



# **“VIDEOCONCORSO ENOGASTRONOMICO I.I.S. V.DANDOLO”**

Concorso rivolto agli studenti degli Istituti Alberghieri e della Ristorazione



# ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"

SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa n.2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)

Tel. 030.9718132/227 – Fax. 030.9719062 - e-mail: [BSIS02200A@istruzione.it](mailto:BSIS02200A@istruzione.it) - Web: [www.iisdandolo.edu.it](http://www.iisdandolo.edu.it) - C.F. 86000710177

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE  
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"



## "VIDEOCONCORSO ENOGASTRONOMICO I.I.S. V. DANDOLO"

### PRESENTAZIONE:

Il presente Concorso è indetto dall'I.I.S. "V.Dandolo" con lo scopo di far vivere agli studenti momenti importanti, destinati a entrare nel loro bagaglio didattico-culturale, permettendo loro di "mettersi in gioco" e di confrontarsi sul mondo della Ristorazione; infatti, si rivolge alle studentesse ed agli studenti dell'articolazione sala&vendita e cucina, esclusivamente del percorso quinquennale statale.

Soprattutto in questo periodo di lontananza dagli Istituti Scolastici, di contrazione delle relazioni interpersonali, di insicurezza e spesso noia abbiamo pensato che un concorso tra pari, seppur in forma di video-concorso, possa rappresentare un momento di entusiasmo, spensieratezza e attività per i nostri giovani.

L'intento non è quello di accendere una mera competizione, ma di riaccendere la loro "ristorazione".

Il concorso è aperto alla seguente utenza:

INDIRIZZO	CATEGORIA-CLASSI	ATTIVITA' (sceglierne solamente una)
SALA & VENDITA	I°-II°	<ul style="list-style-type: none"><li>○ Allestimento di un tavolo con la mise en place e la simulazione del servizio</li><li>○ Preparazione e presentazione al cliente di una composta di frutta fresca</li></ul>
	III°	<ul style="list-style-type: none"><li>○ Preparazione di un Cocktail I.B.A. e presentazione al cliente</li><li>○ Preparazione di un prodotto da caffetteria e presentazione al cliente</li><li>○ Preparazione di un piatto Flambé e presentazione al cliente</li></ul>
	IV°-V°	<ul style="list-style-type: none"><li>○ Ideazione di un cocktail fancy, attribuzione del nome e motivazione storico/sociale/commerciale. Realizzazione e presentazione al cliente in lingua italiana ed inglese</li></ul>
CUCINA	I°-II°	<ul style="list-style-type: none"><li>○ Preparazione di una salsa madre, descrizione degli ingredienti e del procedimento</li><li>○ Preparazione di una pasta fresca, descrizione degli ingredienti e del procedimento</li><li>○ Realizzazione dei diversi tagli delle patate, descrizione dei diversi utilizzi in relazione al taglio praticato</li></ul>
	III°	<ul style="list-style-type: none"><li>○ Preparazione e descrizione dettagliata del procedimento di realizzazione di un primo piatto della cucina italiana</li><li>○ Preparazione e descrizione dettagliata del procedimento di realizzazione di un dessert</li></ul>
	IV°-V°	<ul style="list-style-type: none"><li>○ Ideazione di un piatto, attribuzione del nome e motivazione storico/sociale/commerciale. Realizzazione e presentazione al cliente in lingua italiana ed inglese</li></ul>



# ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"

SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa n.2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)

Tel. 030.9718132/227 – Fax. 030.9719062 - e-mail: [BSIS02200A@istruzione.it](mailto:BSIS02200A@istruzione.it) - Web: [www.iisdandolo.edu.it](http://www.iisdandolo.edu.it) - C.F. 86000710177

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE  
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"



## **DIFFUSIONE:**

Il presente bando concorsuale viene pubblicato sul sito web dell'Istituto organizzatore raggiungibile all'indirizzo [www.iisdandolo.edu.it](http://www.iisdandolo.edu.it) ed inoltre trasmesso a mezzo posta elettronica Istituzionale agli Istituti Alberghieri di Stato della Regione Lombardia.

## **ISCRIZIONE:**

L'iscrizione deve avvenire da parte di un Docente dell'Istituto di appartenenza del candidato alla partecipazione, al fine di verificare la veridicità dei dati dichiarati.

