



I.S.I. - ISTITUTO SUPERIORE D'ISTRUZIONE

ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORATI VI "Fratelli Pieroni"
LICEO LINGUISTICO, SOCIOPEDAGOGICO, SCIENZE SOCIALI "G. Pascoli"
LICEO CLASSICOSTATALE "L. Ariosto"
ISTITUTO TECNICO COMMERCIALE "A. Magri"
ISTITUTO TECNICO INDUSTRIALE "E. Ferrari"

Certificazione di Qualità **EFQM** "Committed to Excellence in Europe"

2° Concorso Nazionale di Scuole Alberghiere Città di Barga - "A scuola di prodotti tipici" 22 - 24 febbraio 2007

PROGRAMMA

GIOVEDÌ '22 Febbraio 2007

- Ore 17.00** Arrivo e registrazione dei partecipanti presso la sede dell'I.S.I. di Barga.
Ore 17.30 Benvenuto del Dirigente Scolastico. Visita dei Laboratori ove si svolgeranno le prove. Sistemazione in Hotel. Cena e pernottamento.

VENERDÌ '23 Febbraio 2007

- Ore 8.00** Trasferimento delle squadre partecipanti presso la sede dell'I.S.I. di Barga; assegnazione delle postazioni di lavoro e dell'ordine di presentazione dei piatti, in base alla tipologia della preparazione. Durante lo svolgimento della Gara professionale, gli accompagnatori saranno impegnati in una breve visita alla città di Barga.
- Ore 9.00** Presso i Laboratori di Cucina e di Sala, in contemporanea:
Gara di Cucina (due ore di tempo per le preparazioni);
Gara di Sala (due ore di tempo per l'allestimento del tavolo, la degustazione del vino e la preparazione del cocktail).
- Ore 11.00** Termine delle operazioni da parte dei concorrenti.
Ore 11.15 Inizio delle presentazioni alla Giuria (quindici minuti di tempo per ogni squadra), alla presenza dei Docenti accompagnatori.
- Ore 12.45** Termine delle presentazioni.
Ore 13.30 Le squadre finaliste parteciperanno ad un'escursione a carattere turistico ed enogastronomico sul territorio, con consumazione del pranzo. Al termine rientro in Hotel. Cena e pernottamento.

SABATO 24 Febbraio 2007

- Ore 9.30** Trasferimento delle squadre partecipanti presso la sede dell'I.S.I. di Barga.
Ore 10.30 Cerimonia di chiusura del Concorso.
- Esibizione di intaglio e scultura vegetale dello chef Claudio Menconi, medaglia d'oro alla Coppa del Mondo 2006
 - Premiazione
 - Pranzo di gala organizzato dai Docenti e dagli allievi dell'I.P.S.S.A.R. "Fratelli Pieroni" di Barga.
- Nel pomeriggio** Partenza dei partecipanti.