidoni

