



## **I.I.S.S. “CALOGERO AMATO VETRANO”**

Cod. Fisc. 92003990840 – Cod. Mecc. AGIS01200A

**I.P.S.E.O.A. “Sen. G. Molinari” - I.T.A. “C. Amato Vetrano”**

Cod. Mecc. AGRH01201E - Cod. Mecc. AGTA012016

**Corso Serale S.E.O.A.** Cod. Mecc. AGRH01250V

**Convitto** Cod. Mecc. AGVC05000P

**Circolare n° 349**

**Sciacca, 13 Maggio 2021**

**Ai Sigg. Docenti**

**Ai Sigg. Docenti referenti ed incaricati per la manifestazione**

**Agli Alunni e, per loro tramite, alle famiglie**

**Al Personale A.T.A.**

**Al D.S.G.A.**

**Loro Sedi**

**Al Sito web della scuola**

**Agli Atti della Scuola**

**Oggetto: DescoSicano 2021 - Concorsi professionali interno di Cucina/pasticceria, Bar, Accoglienza Turistica.**

In relazione all'oggetto, si comunica che il 27 e 28 Maggio 2021 l'Istituto organizza l'edizione 2021 della Manifestazione “DescoSicano”. In occasione dell'evento, sono previsti i Concorsi Professionali, per gli Alunni interni all'Istituto, di Bar/Cocktail (giovedì 27 Maggio), di Cucina e Accoglienza Turistica (venerdì 28 Maggio).

Il filo conduttore di questa edizione è “La Sicilia: la Terra ed il Mare nostri”. Un'Isola, la cui tradizione di eccellenze vitivinicole e agroalimentari, di prodotti di mare e di terra, é incorniciata di arte ed archeologia, di cultura e tradizioni, tramandate dalle civiltà che si sono insediate e succedute nel tempo, e raccontate da una storia millenaria.

Sono previsti tre concorsi individuali /coppia:

1. Sicilian low alcool - giovedì 27 maggio 2021 - Bar/Cocktail
2. Un piatto per ricominciare...- venerdì 28 maggio 2021- Enogastronomia Cucina
3. R'...Estate in Italia - venerdì 28 maggio 2021 - Accoglienza Turistica

Per ogni Concorso individuale sono previsti premi dal 1° al 3° classificato e dei premi speciali.

Il tema e filo conduttore di questa edizione del DescoSicano è:

**“INSIEME PER INIZIARE”**

Sede Centrale: C.da Marchesa - 92019 SCIACCA (AG) - Tel. 0925/992116

Convitto: Tel. 0925/991201

Sito Web: [www.amatovetranosciacca.it](http://www.amatovetranosciacca.it) - E-mail: [agis01200a@istruzione.it](mailto:agis01200a@istruzione.it) - Pec: [agis01200a@pec.istruzione.it](mailto:agis01200a@pec.istruzione.it)

Il regolamento comune a tutti i Concorsi, così come quelli specifici previsti per ogni Gara, sono pubblicati in una sezione dedicata sul sito web della Scuola:

[www.amatovetranosciacca.edu.it](http://www.amatovetranosciacca.edu.it)

Gli Studenti dell'Indirizzo S.E.O.A. (Diurno e Serale) interessati all'iscrizione, possono rivolgersi ai Docenti referenti per ritirare i Bandi di Gara e le Schede Tecniche di iscrizione (disponibili anche sul sito web della scuola):

- **Proff. Tutti gli ITP (B-20)** per il Concorso di Cucina/pasticceria (fino a n° 8 Studenti selezionati dalle classi di Enogastronomia - Cucina);
- **Prof. Liborio Amplo** per il Concorso di Bar/Cocktail (fino a n° 20 Studenti selezionati dalle classi di Enogastronomia - Sala e Vendita);
- **Proff. Fabrizio Ricotta - Vincenzo Turturici** per il Concorso Accoglienza Turistica" (fino a n° 8 Studenti selezionati dalle classi Terza, Quarta e Quinta Accoglienza Turistica).
- **Prof. Francesco Guardino - ufficio tecnico.**

Nelle due giornate previste per l'evento (27 e 28 maggio), al fine di razionalizzare l'impiego dei Laboratori professionali S.E.O.A., dei Docenti e del Personale A.T.A. a supporto della manifestazione e per consentire agli Alunni ed alle classi coinvolte nel programma, di partecipare come concorrenti o per assistere ai concorsi, ove previsto, e anche per consentire la predisposizione, l'ottimizzazione delle risorse e delle attrezzature, la pulizia straordinaria dei locali interni e delle pertinenze esterne, degli ambienti destinati all'evento sono sospese tutte le altre esercitazioni pratiche S.E.O.A. non correlate allo svolgimento ed all'organizzazione della manifestazione.

