



Ministero dell'Istruzione e del Merito



Unione Europea

Istituto Comprensivo Statale "E. Loi - G. Santomauro"

Il presente si veste del passato per costruire il futuro

SANTOMAURO MASTERCHEF

IV EDIZIONE



MERCOLEDÌ 21/05/2024

ORE 14:00-16:00

REGOLAMENTO

1. LA MANIFESTAZIONE

Anche quest'anno, a conclusione dell'Unità Di Apprendimento di Istituto dedicata alle emozioni e al rispetto, con particolare attenzione verso l'equa suddivisione delle risorse e alla lotta contro lo spreco alimentare, si terrà la manifestazione "Santomauro Masterchef", giunta alla sua quarta edizione.

A partecipare all'evento saranno **le classi quarte della scuola primaria** (sezione junior) e **le classi seconde della scuola secondaria di primo grado** (sezione senior).

I docenti coinvolti saranno quelli di italiano e scienze per le classi della scuola primaria e tutti quelli che hanno sviluppato il tema centrale dell'alimentazione per la scuola secondaria.

La manifestazione si svolgerà all'interno dell'auditorium del plesso Santomauro.

A ciascuna classe sarà assegnata un'aula, dove avverranno le fasi di preparazione ed assemblaggio del piatto, prima della presentazione alla giuria.

Si partirà con l'evento "junior" e, a seguire, concorrerà la sezione "senior".

Una classe alla volta entrerà in auditorium e sottoporrà ai giudici il proprio piatto. Due alunni per classe avranno il compito di relazionare sul lavoro, indicando:

- I motivi della scelta e la rispondenza alle linee guida fornite
- Quali ingredienti sono stati utilizzati e loro provenienza
- Il contenuto in termini di nutrienti
- A quale tipologia di persona è rivolto
- Il ruolo che ciascun componente della classe ha avuto nel processo decisionale, nel recupero degli ingredienti, nella preparazione del piatto, nel calcolo dei nutrienti, nella relazione di presentazione.

Dopo l'assaggio, la classe uscirà e lascerà il posto alla classe successiva.

L'ordine di ingresso delle classi sarà quello alfabetico.

Al termine degli assaggi, la giuria si riunirà per l'attribuzione dei giudizi, in base alle categorie illustrate in seguito. Quindi, le classi rientreranno in auditorium per la premiazione e la consegna degli attestati.

2. LINEE GUIDA PER LA PREPARAZIONE DEL PIATTO

Il piatto che le classi presenteranno sarà un piatto unico e dovrà rispondere ai seguenti requisiti:

- Deve essere riconducibile alla dieta mediterranea, pertanto deve fornire un apporto equilibrato di nutrienti
- Deve essere un piatto freddo
- La preparazione, per motivi igienici, deve essere effettuata in anticipo; a scuola potrà avvenire solo l'impiattamento, avendo cura di rispettare le elementari norme igieniche (è opportuno portare una tovaglia, anche di carta; guanti di lattice; raccogliere i capelli)

Dovrà essere presentato un piatto di portata da sottoporre ai giudici nella sua interezza, per la valutazione della presentazione; per l'assaggio, dovrà essere messo a disposizione un piatto per ciascun componente della giuria e per la presentatrice della manifestazione.

Il piatto dovrà essere accompagnato da una bevanda, da servire a ciascuno dei giurati e alla presentatrice, che bene si abbinerà con quanto presentato e che risponda anch'essa a requisiti di equilibrio e naturalezza.

3. IL RUOLO DEI DOCENTI E LA GIURIA

I docenti delle classi svolgeranno il ruolo di “coach” per le rispettive classi, secondo la seguente tabella:

Sezione Junior

CLASSE	DOCENTI COACH
4A	Ungaro, Martino
4B	Ungaro, Martino
4C	Abrescia, Guarnieri
4D	Abrescia, Guarnieri

Sezione Senior

CLASSE	DOCENTI COACH
2A	De Fino, Nitti
2B	Miacola, Romano
2C	Monno, Ricciardi
2D	Iacovelli, Sebastiani
2E	Borredon, Capasso
2F	de Ruvo, Mangiacapra

I coach dovranno seguire le fasi decisionali nella scelta del piatto e, durante, la manifestazione, dovranno supervisionare ai preparativi che precederanno la presentazione alla giuria. Potranno partecipare ai preparativi un numero massimo di due genitori per classe.

Nell’attesa del proprio turno, la classe rimarrà nell’aula assegnata, sotto la sorveglianza dei docenti coach; per non compromettere la gara, non potranno spostarsi nelle altre aule e avere contatti con le altre classi partecipanti.

La giuria della sezione junior sarà composta dai docenti della sezione senior e viceversa.

