



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° 342

Sciacca, 20/04/2022

**Ai Sigg. Docenti
Agli Studenti e
per loro tramite, ai Genitori
Al Personale A.T.A.
Al D.S.G.A.
Loro sedi
Al Sito web della scuola
Agli Atti della Scuola**

Oggetto: Descosicano 2022: concorso professionale interno di cucina e bar.

In relazione all’oggetto, si comunica che il 04 Maggio 2022 si svolgerà nel nostro Istituto l’edizione 2022 della Manifestazione “DescoSicano”. In occasione dell’evento, sono previsti i Concorsi Professionali, per gli Alunni interni all’Istituto, di Bar/Cocktail e di Cucina.

Il tema conduttore di questa edizione è “Sostenibilità e valorizzazione dei prodotti del territorio”.

Sono previsti due concorsi individuali /coppia:

1. Fancy Cocktail – Bar/Cocktail
2. I prodotti del territorio “Il gambero Rosa di Sciacca” – Enogastronomia Cucina.

Il Bando di Gara e le schede tecniche dei due Concorsi sono allegati alla presente circolare.

Gli Studenti dell’Indirizzo S.E.O.A. (Diurno e Serale) interessati all’iscrizione, possono rivolgersi ai Docenti referenti per informazioni e chiarimenti.

Per il Concorso di Cucina saranno selezionati un massimo di 8 Studenti delle classi di Enogastronomia-Cucina diurno e 2 delle classi del percorso di Enogastronomia-Cucina del serale; per il Concorso di Bar/Cocktail saranno selezionati 25/30 Studenti delle classi del percorso di Enogastronomia Bar-Sala e Vendita.

Per partecipare gli Studenti dovranno consegnare le schede d’iscrizione entro il 26 Aprile 2022 all’ufficio tecnico brevi manu o inviare mail all’indirizzo itp@amatovetranosciacca.edu.it; non saranno accettate le domande pervenute oltre il suddetto termine.

Un gruppo scelto di Studenti del percorso di Accoglienza Turistica effettueranno, fuori gara, una presentazione multimediale sul tema “Il Turismo e l’Ecosostenibilità alimentare e culturale nel territorio”.

Per la giornata del DescoSicano sono sospese tutte le altre esercitazioni pratiche S.E.O.A. non correlate allo svolgimento ed all’organizzazione della manifestazione, al fine di

Sede Centrale: C.da Marchesa - 92019 SCIACCA (AG) - Tel. 0925/992116 - Convitto: Tel. 0925/991201

Sito Web: www.amatovetranosciacca.edu.it - E-mail: agis01200a@istruzione.it - Pec: agis01200a@pec.istruzione.it

razionalizzare l'impiego dei laboratori professionali S.E.O.A., dei Docenti e del Personale A.T.A. a supporto 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 eventuali sostituzioni.

PROGRAMMA DELLA MANIFESTAZIONE

CONCORSO PROFESSIONALE INDIRIZZO ALBERGHIERO

04 maggio 2022

DescoSicano 2022 "Sostenibilità e valorizzazione dei prodotti del Territorio"

Concorso cocktail "FANCY COCKTAIL"

Concorso di cucina "IL GAMBERO ROSA DI SCIACCA"

Ore 08,30 - Apertura della Manifestazione.

Presentazione degli Studenti concorrenti e delle giurie del Concorso di Bar Cocktail e di Cucina - (Salone delle Feste).

Ore 8,45 - Inizio lavori di preparazione piatti nei laboratori di cucina.

Ore 10,15 - Presentazione multimediale sul tema "Il Turismo e la Sostenibilità alimentare e culturale nel territorio", presso l'Auditorium "G. Buonocore".

Ore 10,45 - Gara di Bar Cocktail presso l'Auditorium "G. Buonocore".

Ore 12,00 - Premiazione concorso di Bar Cocktail, presso l'Auditorium "G. Buonocore".

Ore 12,30 - Presentazione dei piatti elaborati presso la Sala A

Ore 13,30 - Premiazione concorso di Cucina, presso la Sala A.

Ore 14,00 - Buffet Conviviale per le Giurie e gli ospiti intervenuti (Salone delle Feste).

Il Dirigente Scolastico

Dott.ssa Caterina Mulè

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