

Istituto Statale Istruzione Superiore

“LUIGI DE’ MEDICI”

Via Zabatta, 19 - 80044 - OTTAVIANO (NA)

Tel. 0815293222 - Fax 0815295420

E-mail: nais05800r@istruzione.it - nais05800r@pec.istruzione.it

Cod.Mecc. NAIS05800R - Cod. Fisc. 84007150638



1° CONCORSO ENOGASTRONOMICO REGIONALE

DOWN'S GOT TALENT 2018



**Il mio Sogno è ...
diventare il Re del bancone!
Raffaele**



**Il mio Sogno è ...
creare abiti alla moda!
Maryana**



**Il mio Sogno è ...
lavorare in un Hotel a
5 Stelle a Dubai!
Sara**

18 APRILE 2018

riservato agli alunni con **Sindrome di Down** degli Istituti Alberghieri della Regione Campania.



L' Istituto I.P.S.E.O.A. " L. De' Medici" di Ottaviano (NA), nell' ambito della sua autonomia scolastica, si pone come finalità prioritaria quella di un' integrazione globale degli allievi, intesa come sperimentazione di percorsi formativi sempre più rispondenti ai bisogni educativi di ciascuno di essi e di azioni didattiche che siano in grado di assicurare la necessaria continuità nel passaggio tra il mondo della scuola e quello sociale in senso ampio e, pertanto, mirate all' inserimento lavorativo, non solamente per gli alunni "normodotati" ma anche e soprattutto per quelli in situazione di handicap.

La disabilità è diversità, ma "la diversità ci sfida e ci arricchisce"(cit. Papa Francesco). Se integrazione è attenzione a chi ha bisogni "speciali", cercando strategie specifiche e percorsi individualizzati che partano dalla sua storia, dalle sue caratteristiche e dalle sue potenzialità *perché se perde i ragazzi più difficili la scuola non è più scuola, ma un ospedale che cura i sani e respinge i malati*" allora ogni allievo è/ può essere portatore della propria diversità e ha diritto ad una attenzione altrettanto speciale nel processo di apprendimento. E allora qui la parola-chiave, che completa il percorso dell' integrazione, è "inclusione": se c'è attenzione al singolo all' interno del gruppo, c'è vantaggio non solo per il singolo ma per tutti.

Ognuno di noi è unico, ma noi, come tutti gli unici con diversità siamo unici speciali.

Da qui nasce l' idea di creare un concorso riservato agli allievi diversamente abili affetti da sindrome di down che frequentano gli Istituti Professionali di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione della Regione Campania con l' obiettivo principale di accogliere e valorizzare la diversità alla scoperta dell' eccellenza personale mettendo in atto non solo le competenze pratiche dei nostri allievi ma stimolando anche la loro fantasia e creatività, lavorando in sinergia con tutte le componenti scolastiche per un intervento educativo e didattico mirato all' integrazione nonché alla realizzazione di un progetto di vita.

Il 1° Concorso Enogastronomico regionale "Down's got talent 2018" vuole essere soprattutto uno strumento aggregativo importante in grado di sviluppare al suo interno una fitta rete di relazioni, favorendo la socializzazione e l' interazione con e tra i partecipanti, grazie alla compresenza fisica nel medesimo luogo ed alla condivisione di interessi e di emozioni.

Regolamento, modi e tempi di partecipazione sono previsti dal Bando di concorso di seguito specificato.

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof. Ing. Vincenzo Falco**



REGOLAMENTO

NORME GENERALI

Art.1 - LE FINALITÀ

Le finalità del concorso sono quelle di:

