



**Istituto Professionale di Stato**  
**Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera**  
**"S. Savioli" - Riccione**



Viale Piacenza n. 35 - 47838 Riccione (Rn) - Tel. 0541/660214 - Fax 0541/640640

AMBITO TERRITORIALE 22 - COD. FISC. 91064490401 - Codice Ist. RNRH01000Q

[www.alberghieroriccione.edu.it](http://www.alberghieroriccione.edu.it) E-mail: [rnrh01000a@istruzione.it](mailto:rnrh01000a@istruzione.it) - [rnrh01000a@pec.istruzione.it](mailto:rnrh01000a@pec.istruzione.it)

Circolare n. 638

Riccione, 03/05/2024

**Agli alunni**  
**delle classi 3KA-3KB-3P-4KA-4KB**  
**Ai docenti delle classi coinvolte**  
**Al DSGA**  
**Al Sito**

**Oggetto: Concorso Interno per la selezione alla partecipazione al concorso Cous Cous Fest San Vito Lo Capo (TP) "Next Generation Student Contest Conad"**

Si comunica che è pervenuto presso il nostro istituto l'invito alla partecipazione al concorso in oggetto che si tiene ogni anno, nel mese di settembre a San Vito Lo Capo per promuovere il Cous Cous come piatto simbolo dell'integrazione culturale riconosciuto patrimonio immateriale dell'UNESCO.

Tutti gli istituti alberghieri invitati sono tenuti ad inviare la richiesta di partecipazione entro il 16 Giugno C.A. inviando una ricetta con tema Cous Cous corredata da un file foto in JPEG.

Verranno selezionati solo 4 scuole finaliste da tutta Italia, tramite un Contest online all'indirizzo <http://couscousfest.it/contest/campionato-italiano-2024/> che decreterà le scuole finaliste.

Per tale occasione si attiverà una selezione interna dalla quale verrà scelta la ricetta che potrebbe concorrere alle fasi finali del concorso sopraindicato.

Agli alunni interessati delle classi destinarie, su base volontaria, è richiesto di inviare un file con un'idea di ricetta di Cous Cous Vegan oppure un'idea di Dessert con base Cous Cous corredata da una foto in JPEG alla mail [francescoferrara@alberghieroriccione.edu.it](mailto:francescoferrara@alberghieroriccione.edu.it) entro il giorno 15/05/2024 alle ore 10:00, compilando il modulo allegato, comprensivo di:

- Nome del piatto
- Quantità ed ingredienti per 4 pax
- Procedimento
- Attrezzatura necessaria
- Allergeni
- Abbinamento Vino

Verranno selezionate, da una giuria interna composta da docenti dell'istituto ed esperti del settore esterni, le 8 migliori ricette pervenute.

Gli otto finalisti realizzeranno la ricetta proposta, a scuola, nella misura di 4 degustazioni, 3 per i giudici di gara e 1 da esposizione.

Il Vincitore del concorso interno invierà la richiesta di partecipazione al concorso che si terrà Sabato 21 settembre a San Vito lo Capo durante il Cous Cous Fest.



**Istituto Professionale di Stato**  
**Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera**  
**"S. Savioli" - Riccione**



Viale Piacenza n. 35 - 47838 Riccione (Rn) - Tel. 0541/660214 - Fax 0541/640640

AMBITO TERRITORIALE 22 - COD. FISC. 91064490401 - Codice Ist. RNRH01000Q

[www.alberghieroriccione.edu.it](http://www.alberghieroriccione.edu.it) E-mail: [rnrh01000a@istruzione.it](mailto:rnrh01000a@istruzione.it) - [rnrh01000a@pec.istruzione.it](mailto:rnrh01000a@pec.istruzione.it)

La prova pratica consisterà nella corretta realizzazione del piatto dal punto di vista Igienico-professionale.

Sarà necessario per il piatto Vegan l'utilizzo di:

3 ingredienti vegetali (ortaggi a foglie, radici, ortaggi a frutto etc.)

1 fonte proteica vegetale

1 salsa di accompagnamento

1 elemento che conferisca croccantezza al piatto.

Sarà necessario per il dessert l'utilizzo:

Del cous cous come base del dessert

1 base croccante

1 base cremosa

L'abbinamento con frutta o verdura.

Verranno valutati positivamente tutti i piatti che avranno un'idea in chiave moderna e innovativa.

I referenti

Prof. Ferrara Francesco

Prof. Panzera Salvatore

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

*Prof. PASQUALE D'ANDOLA*

(documento firmato digitalmente in base  
al codice dell'amm.ne digitale D.L. 82/2005)