

Prot. n. 040/N

**Ai Sigg.ri Genitori degli Allievi  
Sede di LONIGO****Oggetto: Comunicazioni scuola-famiglia novembre – Concorso interno ALLA RICERCA DI ECCELLENZE**

Gent.le Famiglia,

con la presente circolare si chiede di prendere attenta visione dei seguenti avvisi:

1. **mercoledì 7 novembre**, alle ore 17.15, i genitori degli allievi sono invitati all'incontro di inizio anno per un primo confronto sull'avvio delle attività formative. Con l'occasione potremo rispondere a domande di utilità comune e condividere con voi genitori il percorso e la nostra preoccupazione educativa. Al termine dell'incontro ci divideremo per classi, per affrontare domande più specifiche da rivolgere ai Coordinatori di classe e per eleggere i Rappresentanti dei Genitori, con lo scopo di favorire lo scambio di comunicazioni, idee ed informazioni tra la scuola e le famiglie.
2. Come ogni anno in questi mesi stiamo invitando gli allievi a collaborare con la scuola alle iniziative di orientamento, tra le quali figurano le **Vetrine Formative** (le prossime saranno a Lonigo domenica 28/10/18; contemporaneamente a Cologna Veneta, Illasi e Barbarano: sabato 24/11/18) e i pomeriggi di **Scuola Aperta** (17/11/18 e 15/12/18). In queste occasioni i ragazzi si mettono in gioco presentando loro stessi la scuola, facendo esercizio di accoglienza e di comunicazione ad un pubblico nuovo di quello che fanno ed apprendono. Dettagli organizzativi verranno comunicati di volta in volta agli allievi.

Inoltre, durante il corso dell'anno formativo, sempre per favorire la formazione di un bagaglio di esperienze che meglio li può introdurre alla conoscenza della futura professione, verranno proposte agli allievi ulteriori occasioni di partecipazione ad alcuni eventi extrascolastici. Tali partecipazioni extra scolastiche e libere saranno riconosciute come credito formativo.

3. Come scritto nel Regolamento della Scuola, si ricorda che dal mese di ottobre i docenti sono a disposizione per ricevere i genitori; si raccomanda di rispettare la procedura richiedendo un appuntamento attraverso il libretto personale del figlio, compatibilmente con la disponibilità dei singoli docenti (non più di un'ora settimanale).

Il primo ricevimento generale con la presenza di tutti i docenti, sarà **martedì 18 dicembre 2018**.

CONTINUA

**Ritagliare e consegnare in segreteria entro lunedì 29 ottobre '18**

Data: .....

- Ricevuta di presa visione della Circ. n. **040/N**, avente per oggetto: **Comunicazioni scuola-famiglia novembre – Concorso interno ALLA RICERCA DI ECCELLENZE**

Nome e Cognome allievo

Classe

Firma del genitore o di chi ne fa le veci

.....

...

4. A partire da **venerdì 9 novembre** inizia, per gli allievi del IV anno, l'attività di alternanza scuola-lavoro o di apprendistato. Tale attività durerà per l'intero anno formativo con le modalità stabilite tra azienda e allievo/a. Pertanto, a partire dal 13 novembre, le lezioni del IV anno si svolgeranno il martedì, mercoledì e giovedì. Si ricorda che rimane l'obbligo di frequenza di almeno il 75% del monte ore sia per le ore di lezione, sia per le ore in azienda. Auguriamo ai nostri allievi di poter vivere una forte esperienza di crescita professionale e umana, che possa far emergere e valorizzare le proprie capacità e talenti.
5. Con la presente circolare viene consegnato il regolamento del concorso per la concorso **MIGLIORE PROMESSA DELLA CUCINA E MIGLIORE PROMESSA DEL BAR - ANNO FORMATIVO 2018/2019**, giunto ormai alla 5<sup>a</sup> edizione. Chiediamo anche alle famiglie di prenderne atto e di collaborare affinché i vostri figli colgano l'opportunità data partecipando con passione e serietà.
6. Gli allievi delle classi seconde e terze che non hanno superato le prove per il recupero del debito formativo dovranno sostenere la prova d'appello fissata per il pomeriggio di **martedì 20 novembre '18**, a partire dalle ore 14.00. La preparazione a questo impegno deve essere seria e responsabile; il non superamento del debito, come è stato già comunicato, andrà ad influire sull'esito dell'anno in corso e sull'ammissione e valutazione all'esame di qualifica.
7. Si coglie l'occasione per comunicare il giorno 2 novembre 2018 non ci sono lezioni per il ponte della solennità di tutti i Santi. Pertanto la Scuola rimane chiusa da giovedì 1 a domenica 4 novembre 2018. Le lezioni riprendono regolarmente lunedì 5 novembre.

A disposizione per ogni eventuale chiarimento porgo cordiali saluti

La Preside  
*Maria Antonietta Rossetti*

*Lonigo, 23 ottobre 2018*

Allegato Prot. n. 40/N

Ai Sig.ri Genitori degli Allievi

**Oggetto: Concorso interno "ALLA RICERCA DI ECCELLENZE"**

Carissimi genitori,

L'Istituto Professionale DIEFFE di Lonigo propone a tutti i suoi allievi il CONCORSO **MIGLIORE PROMESSA DELLA CUCINA E MIGLIORE PROMESSA DEL BAR - ANNO FORMATIVO 2018/2019**. Il concorso prevede due categorie distinte: cucina e bar. I coordinatori dell'intero progetto sono gli allievi del IV anno per Tecnico Professionale.

