



I.I.S.S. “CALOGERO AMATO VETRANO”

Cod. Fisc. 92003990840 – Cod. Mecc. AGIS01200A

I.P.S.E.O.A. “Sen. G. Molinari” - I.T.A. “C. Amato Vetrano”

Cod. Mecc. AGRH01201E - Cod. Mecc. AGTA012016

Corso Serale S.E.O.A. Cod. Mecc. AGRH01250V

Convitto Cod. Mecc. AGVC05000P

Circolare n° 265

Sciacca, 13/03/2019

**Ai Sigg. Docenti
Ai Sigg. Educatori
Agli Studenti e,
per loro tramite, ai Genitori
Al Personale A.T.A.
Al Personale del Convitto
All’Ufficio Personale
Al D.S.G.A.
Loro sedi
Al Sito web della scuola
Agli Atti della Scuola**

Oggetto: DescoSicano 2019 - Concorsi professionali di Cucina, Sala e Vendita, Bar e Accoglienza Turistica, per gli Studenti interni all’Istituto.

In relazione all’oggetto, si comunica che l’11 ed il 12 aprile 2019 l’Istituto organizza l’edizione 2019 della Manifestazione “DescoSicano”. In occasione dell’evento, quest’anno riservato agli Studenti interni S.E.O.A. dei corsi diurni e serali, sono previsti i Concorsi professionali di Cucina, Sala e Vendita, Bar/Cocktail e Accoglienza Turistica.

Il filo conduttore di questa edizione è *“La Sicilia: la Terra ed il Mare nostri”*. Un’Isola la cui tradizione di eccellenze vitivinicole e agroalimentari, di prodotti di mare e di terra, sono incorniciate di arte ed archeologia, di cultura e tradizioni, tramandate dalle civiltà che si sono insediate e succedute nel tempo, e raccontate da una storia millenaria.

Sono previsti quattro concorsi individuali ed un concorso in squadra:

1. Sicilian Junior Bartender – giovedì 11 aprile 2019 – Bar/Cocktail
2. Sicilian Junior Chef – venerdì 12 aprile 2019 – Enogastronomia Cucina
3. Sicilian Junior Maitre – venerdì 12 aprile 2019 – Sala e Vendita
4. Sicilian Junior Guide – venerdì 12 aprile 2019 – Accoglienza Turistica
5. Concorso “Team Ristorazione” – venerdì 12 aprile 2019, che prevede l’associazione in squadra degli Studenti di Cucina, Sala e Vendita ed Accoglienza Turistica.

Per ogni Concorso individuale sono previsti premi dal 1° al 3° classificato e dei premi speciali. Per il Concorso Team “Ristorazione” è previsto il prestigioso Trofeo “DescoSicano 2019”.

Il regolamento comune a tutti i Concorsi, così come quelli specifici previsti per ogni Gara, sono pubblicati in una sezione dedicata sul sito web della Scuola: www.amatovetranosciacca.it.

Gli Studenti dell'Indirizzo S.E.O.A. (Diurno e Serale) interessati all'iscrizione, possono rivolgersi ai Docenti referenti per ritirare i Bandi di Gara e le Schede Tecniche di iscrizione (disponibili anche sul sito web della scuola):

- **Prof. Stefano Marciante (B-20)** per il Concorso di Cucina "Sicilian Junior Chef 2019" (fino a n° 8 Studenti selezionati dalle classi Quarte e Quinte Enogastronomia-Cucina);
- **Prof. Liborio Amplo** per il Concorso di Bar/Cocktail "Sicilian Junior Bartender" (fino a n° 32 Studenti selezionati dalla classi Terze, Quarte e Quinte Sala e Vendita);
- **Prof. Stefano Marciante (B-21)** per il Concorso di Sala e Vendita "Sicilian Junior Maitre" (fino a n° 8 studenti selezionati dalla classi Terze, Quarte e Quinte Sala-Vendita);
- **Prof.ssa Annarita Cannatella** per il Concorso Accoglienza Turistica "Sicilian Junior Guide" (fino a n° 8 Studenti selezionati dalle classi Terza, Quarta e Quinta Accoglienza Turistica).

Le iscrizioni ai concorsi saranno accettate **entro il 29 marzo 2019**, secondo le modalità e le priorità previste dai Bandi di gara, disponibili in download sul sito della Scuola - www.amatovetranosciacca.it in un menù dedicato appositamente alla Manifestazione.

Terminata la selezione delle domande di partecipazione, seguirà la Circolare informativa con il programma definitivo e l'organizzazione didattica delle giornate di manifestazione.

Il Referente organizzativo

Prof. Fabrizio Ricotta

Il Dirigente Scolastico

Dott.ssa Caterina Mulè

(Documento firmato digitalmente ai sensi del Codice dell'Amministrazione Digitale e norme ad esso connesse)