



Member of  
the association of  
European Hotel and  
Tourism Schools

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA  
- ISTITUTO ALBERGHIERO MOLFETTA -

Sede Centrale: Istituto Apicella - Corso Fornari, 1 ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3345078- Fax 080/3342308

Sede succursale: Via Giovinezza - s.s. 16 località 1^ cala ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3341896- Fax 080/3351364

**C.F. 93249230728 ~ Cod. Istituto BARH04000D Codice Univoco UF3N40**

Sito web: [www.alberghieromolfetta.it](http://www.alberghieromolfetta.it) e-mail [BARH04000D@istruzione.it](mailto:BARH04000D@istruzione.it) - [BARH04000D@pec.istruzione.it](mailto:BARH04000D@pec.istruzione.it)

[Istituto accreditato presso la Regione Puglia - settore Formazione Professionale - per la Formazione Superiore, per la Formazione Continua, per l'Area Svantaggio](#)

Molfetta, 15 ottobre 2021

Agli Ill. Dirigenti Scolastici  
I.C.S. / S.S.S 1° grado  
Province BARI e BAT

OGGETTO: iscrizioni a.s. 2022/23 – attività di orientamento.

Ai sensi della normativa vigente, si comunica la disponibilità di questa Istituzione Scolastica a partecipare alle attività di orientamento che vorrete programmare a beneficio degli alunni frequentanti la classe terminale. Saremmo disponibili ad effettuare presso il vostro Istituto incontri con gli alunni, anche con la realizzazione di dimostrazioni pratiche inerenti i nostri indirizzi di studio.

Quest'anno le nostre iniziative si arricchiscono di una nuova attività che potrà interessare alunni e famiglie: "IN CUCINA A 4 MANI".

Si tratta di un Video Contest che chiede ai partecipanti di realizzare **una o più video-ricette** aventi come tema "I dolci natalizi della tradizione Pugliese" utilizzando gli ingredienti prescritti nel paniere del concorso.

In allegato il programma delle nostre iniziative di orientamento e il regolamento del Contest, con preghiera di diffusione tra gli alunni delle classi terminali.

Cordiali saluti.

Il Dirigente Scolastico  
*prof. Antonio Natalicchio*  
(firma autografa sostituita a mezzo stampa  
ai sensi dell'art. 3, c. 2, d.lgs. 39/93)

PROGRAMMA ATTIVITÀ DI ORIENTAMENTO A.S. 2021/22

giovedì 2 dicembre 2021 ore 15:00-18:00	MANI IN PASTA	Laboratori di CUCINA e SALA
giovedì 9 dicembre 2021 ore 15:00-18:00	MANI IN PASTA	Laboratori di PASTICCERIA e ACCOGLIENZA TURISTICA
16 dicembre 2021 ore 15:00-18:00	MANI IN PASTA	Laboratori di CUCINA e ACCOGLIENZA TURISTICA
giovedì 13 gennaio 2022 ore 15:00-19:00	FINALE CONTEST “Cena a quattro mani”	
domenica 16 gennaio 2022 ore 9:00-13:00	OPEN DAY	Visita della scuola e degli spazi laboratoriali
giovedì 20 gennaio 2022 ore 15:00-18:00	MANI IN PASTA	Laboratori di PASTICCERIA e SALA
sabato 22 gennaio 2022 ore 19:00-22:00	“NOTTE DELL’ENOGASTRONOMIA E DELL’OSPITALITA’ PUGLIESE”	saranno realizzati stands di tutti i dipartimenti disciplinari
giovedì 27 gennaio 2022 ore 15:00-18:00	MANI IN PASTA	Laboratori di CUCINA e SALA
domenica 30 gennaio 2022 ore 9:00-13:00	ISCRIZIONI ONLINE	

Tutte le attività si svolgeranno presso la sede di via Giovinazzo – Località 1<sup>a</sup> cala.  
Seguiranno comunicazioni inerenti le varie attività programmate.



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I  
SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ  
ALBERGHIERA



# CONTEST

**in cucina**



**A4  
mani**

## REGOLAMENTO VIDEO CONTEST

### #IN CUCINA A4 MANI

#### 1. SOGGETTO PROMOTORE

Istituto professionale di stato per i servizi di enogastronomia e ospitalità alberghiera di Molfetta di seguito denominato I.P.E.O.A. MOLFETTA, Corso Fornari, n. 1 - 70056 Molfetta - Tel. 080/3345078 - Mail: [BARHO4000D@pec.istruzione.it](mailto:BARHO4000D@pec.istruzione.it) – [BARH04000D@istruzione.it](mailto:BARH04000D@istruzione.it) Sito internet: [www.alberghieromolfetta.it](http://www.alberghieromolfetta.it) .