Lo scopo del concorso è promuovere il confronto tra allievi mettendo in pratica ciò che ciascuno ha appreso e sta apprendendo durante il percorso formativo, incentivando le attitudini professionali e valorizzando la propria personale creatività e la ricerca.

Riportiamo di seguito il regolamento del concorso in modo che le famiglie possano prenderne atto e esortare i propri figli ad una partecipazione appassionata, seria e costruttiva.

**REGOLAMENTO**

La partecipazione: il concorso è rivolto a tutti gli iscritti nell'anno formativo 2018/2019 delle classi prime, seconde e terze. E' parte integrante del percorso di studi e quindi soggetto a valutazione da parte dei docenti di riferimento. Ogni allievo, **singolarmente o in coppia** dovrà quindi iscriversi e scegliere di gareggiare solamente per una delle due categorie di cucina oppure di bar.

Tema categoria CUCINA: scegliere tra antipasto, primo, secondo, dolce. Ideare, realizzare, decorare e presentare il piatto con cura dei particolari e fantasia personale.

Tema categoria BAR: Ideare e realizzare un drink analcolico da presentare con cura dei particolari e fantasia personale e servire guarnito con una decorazione che ne esalti l'aspetto visivo e gustativo.

Ogni allievo dovrà provvedere personalmente ad avere tutti gli ingredienti necessari per realizzare la ricetta.

Modalità iscrizione: a tutti i partecipanti, sulla base della categoria scelta, sarà inviata via mail la **scheda di partecipazione**. Ogni allievo dovrà quindi compilare la scheda ricevuta in tutte le parti richieste, dettagliando la **ricetta per 6 persone** e allegando la **foto** della propria realizzazione, e restituirla rispondendo al mittente.

Le schede, opportunamente compilate, dovranno essere restituite entro il **lunedì 28 gennaio 2019**.

Criteri per la selezione dei finalisti: entro il **martedì 26 marzo 2019** verranno comunicati i **5 finalisti**, selezionati per ogni categoria sulla base della valutazione della scheda di adesione presentata corredata con la foto della realizzazione della ricetta. La commissione giudicante la selezione sarà formata dai docenti di



Ritagliare e consegnare in segreteria entro lunedì 29 ottobre '18

Data: .....

Dichiaro:

di aver preso visione dell'allegato alla circolare n. 40/N avente per oggetto: **Concorso interno "ALLA RICERCA DI ECCELLENZE"**

Nome e Cognome allievo

Classe

Firma del genitore o di chi ne fa le veci

.....

...

docenti di laboratorio della scuola. All'esame delle schede verranno assegnati punteggi con i seguenti criteri:

completezza della scheda	da 0 a 10 punti
presentazione: titolo, foto e breve descrizione	da 0 a 30 punti
ricetta: ingredienti e procedimento	da 0 a 40 punti
impiattamento/composizione	da 0 a 20 punti

Prova finale: la prova finale si terrà il giorno **martedì 14 maggio alle ore 18,00**, alla presenza di una commissione composta da 6 esperti del settore. Gli allievi selezionati saranno chiamati a:

**realizzare** la propria ricetta per sei persone, nel rispetto delle norme igienico sanitarie previste dalle leggi vigenti.

**presentare** alla commissione il proprio piatto o drink.

completare l'esecuzione **pulendo e riordinando** la propria postazione di lavoro.

Criteri per la valutazione della prova finale: la Giuria composta dai 6 esperti ha il compito di valutare ogni singola preparazione nel rispetto delle indicazioni e dei punteggi riportati in questo regolamento:

per la <b>sezione bar</b>	per la <b>sezione cucina</b>
esecuzione e realizzazione da 0 a 25 punti originalità e presentazione visiva da 0 a 25 punti giudizio gustativo da 0 a 30 punti descrizione alla Giuria da 0 a 20 punti	originalità/grado di difficoltà da 0 a 25 punti presentazione visiva da 0 a 25 punti giudizio gustativo da 0 a 30 punti descrizione alla Giuria da 0 a 20 punti

Ogni giurato avrà a disposizione una scheda per la valutazione. Il punteggio conseguito da ogni allievo corrisponderà alla somma dei voti totali espressi dai giurati, diviso per il numero degli stessi. In caso di parità sarà il voto del Presidente di giuria, eletto dai sei, a prevalere.

Qualora venissero avvisate delle irregolarità nel rispetto delle norme del presente regolamento si potranno subire sanzioni nel punteggio finale fino ad un massimo di 20 punti.

La Giuria è l'unico organo competente a giudicare la prova finale e il suo giudizio è inappellabile.

Ai vincitori verrà assegnato il seguente **PREMIO**:

1° classificato categoria cucina: **borsa di studio di euro 100**

1° classificato categoria bar: **borsa di studio di euro 100**

Confidando che l'iniziativa trovi il vostro gradimento e la collaborazione nell'esortare la partecipazione attiva dei vostri figli, porgiamo cordiali saluti

PRESIDE

*Maria Antonietta Rossetini*

Firma autografa sostituita a mezzo stampa  
ai sensi dell'art. 3, comma 2, d. lgs n.39/1993

*Lonigo, 23 ottobre 2018*