



CONCORSI

2025-2028

NUMERO	REVISIONE	DATA
01	Allegato PTOF	09.01.2026

I Concorsi della scuola

Il Collegio dei Docenti propone ogni anno diversi concorsi professionali, promuovendo al tempo stesso la partecipazione degli studenti a competizioni regionali e nazionali. Queste esperienze rappresentano un'importante opportunità di crescita formativa e culturale, permettendo agli alunni di confrontarsi con contesti professionali reali e di valorizzare le competenze acquisite durante il percorso di studi.

I concorsi di enogastronomia cucina e sala-bar sono eventi che celebrano l'arte culinaria e la mixology, offrendo occasioni di confronto, apprendimento e crescita sia per chi partecipa direttamente sia per chi assiste alle prove. Essi promuovono il talento individuale e rappresentano un vero e proprio palcoscenico professionale per i futuri chef e bartender, che possono mostrare a una giuria qualificata e a un pubblico specializzato le proprie abilità, la creatività e la passione per il mestiere.

La partecipazione a queste competizioni è particolarmente significativa perché consente agli studenti di mettersi in gioco, sviluppare spirito di squadra, gestire lo stress e affinare precisione e organizzazione, competenze fondamentali nel mondo della ristorazione.

I concorsi rappresentano inoltre un'importante occasione di promozione della cultura gastronomica locale, valorizzando ingredienti, preparazioni e tradizioni culinarie del territorio. Allo stesso tempo favoriscono la sperimentazione e l'innovazione, contribuendo alla diffusione di nuove tecniche e abbinamenti.

Questi eventi sono anche luoghi di incontro, scambio e innovazione, capaci di creare un forte senso di comunità tra studenti, docenti e professionisti del settore. Possono essere organizzati all'interno della scuola oppure presso altre istituzioni scolastiche, a livello nazionale o internazionale, o ancora presso strutture del territorio, coinvolgendo gli studenti più motivati e meritevoli e offrendo loro un'esperienza formativa di grande valore. In occasione dei concorsi di sala e enogastronomia, gli studenti partecipanti rappresenteranno l'Istituto indossando la divisa della scuola.

I principali sono:

Mielando

Concorso scolastico che si svolge in coppia, composta da uno studente di cucina e uno di sala-bar, chiamati a collaborare nella creazione di un finger food abbinato a un cocktail, entrambi realizzati utilizzando il miele come ingrediente protagonista.

Particolarità dell'iniziativa è la giuria, composta da una componente tecnica, formata da professionisti del settore, e da una componente popolare, che contribuisce alla valutazione delle preparazioni.

L'evento rappresenta un'importante occasione per valorizzare il miele del territorio e per mettere alla prova creatività, tecnica e capacità di collaborazione tra gli studenti dei diversi indirizzi.

Pizza

Il Campionato Mondiale della Pizza di Paestum è una competizione internazionale

dedicata all'arte della pizza che coinvolge pizzaioli professionisti e studenti degli istituti alberghieri. All'interno dell'evento è prevista anche una categoria riservata alle scuole alberghiere, nella quale gli studenti si confrontano nella produzione della miglior pizza nazionale realizzata da un istituto scolastico.

La manifestazione si svolge nell'area di Paestum, in provincia di Salerno, non lontano da Napoli, territorio simbolo della tradizione pizzaiola italiana. Durante il concorso gli studenti mettono in pratica tecniche di impasto, lievitazione, stesura e cottura, oltre alla capacità di valorizzare ingredienti e creatività nella composizione della pizza.

Concorso Gustofolies

Realizzazione di una videoricetta presso i laboratori didattici della scuola con un esperto dell'Alliance Française, per partecipare ad una competizione internazionale organizzata dall'Institut De France e realizzata dai partners Istituti Alberghieri Italiani.

Concorso Cocktail V. Vicquéry ENJOY

Concorso di mixology dedicato alla memoria di Victor Vicquéry, docente di sala bar e vendita, che vede la partecipazione di alunni in rappresentanza della scuola insieme ad alunni provenienti dalle scuole alberghiere di tutta Italia.

Gli studenti partecipanti presentano una loro ricetta con l'utilizzo obbligatorio del prodotto sponsor fornito dall'azienda scelta. Al termine delle batterie sono decretati 5 finalisti, che concorrono ad una Mystery Box per decretare il vincitore finale.

La giuria del concorso è composta dalle Associazioni di categoria presenti sul territorio, un rappresentante dell'azienda sponsor e un docente interno.

Concorso Toques en Chablais

Concorso organizzato dall'Ecole Hôtelière Savoie Léman presso il comune di Thonon - Les - Bains in Haute Savoie, in cui gli studenti si sfidano con altre tre nazioni negli ambiti di sala, cucina e pasticceria.

Ogni anno viene annunciato il tema centrale del concorso, che guida lo svolgimento delle diverse prove.

Per quanto riguarda la sala, le sfide prevedono il riconoscimento dei formaggi, una mystery box di bar e l'allestimento di un tavolo a tema.

