

PROGRAMMA
1 ° CONCORSO NAZIONALE DI ARTE, CULTURA E GASTRONOMIA
“TABULA PRAENESTINA”

Giovedì 6 maggio 2004:

Nel pomeriggio, arrivo dei partecipanti e sistemazione presso l'Hotel “La Meridienne” di Palestrina

ore 19.00

Benvenuto del Dirigente Scolastico ed illustrazione delle finalità del concorso.

Cena in hotel.

Venerdì 7 maggio 2004

Gara di cucina

ore 08.00 Inizio delle preparazioni di cucina

Tempo di preparazione: 2,30' ore

ore 11.30 Presentazione del piatto alla Giuria, da parte degli alunni di cucina

ore 14.00 Termine lavori della giuria

Gara di fotografia e di segretariato

ore 9.00 Inizio delle operazioni

ore 9.30 Giro turistico nella città di Palestrina, guidati dagli allievi del settore Ricevimento e dell'indirizzo Turistico

ore 13.00 Buffet in Istituto, preparato dagli allievi dell'IPSSAR di Cave

ore 15.00 Visita del Museo Nazionale Prenestino

ore 16.00 Finale del torneo sportivo tra le 4 sedi dell'istituto

ore 20.00 Cena in Hotel

Sabato 8 maggio 2004

Gara di moda, di meccanica, di grafica pubblicitaria

ore 9.00 Inizio delle preparazioni

ore 11.00 Presentazione del lavoro alla Giuria, da parte degli alunni di moda, meccanica, fotografia, grafica pubblicitaria, e segretariato

ore 14.00 Termine dei lavori della giuria

ore 13.00 Nella sede centrale, buffet per tutti gli alunni, genitori, docenti e personale ATA dell'Istituto preparato dall'IPSSAR di Cave con la collaborazione dei Cuochi della F.I.C nella cucina da campo della Croce Rossa

ore 17.30 Tavola rotonda, nella sede centrale, i cui relatori saranno Esperti e Personalità istituzionali del nostro territorio

Ore 19.00 Sfilata di moda delle allieve del nostro Istituto

ore 20.00 Cena di gala coadiuvata dall'IPSSAR di Cave e premiazione degli allievi

Domenica 9 maggio 2004: Partenza.

dati da inviare per l'adesione al concorso:

1. nominativo degli Allievi partecipanti fino ad un massimo di sei, uno per categoria,
2. nominativo del Dirigente Scolastico e dei Docenti accompagnatori,
3. relazione con eventuali notizie storiche dell'elaborato presentato per ciascun concorso,
4. per il concorso di cucina: ricetta completa con ingredienti e procedimento per l'esecuzione del piatto per 8 persone.