GIURIA JUNIOR	
GIURIA D’ONORE	GIURATI
Almo Bibolotti - Presidente Anna Lia Minoia Maria Gusman	Abrescia, Bari, Cappiello, Catucci, De Gioia, De Lucia, Giannattasio

GIURIA SENIOR	
GIURIA D’ONORE	GIURATI
Almo Bibolotti - Presidente Anna Lia Minoia Dora Campanale	Abrescia, Guarnieri, Martino, Ungaro

I giudici saranno chiamati ad esprimere il proprio giudizio principalmente in relazione alle proprie competenze. In modo particolare, i docenti di lettere potranno esprimere un giudizio sull'esposizione della relazione, i docenti di arte sull'estetica, i docenti di scienze sulla proprietà del linguaggio scientifico e della

relazione, i docenti di ed. fisica sul valore nutrizionale, energetico e sulla tipologia di persona a cui è rivolto, i docenti di tecnologia sui valori nutrizionali e sulla provenienza dei prodotti.

Il giudice d'onore, esterno alla scuola, è uno chef di chiara fama e giudicherà il piatto nel suo complesso. Sarà affiancato dalla Dirigente Scolastica e dalla collaboratrice Prof.ssa Gusman, per la valutazione della sezione junior e dalla Vicaria Ins. Campanale per la valutazione della sezione senior.

La presentatrice dell'evento è la prof.ssa Manuela Giannattasio.

Tutti gli altri docenti che vorranno dare il proprio contributo o, semplicemente, essere presenti alla manifestazione saranno i benvenuti.

4. L'ORGANIZZAZIONE

Per consentire lo svolgimento dell'evento, **gli alunni delle classi quarte della scuola primaria** saranno prelevati dai genitori alle **ore 12:30** per essere accompagnati presso il plesso Santomauro. Qui troveranno ad accoglierli i loro docenti-coach che li guideranno nell'aula riservata a ciascuna classe per iniziare i preparativi che avranno luogo dalle ore 13:00 alle ore 14:00, orario di inizio della manifestazione. Ai preparativi potrà partecipare un numero massimo di due genitori per classe.

Le aule riservate per gli alunni delle classi quarte della scuola primaria sono:

Classe	Aula
IV A	Aula 20 Piano Terra
IV B	Aula 20 Primo Piano (Lab Arte)
IV C	Aula 23 Primo Piano (Lab Creattivo)
IV D	Aula 25 Primo Piano (Biblioteca)

Si chiede, pertanto, ai docenti che utilizzano i suddetti ambienti di lasciarli liberi nell'orario indicato.

Le classi verranno chiamate a presentare i piatti secondo l'ordine alfabetico. Al termine di ciascuna presentazione, torneranno nella propria aula e attenderanno il momento finale della proclamazione, che avverrà in auditorium dopo che la giuria avrà espresso il proprio insindacabile giudizio.

Completata la premiazione, alunni e genitori della scuola primaria lasceranno i locali della scuola per consentire il corretto svolgimento della manifestazione per gli alunni della scuola secondaria.

Gli alunni delle classi seconde della scuola secondaria seguiranno il normale orario delle lezioni fino alle ore 13:00. A partire da quest'ora, potranno iniziare le preparazioni, seguiti dai docenti presenti in classe secondo l'orario delle lezioni e, ove possibile dai docenti coach, che, comunque, provvederanno a supervisionare i lavori a partire dalle ore 14:00. Le preparazioni dovranno terminare entro la conclusione dei lavori della scuola primaria. I docenti coach saranno informati sulle tempistiche.

Anche in questo caso, ai preparativi potrà partecipare un numero massimo di due genitori per classe.

Le classi verranno chiamate a presentare i piatti secondo l'ordine alfabetico. Al termine di ciascuna presentazione, torneranno nella propria aula e attenderanno il momento finale della proclamazione, che avverrà in auditorium dopo che la giuria avrà espresso il proprio insindacabile giudizio.

Per garantire la buona riuscita dell'evento, per entrambi gli ordini di scuola, i docenti-coach dovranno sorvegliare gli alunni e fare in modo che rimangano nella propria aula.

I genitori degli alunni della scuola primaria potranno prendere posto in auditorium a partire dalle ore 14:00.

I genitori degli alunni della scuola secondaria potranno prendere posto in auditorium a partire dalle ore 15:00.

In entrambi i casi, per motivi di capienza, sarà consentito l'accesso di un solo genitore per alunno.

5. LE ATTESTAZIONI

Le categorie per le quali le classi concorreranno sono:

- **Equilibrium:** l'attestazione sarà conferita alla classe che avrà elaborato il piatto più equilibrato dal punto di vista nutritivo
- **Più Gusto:** l'attestazione sarà conferita alla classe che avrà elaborato il piatto più buono
- **Acquolina:** l'attestazione sarà conferita alla classe che avrà elaborato la migliore presentazione
- **Sprint:** l'attestazione sarà conferita alla classe che avrà elaborato il piatto più energetico
- **Km0:** l'attestazione sarà conferita alla classe che avrà elaborato il piatto realizzato principalmente con prodotti del territorio
- **Apulian:** l'attestazione sarà conferita alla classe che avrà elaborato il piatto più vicino alla tradizione pugliese

L'idea nasce con lo scopo della condivisione, dell'incontro e del divertimento.

Quindi,

BUON MASTERCHEF A TUTTI!!!

L'ideatrice e responsabile del progetto

Prof.ssa Nunzia Ricciardi