L'iscrizione è gratuita e avviene tramite la compilazione dell'allegata DOMANDA DI PARTECIPAZIONE con la seguente modalità: redigere una sola e-mail per ogni candidato, inviarla all'attenzione del Prof. Nappi Carmine all'indirizzo di posta elettronica: [carmine.nappi@iisdandolo.edu.it](mailto:carmine.nappi@iisdandolo.edu.it)

L'iscrizione si chiude il 28/02/2021, ogni partecipante può iscriversi ad una sola categoria concorsuale (vedi tabella)

Il numero massimo di partecipanti è di 10 concorrenti per ciascuna categoria per un totale complessivo di 60 partecipanti ed ogni Istituto partecipante può iscrivere massimo 3 studenti (per ognuno dei quali va compilata la domanda di partecipazione). L'eventuale non ammissione è stabilita per ordine cronologico di Iscrizione. Gli eventuali sovrannumerari riceveranno una comunicazione in merito.

A chiusura delle Iscrizioni il Prof. Nappi Carmine, referente del concorso, comunicherà via mail la graduatoria dei concorrenti in gara.

## **DESCRIZIONE DELLA DINAMICA DEL CONCORSO**

I partecipanti dovranno indossare la divisa da lavoro, realizzare un video della durata massima di 20 minuti (sono ammessi montaggi purché nell'insieme la realizzazione del prodotto sia comprensibile); lo scopo è quello di creare dei video-tutorial accessibili e replicabili dagli spettatori.

I video potranno essere graficamente elaborati con montaggi e schede descrittive, senza limitazione alcuna.

I video dovranno essere condivisi con il seguente indirizzo G-DRIVE: [carmine.nappi@iisdandolo.edu.it](mailto:carmine.nappi@iisdandolo.edu.it) e pervenire entro e non oltre il 28/03/2021; contestualmente corredati dai seguenti documenti in formato .PDF i quali dovranno anche essere inoltrati all'Istituto attraverso PEC [bsis02200a@pec.istruzione.it](mailto:bsis02200a@pec.istruzione.it)

- Liberatoria per la pubblicazione
- Informativa per il trattamento dei dati

I video dovranno pervenire in formato .MP4, non dovranno contenere tracce audio protette da copyright (possono essere utilizzate tracce audio con licenza common creative allegando al video un file di testo con i



# ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"

SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa n.2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)

Tel. 030.9718132/227 – Fax. 030.9719062 - e-mail: [BSIS02200A@istruzione.it](mailto:BSIS02200A@istruzione.it) - Web: [www.iisdandolo.edu.it](http://www.iisdandolo.edu.it) - C.F. 86000710177

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE  
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"



titoli delle tracce al fine di permetterne la verifica), i video con musica protetta dai diritti d'autore e non licenziata verranno scartati.

I video non dovranno prevedere alcun altro soggetto oltre al partecipante al concorso, pena l'esclusione.

Ogni candidato potrà inviare un solo video, pena l'esclusione.

I file video dovranno essere così nominati: ISTITUTO PARTECIPANTE\_COGNOME e NOME ALUNNO\_VIDEOCONCORSO ENOGASTRONOMICO I.I.S. "V.DANDOLO" (ad esempio: IISVERDI\_ROSSI MARIO\_VIDEOCONCORSO ENOGASTRONOMICO I.I.S. "V.DANDOLO") in caso di nome differente e quindi non conforme i video saranno scartati.

I video saranno caricati in un'apposita playlist del canale ufficiale YouTube dell'Istituto organizzatore I.I.S. "V.Dandolo" e, dal 02/04/2021, saranno resi pubblici.

I video che alla data del 28/04/2021 avranno ricevuto il maggior numero di "like/mi piace" si aggiudicheranno la vittoria. Gli eventuali "dislike/non mi piace" non verranno presi in considerazione ai fini della classifica.

## **PREMIAZIONE**

I partecipanti che si aggiudicheranno la prima, la seconda e la terza posizione in classifica di ogni singola categoria accederanno alla premiazione; i premi consistono in:

1°posto n°1 canello professionale cucina/kit servizio vino o cocktail

2°posto n°1 termometro professionale cucina/cavatappi professionale

3°posto n°1 libro d'autore di cucina/ristorazione

Tutti i partecipanti che invieranno il video riceveranno un attestato di partecipazione al concorso redatto e firmato dal Dirigente Scolastico dell'Istituto organizzatore.

## **PROCEDURE:**

La seguente documentazione, che alleghiamo, è parte integrante del regolamento concorsuale.

- Domanda di partecipazione
- Liberatoria per la pubblicazione
- Informativa per il trattamento dei dati

Bagnano di Corzano, 25/01/2021

Il Dirigente Scolastico  
*Prof. Giacomo Bersini*

(firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi e per gli effetti dell'art.3, c.2 D.Lgs. n.39/1993)