Si confida nella collaborazione e nella disponibilità di tutte le risorse umane dell'Istituto per il successo dell'iniziativa. I Sigg. Docenti delle ore curricolari, nelle classi impegnate in servizio, resteranno a disposizione per eventuale copertura oraria. I Docenti in compresenza, in caso di necessità potranno essere utilizzati per la copertura oraria delle lezioni.

## **CONCORSI PROFESSIONALI INDIRIZZO ALBERGHIERO**

**27/28 maggio 2021**

***DescoSicano 2021 "INSIEME PER RICOMINCIARE "***

*Concorso cocktail "SICILIAN LOW ALCOOL"*

*Concorso di cucina -pasticceria "UN PIATTO PER RICOMINCIARE..."*

*Concorso di accoglienza "R'...ESTATE IN ITALIA "*

Sede Centrale: C.da Marchesa - 92019 SCIACCA (AG) - Tel. 0925/992116

Convitto: Tel. 0925/991201

Sito Web: [www.amatovetranosciacca.it](http://www.amatovetranosciacca.it) - E-mail: [agis01200a@istruzione.it](mailto:agis01200a@istruzione.it) - Pec: [agis01200a@pec.istruzione.it](mailto:agis01200a@pec.istruzione.it)

## Programma

### Giovedì 27 maggio 2021

*Concorso di Enogastronomia Sala e Vendita: SICILIAN LOW ALCOOL*

Auditorium "G. Buonocore" I.I.S.S. "C. Amato Vetrano"

#### **Presentano:**

**Ore 08,30 Apertura della Manifestazione** – *Saluto e benvenuto del Dirigente Scolastico, Dott.ssa Caterina Mulè. Presentazione degli Studenti concorrenti e delle giurie del Concorso di Bar Cocktail.*

*dalle ore 09,00 - Gara interna di Bar Cocktail*

*ore 12,30 – Premiazioni concorso di Bar Cocktail.*

*ore 13,15 - Buffet Conviviale per le Giurie e gli ospiti intervenuti (Salone delle Feste).*

### Venerdì 28 Maggio 2021

*Concorso di Enogastronomia Cucina: UN PIATTO PER RICOMINCIARE...  
Laboratori di cucina e pasticceria*

#### **Presentano:**

**Ore 08,30 Apertura della Manifestazione** *Saluto e benvenuto del Dirigente Scolastico, Dott.ssa Caterina Mulè.*

*Presentazione degli Studenti concorrenti e delle giurie del Concorsi (Salone delle Feste).*

*dalle ore 09,00 - Gara interna Concorso cucina/pasticceria, (Laboratori di Cucina A - Cucina Creativa e Pasticceria)*

*ore 11,00 Presentazione dei piatti elaborati.*

*ore 12,30 – Premiazione concorso (Salone delle Feste).*

*ore 13,15 - Buffet Conviviale per le Giurie e gli ospiti intervenuti (Salone delle Feste).*

Venerdì 28 Maggio 2021 *Concorso d'accoglienza: R' ...ESTATE IN ITALIA*

Auditorium "G. Buonocore" I.I.S.S. "C. Amato Vetrano"

**Presentano:**

**Ore 08,30 Apertura della Manifestazione** *Saluto e benvenuto del Dirigente Scolastico, Dott.ssa Caterina Mulè; Saluto delle Autorità. Presentazione degli studenti concorrenti e delle giurie del Concorso.*

**dalle ore 09,00 - Gara interna Concorso accoglienza, (Auditorium "G. Buonocore" I.I.S.S. "C. Amato Vetrano")**

**ore 12,00 - Premiazione concorso (Auditorium).**

**ore 13,15 - Buffet Conviviale per i partecipanti, le Giurie e gli ospiti intervenuti (Salone delle Feste).**

## **I Concorsi della Manifestazione "DescoSicano 2021"**

### **Giovedì 27 maggio 2021**

**Gara di Bar Cocktail - Concorso "Sicilian low alcool"**

**Referente Prof. Liborio Amplo.**

**Ore 08,00** Dopo l'appello in classe, selezione degli Studenti, briefing partecipanti, e preparazioni preliminari - *Foyer dell'Auditorium.*

**Dalle ore 08,30** Gara, batterie di 4 concorrenti - *Palco Auditorium.*

**Dalle ore 12,30** Premiazioni - *Palco Auditorium.*

### **Venerdì 28 maggio 2021**

**Gara di Cucina interni - Concorso "Un piatto per ricominciare..."**

**Referenti proff. Tutti i docenti I.T.P. di cucina.**

**Ore 8,00** Dopo l'appello in classe, selezione degli Studenti, briefing partecipanti, e preparazioni preliminari - *Saletta.*