#### 2. OGGETTO DEL CONTEST

“IN CUCINA A4 MANI” è il Video Contest, organizzato e promosso dall’ I.P.E.O.A. Molfetta nell’ambito delle attività di Orientamento previste per l’a.s. 2021/2021, che chiede ai suoi partecipanti di realizzare **una o più video ricette** aventi come tema “**I dolci natalizi della tradizione Pugliese**” utilizzando esclusivamente gli ingredienti prescritti nel paniere del concorso.

Due sono gli obiettivi principali del contest:

- promuovere in ambito familiare e tra i giovanissimi la conoscenza e la riscoperta delle tradizioni enogastronomiche locali e dei riti del Natale;
- stimolare la realizzazione di attività *peer to peer*, offrendo l’opportunità agli studenti delle scuole secondarie di I grado di acquisire nuove competenze digitali e metterle in pratica.

I partecipanti dovranno realizzare un video, che può essere girato in modo amatoriale o in alta risoluzione, della durata massima di **5 minuti**.

### 3. CHI PUÒ PARTECIPARE AL CONCORSO

Il contest si rivolge agli **studenti delle classi terze** delle scuole secondarie di I grado e **ai loro genitori** interessati a raccontare attraverso una video ricetta le tradizioni enogastronomiche del proprio territorio. Gli studenti possono partecipare in forma individuale ma sempre in **coppia con un genitore** e in rappresentanza della propria classe e del proprio Istituto. Ciascun alunno frequentante la classe terza se interessato può partecipare al Contest. Non esistono limiti di partecipazione per le scuole. Ogni partecipante al contest può inviare anche più di una video ricetta.

### 4. CARATTERISTICHE DEI VIDEO

I partecipanti dovranno realizzare un video della durata massima di 5 minuti, compresi i titoli iniziali e di coda se presenti.

Sono ammessi al Contest più video per ciascun partecipante e/o gruppo di partecipanti.

Ciascun video dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- essere realizzato con **qualsunque strumento** di ripresa nella disponibilità dei partecipanti, ad esempio: videocamere, fotocamere, dispositivi mobili quali smartphone o tablet, etc..
- essere un **prodotto inedito** e di proprietà esclusiva del partecipante al concorso, originale, amatoriale e libero da qualsivoglia diritto di utilizzazione e copyright verso terzi;
- avere una durata massima di **5 minuti**;
- avere una risoluzione minima di **1280 x 720**;
- avere un **orientamento orizzontale**;
- la **colonna sonora non è obbligatoria**, se presente, dovrà essere originale (cioè realizzata appositamente per il video), o in alternativa, libera da diritti d'autore.

Ogni video dovrà descrivere una **ricetta di un dolce tradizionale o tradizionale rivisitato**, realizzata utilizzando **esclusivamente**, gli ingredienti del **paniere del concorso** di seguito elencati (**vedi punto 7**). Il video dovrà illustrare brevemente la preparazione della ricetta e gli ingredienti impiegati, mostrando chiaramente il risultato finale. **Infine bisognerà inviare unitamente al video una foto formato orizzontale del piatto finito che può ritrarre eventualmente anche gli autori della ricetta, da utilizzare come miniatura del video.**

I partecipanti nella figura del genitore **sollevano** l'I.P.E.O.A. MOLFETTA in qualità di organizzatore dell'attività da ogni responsabilità per il contenuto del video e da ogni effetto pregiudizievole che possa derivare da un uso abusivo o scorretto da parte di terzi del predetto materiale video una volta reso pubblico.

Con la partecipazione all'iniziativa e il contestuale invio del video, ogni partecipante si assume la piena e incondizionata titolarità e proprietà del video, nonché il possesso di tutte le eventuali necessarie autorizzazioni da parte di coloro che, a qualsiasi titolo, risultano ivi ripresi o filmati.



## 5. TERMINI E MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE

I video potranno essere spediti tramite email all'indirizzo [mario.conversano@alberghieromolfetta.it](mailto:mario.conversano@alberghieromolfetta.it), utilizzando il servizio <https://wetransfer.com/>, oppure consegnati attraverso una **chiavetta USB** presso la sede dell'Istituto in occasione delle giornate del progetto "**Mani in Pasta**" di Dicembre (il 02, 09 e 16 Dicembre prossimi), direttamente ai referenti del concorso **Prof.ri Michele Salvemini e Mario Conversano**.

I video inviati tramite e-mail dovranno contenere nel testo del messaggio nome e cognome dell'alunno e del genitore, classe, nome della scuola e città, nonché l'elenco degli ingredienti e rispettive quantità. **La partecipazione al concorso sarà ritenuta valida** se, assieme all'invio o alla consegna del video, saranno compilati al seguente link <https://forms.gle/DBSKKi3HCZfoN1a76> il **modulo d'iscrizione** e il consenso alla **privacy** (Regolamento UE 679/2016). Si potranno inviare o consegnare video dal **20 ottobre 2021** fino alle ore **12 del 7 gennaio 2022**. Tutti i video ritenuti conformi ai termini del contest (vedi punti 2, 3 e 4), saranno tempestivamente caricati sulla pagina **Facebook, Instagram** e sul canale **YouTube** dell'I.P.E.O.A. MOLFETTA, in modo tale da poter essere votati, da tutti gli interessati, attraverso la modalità "**like**".

