**DOMANDA DI PARTECIPAZIONE**

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

*(da inoltrare in formato .PDF a mezzo e-mail a: carmine.nappi@iisdandolo.edu.it)*

al Dirigente Scolastico dell’I.I.S. “V.Dandolo”

alla C.A. del Prof. Nappi Carmine

Istituto partecipante:

Indirizzo:       provincia (     ) recapito telefonico      , indirizzo e-mail Istituzionale

Con la presente comunichiamo che il nostro istituto aderisce al Concorso “**VIDEOCONCORSO ENOGASTRONOMICO I.I.S.V.DANDOLO”** con .

CONCORRENTE:

Cognome:

Nome:

Data di nascita:

Residenza:        comune       provincia (     ) c.a.p.      .

Classe frequentata:

Indirizzo di studio:

CATEGORIA: dev’essere la medesima della classe attualmente frequentata dall’alunno/a

ATTIVITA’: effettuare la scelta nella tabella sottostante

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| INDIRIZZO | CATEGORIA-CLASSI | | | ATTIVITA’ (sceglierne solamente una) |
| SALA & VENDITA | | I°-II° | Allestimento di un tavolo con la mise en place e la simulazione del servizio  Preparazione e presentazione al cliente di una composta di frutta fresca | |
| III° | Preparazione di un Cocktail I.B.A. e presentazione al cliente  Preparazione di un prodotto da caffetteria e presentazione al cliente  Preparazione di un piatto Flamblé e presentazione al cliente | |
| IV°-V° | Ideazione di un cocktail fancy, attribuzione del nome e motivazione storico/sociale/commerciale. Realizzazione e presentazione al cliente in lingua italiana ed inglese | |
| CUCINA | | I°-II° | Preparazione di una salsa madre, descrizione degli ingredienti e del procedimento  Preparazione di una pasta fresca, descrizione degli ingredienti e del procedimento  Realizzazione dei diversi tagli delle patate, descrizione dei diversi utilizzi in relazione al taglio praticato | |
| III° | Preparazione e descrizione dettagliata del procedimento di realizzazione di un primo piatto della cucina italiana  Preparazione e descrizione dettagliata del procedimento di realizzazione di un dessert | |
| IV°-V° | Ideazione di un piatto, attribuzione del nome e motivazione storico/sociale/commerciale. Realizzazione e presentazione al cliente in lingua italiana ed inglese | |

Docente responsabile dell’Istituto partecipante:

     , recapito telefonico      , indirizzo e-mail

Il Docente responsabile ed il D.S. dichiarano sotto la propria responsabilità (pena l’esclusione in caso di mancato rispetto di tale norma), la frequenza dell’alunno nell’A.S.2020-2021 presso l’Istituto di provenienza e nella classe indicata.

Autorizziamo, in riferimento alle d.Lgs. 51/2018, al trattamento dei dati personali per finalità concorsuali.

Firma del Docente \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Firma del Dirigente Scolastico

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Timbro dell’Istituto