



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° 334

Sciacca, 19/04/2023

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

Oggetto: Concorso DescoSicano 2023: disposizioni organizzative

Il Concorso DescoSicano 2023 si svolgerà quest'anno nelle giornate di giovedì 20 e venerdì 21 aprile, e prevede nella prima giornata la gara di cucina degli Studenti del nostro Istituto mentre nella giornata di venerdì la gara di Sala Bar sia degli Studenti interni sia di alcuni Studenti di 3 Istituti Alberghieri della provincia di Agrigento: “Pirandello” di Bivona, “Ambrosini” di Favara e “Gallo” di Agrigento; nella stessa giornata del venerdì si svolgerà la gara di cucina degli Studenti ospiti dei 3 Istituti suddetti e la gara di Accoglienza Turistica con la partecipazione degli Studenti interni e degli Studenti dell'Istituto “Gallo” di Agrigento.

Di seguito le disposizioni organizzative delle due giornate di gara.

Giovedì 20 Aprile 2023: concorso interno di Cucina

Alle 8,30 i partecipanti al Concorso, unitamente ai componenti della Giuria Tecnica, indicati nell'allegato alla presente circolare, e insieme ai Docenti di supporto (A. Lauretta, G. Mustacchia, G. Grisafi) si riuniranno nella Sala A per dare inizio al Concorso e spiegare i

dettagli tecnici della Gara. I partecipanti alla gara di Cucina si recheranno successivamente nei laboratori per la preparazione dei piatti. La Giuria inizierà la valutazione degli elaborati di cucina alle ore 12,00 e, terminati i lavori, si procederà alla premiazione dei primi 3 classificati, sempre nella Sala A. Assisteranno alla gara di cucina in sala A gli Studenti delle classi 3^aD e 5^aF a partire dalle 10,30 fino alle 13,00.

Alla fine della manifestazione, nel Salone delle Feste, seguirà un momento conviviale per i giurati e gli ospiti intervenuti curato da un gruppo di Studenti del percorso Cucina e Sala Bar, sotto la guida dei Docenti A. Zinna, G. Simone Vullo, G. Amplo, F. Nicolosi, A. Amato e A. Campo. Il servizio di accoglienza sarà curato dal Prof. V. Turturici con gli Studenti della classe 4[^]I.

Venerdì 21 Aprile 2023: concorso esterno di Cucina

Alle 8,30 i partecipanti al Concorso provenienti dagli Istituti Alberghieri della provincia di Agrigento, unitamente ai componenti della Giuria Tecnica, indicati nell'allegato alla presente circolare, e insieme ai Docenti di supporto (A. Lauretta, G. Mustacchia) si riuniranno nella Sala A per dare inizio al Concorso e spiegare i dettagli tecnici della Gara.

I partecipanti alla gara di Cucina si recheranno successivamente nei laboratori per preparare i piatti. La Giuria inizierà la valutazione dei piatti alle ore 11,30. Assisteranno alla gara di cucina in sala A gli Studenti delle classi 3^aE e 5^aE a partire dalle 10,30 fino alle 13,00.

Venerdì 21 Aprile 2023: concorso interno ed esterno di Sala Bar

Alle ore 9,15, gli Studenti del percorso Sala e Vendita – Bar (4^aG, 5^aG, 3^aH, 5^aH) e delle classi 1^aD, 2^aD, 3^aD, 2^aE, 2^aF, 4^aF effettueranno la prima pausa ricreativa e alle ore 9,30, accompagnati dai Docenti della 2^a ora, si recheranno in Auditorium per assistere alla gara di Cocktail.

I Docenti curricolari vigileranno fino alla fine della manifestazione. Il supporto tecnico in Auditorium sarà affidato agli Studenti delle classi 3^aG e 4^aH, coordinati rispettivamente dai Docenti Liborio Amplo e Stefano Marciante. La manifestazione sarà presentata da Olga Galluzzo della Skenè Academy, mentre lo Studente A. Frisco curerà l'intrattenimento musicale durante la gara. Il servizio di accoglienza, curato dal Prof. F. Ricotta con gli Studenti della classe 5[^]I, avrà il compito di accogliere gli Studenti delle scuole medie di Sciacca, che giungeranno per assistere all'evento intorno alle ore 9,00.

Venerdì 21 Aprile 2023: concorso interno ed esterno di Accoglienza Turistica

Alle ore 10,30, i partecipanti interni ed esterni alla gara (Gallo), unitamente ai componenti della Giuria Tecnica, indicati nell'allegato alla presente circolare, e insieme al referente del concorso Prof. V. Turturici, si riuniranno nella Sala Verde al secondo piano per dare inizio al Concorso e spiegare i dettagli tecnici della Gara. Assisteranno allo svolgimento della gara gli Studenti del percorso di Accoglienza Turistica (3[^]I, 4[^]I) e delle classi 1^aE e 1^aF.

Venerdì 21 Aprile 2023: conclusione della gara e premiazione

Alla fine dello svolgimento delle Gare dei 3 percorsi, tutti i Giurati e i partecipanti al concorso si recheranno alle ore 13,00 in Auditorium per la premiazione dei vincitori, coordinata dal D.S. Dott.ssa Caterina Mulè.

Terminata la premiazione, seguirà un momento conviviale nel Salone delle Feste per i Giurati, gli Studenti Ospiti e i Docenti intervenuti, curato da un gruppo di Studenti del percorso Cucina e Sala Bar, sotto la guida dei Proff. C. Cucchiara, G. Simone Vullo, F. Mauceri, F. Nicolosi, A. Amato e A. Campo.

Il Dirigente Scolastico

Dott.ssa Caterina Mulè

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