## 6. EVENTO FINALE "CENA A4 MANI"

I 5 concorrenti che alle **ore 12:00 del 10 gennaio 2022** avranno ottenuto il maggior numero di "**like**" per un singolo video (somma delle votazioni di **Facebook, Instagram** e **YouTube**) accederanno all'evento finale la "**CENA A4 MANI**" che si terrà presso il Nostro Istituto in data **13 gennaio 2022**, dove in coppia con il proprio genitore saranno chiamati a realizzare "**LIVE**" la propria ricetta. I piatti realizzati nell'occasione saranno valutati da una giuria di esperti che ne decreterà il vincitore. In quest'ultima occasione gli ingredienti e le attrezzature saranno fornite dall'istituzione scolastica, eventuali attrezzature particolari dovranno essere portate dai partecipanti.

In tale occasione saranno graditi ospiti i Dirigenti Scolastici e i referenti all'orientamento delle scuole finaliste.

## 7. PANIERE INGREDIENTI CONSENTITI

Farina "00"	Mele cotogne	Zucchero semolato
Semola rimacinata di grano duro	Cotognata	Zucchero a velo
Farina di grano arso	Marmellata di albicocche	Zucchero di canna
Farina di mandorle	Marmellata d'uva	Cacao in polvere
Ammoniaca per dolci	Marmellata di amarene	Cioccolato fondente
Lievito chimico per dolci	Fichi secchi	Ciliegie candite
cremortartaro	Vincotto di fichi	Macedonia candita
Amido di mais	Mandorle intere con buccia	Cannella in polvere
Fecola di patate	Mandorle intere spellate	Chiodi di garofano
Burro	Scaglie di mandorle	Caffè solubile
Olio extrav. oliva	Miele	Caffè in polvere
Olio di semi di arachidi	Nocciole intere	Semi d'anice
Farina di castagne	Granella di nocciole	Vino bianco
Latte intero	Ricotta vaccina fresca	rum
Bicarbonato di sodio	Limoni	Liquore nocino
Liquore strega	arance	Zucchero fondente
	mandarini	Granella di pistacchi
	melograno	uova



## 8. PREMI

**1° PREMIO: divisa completa settori cucina, sala e accoglienza**

**2° PREMIO: divisa settore cucina**

**3° PREMIO: fornitura libri in adozione cucina, sala e accoglienza turistica classe 1^**

**A tutti i partecipanti sarà conferito attestato di partecipazione al concorso.**

Ai sensi del DPR 430 del 26/10/2001, art. 6, lett. a, il presente concorso non è considerato "concorso a premi". I premi assegnati rientrano tra i cosiddetti "premi alla cultura" i quali non vanno assoggettati al regime della ritenuta alla fonte (si veda Risoluzione del 28/10/1976 prot. 1251 Ministero delle Finanze - Imposte Dirette).

## 9. GIURIA DI ESPERTI

La Giuria di esperti, presieduta dal dirigente Scolastico e dai referenti del progetto **#IN CUCINA A4 MANI**, valuterà tutti i video presentati e inviterà all'evento finale **"LA CENA A4 MANI"** i 5 più votati sui social (somma delle votazioni di Facebook, Instagram e YouTube), inoltre avrà il compito di esprimere un giudizio insindacabile e di designare il primo, il secondo e il terzo classificato nell'evento finale del 13 gennaio. Non si accetterà nessun ricorso.

## 10. ESCLUSIONI

Tutti i video ricevuti saranno valutati per verificare la conformità ai requisiti del contest e l'idoneità alla pubblicazione on-line.

Saranno esclusi dalla pubblicazione, i video che risultassero non idonei o per i quali vi siano stati comportamenti non conformi da parte degli autori.

## 11. DIRITTI DI UTILIZZAZIONE

All' I.P.E.O.A. MOLFETTA sono gratuitamente ceduti i diritti di riproduzione delle opere per la diffusione nei canali di comunicazione e per la pubblicazione sul sito scolastico [www.alberghieromolfetta.it](http://www.alberghieromolfetta.it). I diritti di autore spettano in via esclusiva ai concorrenti. La partecipazione a questo Contest implica l'accettazione di ognuno degli articoli del presente regolamento.

Per chiarimenti e informazioni scrivere a [mario.conversano@alberghiero.it](mailto:mario.conversano@alberghiero.it) o via whatsapp al 3403787123.

Si ringraziano le ditte COSMOBRAND, DE TOMA, EUROBOOK che forniranno i premi in palio.

