



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE
"E. Ruffini - D. Aicardi"
CONVITTO ANNESSO

C.F.: 90051650084 - P.IVA: 00169380086

I.P.S.S.A.R. - Via Lungomare 141 - 18018 TAGGIA (IM)

Tel. 0184/461082 - Fax 0184/461083 - email: IMIS00400L@istruzione.it - pec: IMIS00400L@pec.istruzione.it

I.P.S.A.A. "D.AICARDI" - Strada Maccagnan, 37 - 18038 SANREMO - Tel. 0184/502326 Fax 0184/507285

I.P.S.C. - I.T.T. - Corso Cavallotti, 92 - 18038 SANREMO - Tel. E Fax 0184/541148

Prot. 783/43

Arma di Taggia, 22 Gennaio 2018

Alla c.a.

Uffici Scolastici Regionali

Uffici Scolastici Provinciali

Ai Dirigenti

**Degli Istituti Professionali
Enogastronomia e ospitalità
alberghiera**

Loro Sedi

E p.c. al MIUR

Oggetto: Gara Nazionale per gli alunni degli Istituti Professionali che frequentano il quarto anno indirizzo Enogastronomia e ospitalità alberghiera (Enogastronomia, Sala e vendita, Accoglienza Turistica) nel corrente a.s. 2017/2018

Ai sensi della comunicazione del MIUR con prot. n. 0016412 del 06/12/2017, questo Istituto ha l'incarico di organizzare la Gara Nazionale in oggetto, in quanto vincitore della precedente edizione della Gara Nazionale degli Istituti Professionali indirizzo Enogastronomia e ospitalità alberghiera.

Di seguito le modalità di partecipazione ed il programma della manifestazione.

La gara si svolgerà nei giorni dal 7 al 11 Maggio 2018, presso la sede dell'I.I.S. "E. Ruffini - D. Aicardi" di Via Lungomare n. 141 - Arma di Taggia.

L'iniziativa è aperta a tutti gli Istituti Alberghieri d'Italia ed è riservata agli allievi che, nel corrente a.s. 2017/2018, frequentino il quarto anno dei corsi di studio di Enogastronomia, Sala e Vendita e Accoglienza Turistica.

Ogni istituto potrà partecipare iscrivendo un solo allievo per ogni indirizzo e dovrà presentarsi alla gara munito di documento d'identità e della dichiarazione di liberatoria.

Le adesioni dovranno pervenire secondo le seguenti modalità:

ADESIONE E PRENOTAZIONE ALBERGO (entro il 28 Febbraio 2018)

MODULISTICA	INVIARE ENTRO IL 4/03/2017 A:
Scheda di adesione (Allegato 1)	Mail: gara.nazionale.alberghieri@gmail.com
Scheda Prenotazione dell'Albergo (Allegato 2)	Mail: gara.nazionale.alberghieri@gmail.com
Liberatorie (Allegati 4A e 4B) relativi agli studenti partecipanti e a tutti gli accompagnatori	Mail: gara.nazionale.alberghieri@gmail.com
Versamento quota di partecipazione (180 euro per ogni alunno partecipante alla gara) Causale: Nome dell'Istituto – Quota partecipazione Gara Nazionale IPSSAR 2018	Conto di Tesoreria Unica: 312281 Codice di Tesoreria: 141 IBAN: IT 27 S 01000 03245 141300312281
Versamento quota albergo (50%) (compresi transfer da Aeroporti e Stazioni Ferroviarie) Causale: Nome dell'Istituto – Acconto Albergo Gara Nazionale IPSSAR 2018	Conto di Tesoreria Unica: 312281 Codice di Tesoreria: 141 IBAN: IT 27 S 01000 03245 141300312281
Fotocopia mandati versamento della quota partecipazione e dell'acconto quota albergo	Mail: gara.nazionale.alberghieri@gmail.com

SALDO ALBERGO (entro il 15 Marzo 2018)

MODULISTICA	INVIARE ENTRO IL 15/03/2017 A:
Scheda Ricetta (Allegato 3)	Mail: gara.nazionale.alberghieri@gmail.com
Versamento saldo quota albergo (50%) Causale: Nome dell'Istituto – Saldo Albergo Gara Nazionale IPSSAR 2018	Conto di Tesoreria Unica: 312281 Codice di Tesoreria: 141 IBAN: IT 27 S 01000 03245 141300312281
Fotocopia mandato versamento del saldo quota albergo	Mail: gara.nazionale.alberghieri@gmail.com

I Regolamenti relativi alle Gare e tutte le seguenti schede:

- Regolamento relativo alle Gare di Enogastronomia, Sala e Vendita e Accoglienza Turistica,
- Scheda di adesione (Allegato 1);
- Scheda di prenotazione dell'albergo (Allegato 2);
- Scheda ricetta (Allegato 3);
- Schede per le liberatorie (All. 4A e 4B)

sono allegati alla presente e disponibili nell'area dedicata all'evento sul sito dell'Istituto:

- www.ruffiniaicardi.gov.it

Il Programma completo della manifestazione (Svolgimento delle Gare – Escursioni ed eventi correlati) della Gara Nazionale verrà inviato in seguito.

Nel corrente anno scolastico la Gara Nazionale ingloberà un Premio in memoria del Dirigente Scolastico Guido Calvi, che con la sua costante presenza attiva e costruttiva nel passato ha contribuito alla crescita di questo Istituto, e il Secondo Memorial Fachechi Fiorella – Pentole “Agnelli”.

Docenti Referenti:

Referente di Enogastronomia	Prof. Valter Gaiaudi
Referente di Enogastronomia	Prof. Eandi Pier Carlo
Referente di Enogastronomia	Prof. Guasco Bruno
Referente di Sala e vendita	Prof. Roberto Rastello
Referente di Sala e vendita	Prof. Alfredo Sola
Referente di Accoglienza Turistica	Prof.ssa Lucia Calandrucchio

In caso di necessità contattare le referenti di segreteria ai seguenti n. 0184/461082 o 0184/463022

Referente di segreteria	Sig.ra Cristina Silvestri
Referente di segreteria	Sig.ra Florindi Floriana

o inviare una mail al seguente indirizzo: gara.nazionale.alberghieri@gmail.com

I Docenti responsabili dei vari concorsi provvederanno a rispondere al più presto.

Cordiali saluti.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
(Prof. Giuseppe MONTICONE)

La firma deve intendersi autografa e sostituita da indicazione a mezzo stampa ai sensi dell'art. 3 comma 2 del D.Lgs 39/93