Per cucina e pasticceria, i partecipanti realizzano un piatto e un dessert da presentare alla giuria e successivamente affrontano una mystery box dedicata a entrambe le discipline. terminate tutte le prove tecniche, si arriva al momento del servizio in sala: veri clienti prendono posto ai tavoli e il team deve servire il menù realizzato durante la competizione, mettendo così in pratica tutte le competenze di cucina, pasticceria e

servizio.

Concorso Miglior Allievo Bar

Concorso interno alla scuola organizzato in collaborazione con la Federazione Italiana Barman, durante il quale gli studenti si sfidano nella preparazione di cocktail IBA estratti a sorte. L'iniziativa rappresenta un'importante occasione per mettere alla prova competenze tecniche, precisione e capacità di gestione del servizio.

I vincitori e le vincitrici delle diverse prove avranno l'opportunità di rappresentare la scuola partecipando al Campionato Italiano Barman e ad altre competizioni di settore.

Concorso Cocktail di Piazza dei Mestieri

Il Concorso Cocktail di Piazza dei Mestieri, organizzato presso Piazza dei Mestieri a Torino, è una competizione dedicata agli studenti degli istituti alberghieri e dei percorsi di formazione nel settore bar.

Il concorso è suddiviso in tre categorie principali: Analcolico, Smoothie e Cocktail IBA, quest'ultima basata sulle ricette ufficiali dell'International Bartenders Association. Gli studenti si confrontano dimostrando tecnica, creatività e capacità di presentazione del drink davanti a una giuria di professionisti del settore.

Campionato Italiano Barman

Concorso organizzato dalla FIB diviso in categorie: Classico, Flair, Specialmente Barman e analcolico a squadre.

Il CIB Classico prevede che gli studenti, dopo aver sorteggiato una ricetta International Bartenders Association, si sfidino in batteria con uno studente di un altro istituto in incontri ad eliminazione diretta.

La prova di Flair si svolge invece nell'arco di due giornate: i partecipanti eseguono la loro performance e i punteggi ottenuti vengono successivamente sommati per determinare la classifica finale.

Lo Specialmente Barman è la competizione dedicata agli studenti con disabilità, pensata per valorizzare le loro competenze e favorire la partecipazione inclusiva.

L'Analcolico a squadre rappresenta invece l'ultima prova prima della finale: la squadra dell'istituto presenta un drink analcolico ideato ed elaborato nei mesi precedenti e lo propone al pubblico, che ha il compito di votare il migliore.

Concorso Grappa e Neve

Il concorso, organizzato da Associazione Italiana Barmen e Sostenitori, è una competizione dedicata sia ai bartender professionisti sia agli studenti degli istituti alberghieri, pensata per valorizzare talento, tecnica e creatività nel mondo della miscelazione.

L'evento si svolge in una location d'eccezione: l'Alpe Gorza di Torgnon, direttamente sulle piste da sci, un contesto unico che unisce la mixology professionale all'atmosfera della montagna invernale. In questo scenario suggestivo i partecipanti si sfidano in diverse prove di preparazione e presentazione dei cocktail, mettendo in mostra abilità tecniche, precisione e capacità di lavorare sotto pressione davanti a giuria e pubblico.

Concorso Thonon Chateldon

Il concorso, organizzato dall'École Hôtelière Savoie Léman, si svolge presso il comune di Thonon-les-Bains, nel cuore dell'Haute-Savoie.

La competizione si distingue per il suo format originale, che prevede la partecipazione di un team composto da uno studente e un professionista del settore, chiamati a collaborare fianco a fianco. Questa formula favorisce un vero scambio di competenze tra formazione e mondo del lavoro, permettendo agli studenti di confrontarsi direttamente con l'esperienza di professionisti affermati.

Concorso Nazionale AIBES

Concorso nazionale organizzato dall'Associazione Italiana Barmen e Sostenitori, che prevede anche una categoria dedicata agli studenti degli istituti alberghieri. Questa sezione è pensata per avvicinare i giovani al mondo della miscelazione professionale, offrendo loro l'opportunità di confrontarsi in un contesto strutturato e altamente qualificato.

Gli studenti partecipanti hanno così la possibilità di mettere alla prova le proprie abilità tecniche, la creatività e la capacità di presentazione del drink, lavorando secondo gli standard della mixology professionale e confrontandosi con una giuria composta da esperti del settore.

Campionato nazionale di Pasticceria

Il Campionato Italiano degli Istituti Alberghieri d'Italia è organizzato dalla FIPGC (Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria), in collaborazione con il Ministero dell'Istruzione con la rete Re.Na.I.A., Rete Nazionale degli Istituti Alberghieri d'Italia.

Il Campionato Nazionale di Pasticceria ha lo scopo di valorizzare le eccellenze, le competenze e le capacità metodologiche acquisite dagli allievi provenienti dagli Istituti alberghieri Italiani, nella cultura della pasticceria Italiana e internazionale, integrando differenti tecniche e metodologie finalizzate alla crescita, all'innovazione e soprattutto al confronto.

Il Campionato è promosso dal Ministero della Pubblica Istruzione come Evento d'Eccellenza Nazionale.