**Ore 09,00** Inizio Gara, preparazione dei piatti - *Laboratori di Cucina A, Pasticceria, Cucina Creativa.*

**Dalle ore 11:00** Presentazione e Relazione dei piatti alla Giuria - *Sala Ristorante A*

**Dalle ore 12,30** Premiazioni - *Salone delle Feste*

### **Venerdì 28 maggio 2021**

**Gara di Accoglienza Turistica - Concorso "R'...ESTATE IN ITALIA"**

**Referente Proff. Fabrizio Ricotta - Vincenzo Turturici**

**Ore 8,00** Dopo l'appello in classe, selezione degli Studenti, briefing partecipanti, in Auditorium.

Sede Centrale: C.da Marchesa - 92019 SCIACCA (AG) - Tel. 0925/992116

Convitto: Tel. 0925/991201

Sito Web: [www.amatovetranosciacca.it](http://www.amatovetranosciacca.it) - E-mail: [agis01200a@istruzione.it](mailto:agis01200a@istruzione.it) - Pec: [agis01200a@pec.istruzione.it](mailto:agis01200a@pec.istruzione.it)

**Dalle ore 09,00** Inizio Gara, presentazioni turistiche in abbinamento ai concorrenti di Cucina e Sala - *Sala Ristorante A*

**Dalle ore 12,00** Premiazioni - *Auditorium*

**Tutti gli Studenti** coinvolti nella giornata saranno trascritti sul Registro elettronico come "presenti fuori classe" con la motivazione "Partecipazione al DescoSicano 2021".

**Alle ore 13,00** Uscita di tutte le classi.

**Rimangono gli Alunni impegnati per l'evento "Desco Sicano" impegnati nel servizio del buffet conviviale.**

### **Per partecipare:**

Consegnare le schede d'iscrizione entro il 19 maggio 2021, all'ufficio tecnico Prof. Francesco Guardino o ai Docenti I.T.P. di laboratorio della classe, secondo le modalità e le priorità previste dai Bandi di gara, disponibili in download sul sito della Scuola - [www.amatovetranosciacca.edu.it](http://www.amatovetranosciacca.edu.it); non saranno accettate le domande pervenute oltre il suddetto termine.

### **Personale A.T.A. impegnato nelle Attività del DescoSicano 2021 - 27 e 28 Maggio.**

- **Assistenti Tecnici di Ristorazione** tutti impegnati alla manifestazione.
- **AA.TT. G. Bucalo, F. Cirafisi, G. Bongiovanni, P. Quaranta, G. Amplo, Calogero Monterosso**, supporto di servizio e di uso dei Laboratori di Cucina "A", "B", "C", Pasticceria, Cucina Creativa, Sala Ristorante "A", Hall Bar, Sala Ristorante "C" impegnati per i Concorsi di Cucina e preparazione dei Buffet Convivi.
- **A.T. C. Monterosso**: supporto office preparazione dei Concorsi Bar Cocktail nel Foyer dell'Auditorium.
- **A.T. V. Bacchi**: coordinamento Laboratori di Ristorazione e Magazzino Alimentare.
  
- **Assistenti Tecnici di Informatica e Accoglienza Turistica:**
- **A.T. Carmelo Marino**: consolle tecnica Audio Video in Auditorium; elaborazione dei dati e dei punteggi dei concorsi. Stampa materiali dei concorsi. Posizionamento banner e totem promozionali.
- **A.T. Giuseppe Peralta**: Banco di Accoglienza ingresso Istituto e supporto organizzativo. Stampa materiali dei concorsi. Affissione materiale illustrato.
- **A.T. Casà**: supporto tecnico in Auditorium, consolle tecnica Audio Video LIM in Sala Ristorante "A", Salone delle Feste e Hall Bar.
- **Proff. N. Pecoraro e V. Turturici**: supporto tecnico in Auditorium.

Sede Centrale: C.da Marchesa - 92019 SCIACCA (AG) - Tel. 0925/992116

Convitto: Tel. 0925/991201

Sito Web: [www.amatovetranosciacca.it](http://www.amatovetranosciacca.it) - E-mail: [agis01200a@istruzione.it](mailto:agis01200a@istruzione.it) - Pec: [agis01200a@pec.istruzione.it](mailto:agis01200a@pec.istruzione.it)

- **Prof. G. Interrante:** supporto tecnico alla ottimizzazione delle infrastrutture informatiche.

- **Assistente Tecnico Indirizzo Agrario**

- A.T. Vittoria Fodale: allestimento e addobbi Auditorium.

**Tutti i Collaboratori Scolastici** in orario di servizio, secondo le assegnazioni delle postazioni e dei plessi, osserveranno con particolare cura i doveri di pulizia ed igiene generale dei locali, degli ambienti interni e delle pertinenze esterne; di sorveglianza degli ingressi e dei corridoi, delle classi e delle aule.

**Il referente organizzativo**

**DescoSicano 2021**

*Prof. Francesco Guardino*

**Il Dirigente Scolastico**

*Dott.ssa Caterina Mulè*

*(Documento firmato digitalmente ai sensi  
del Codice dell'Amministrazione Digitale  
e norme ad esso connesse)*