- promuovere la “diversità” affinché divenga ricchezza condivisa per la crescita umana e culturale di ogni soggetto scolastico;
- realizzare una *integrazione vera* per ogni singolo allievo a prescindere dalle difficoltà di partenza promuovendo l’autonomia personale e l’inclusione sociale;
- accogliere e valorizzare la diversità alla scoperta dell’ eccellenza personale, mettendo in atto non solo le competenze pratiche dei nostri allievi, ma stimolando anche la loro fantasia e creatività, attraverso l’ elaborazione di ricette innovative ricche di gusto, colori e varietà scandite al ritmo della stagionalità;
- lavorare in sinergia con tutte le componenti scolastiche e non, per un intervento educativo e didattico mirato all’ integrazione nonché alla realizzazione di un progetto di vita;
- per i settori ENOGASTRONOMIA e SERVIZI DI SALA E DI VENDITA stimolare la creatività degli studenti con sindrome di down nell’ elaborazione di una ricetta originale e innovativa a scelta tra un cocktail di fantasia (indirizzo sala) o un piatto finger food (indirizzo cucina) pensato freddo e realizzato freddo con ingrediente principale la mozzarella di bufala campana DOP;
- per il settore ACCOGLIENZA TURISTICA esprimere le proprie capacità (organizzative, creative, espositive...) attraverso la progettazione e la realizzazione di un itinerario riguardante le principali attrattive turistiche ed enogastronomiche della propria zona di provenienza.

Art. 2 – PARTECIPANTI

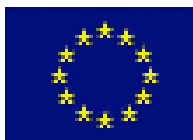
Il concorso è rivolto agli allievi con sindrome di down del terzo, quarto e quinto anno degli Istituti Professionali Servizi per l’ Enogastronomia e l’ Ospitalità Alberghiera della Regione Campania.

Riguarda le seguenti articolazioni:

- **ENOGASTRONOMIA;**
- **SERVIZI DI SALA E DI VENDITA;**
- **ACCOGLIENZA TURISTICA.**

La richiesta di partecipazione al Concorso è gratuita. Gli Istituti Professionali che intendano partecipare individueranno autonomamente gli alunni da segnalare per la partecipazione, scegliendone non più di uno per ogni settore di gara, fino ad un massimo di tre partecipanti. Sono previsti due docenti accompagnatori, di cui almeno un docente I.T.P. di Enogastronomia o di Servizi di Sala e di Vendita o di Accoglienza Turistica.

Si precisa che al fine di garantire la massima imparzialità del Concorso l’ I.P.S.E.O.A “L. De’ Medici” di Ottaviano (NA), non parteciperà quale concorrente al concorso stesso.



Art. 3 – SEDE DEL CONCORSO E PROGRAMMA

Il concorso si svolgerà presso la sede centrale dell' I.P.S.E.O.A "L. De' Medici" di Ottaviano (NA), in via Zabatta, 19, il giorno **18 Aprile 2018** con il seguente programma:

ore 9.00 registrazione degli studenti-concorrenti;

ore 10.00 saluto del Dirigente Scolastico e sorteggio ordine di uscita degli studenti-concorrenti per ogni settore di gara;

ore 11.00 inizio prove pratica per tutti e tre i settori;

ore 14.00 colazione di lavoro presso la sala ristorante dell' Istituto organizzatore; a seguire la premiazione presso l' Auditorium Prof. Vittorio Capotorto dell' Istituto organizzatore.

Art. 4 – ORDINE DI USCITA E ASPETTO DEI CONCORRENTI

L' ordine di uscita del singolo studente-concorrente per tutti e tre i settori di gara sarà determinato per sorteggio all' inizio del concorso. I concorrenti devono presentarsi con la divisa professionale dell' Istituto di appartenenza.

Art. 5 – GIURIA

La Giuria sarà composta da chef di cucina, maître, direttori d' albergo, barman, giornalisti "blogger" enogastronomici. Il Presidente di giuria sarà il Dirigente Scolastico dell' Istituto organizzatore.

Prima delle prove, verranno ricordate le modalità e i criteri di valutazione. Verranno formulate graduatorie finali per ciascun settore di gara e, a parità di punteggio, prederà l' allievo più giovane.

Il giudizio della commissione è inappellabile e insindacabile. Non sono ammessi ricorsi.

Art. 6 – PREMIAZIONE

Saranno premiati i primi tre classificati per ogni categoria con premi e offerte di stage/borse lavoro offerti dalle aziende sostenitrici. L' organizzazione si riserva di introdurre premi speciali che verranno comunicati in sede di concorso anche per la migliore decorazione, la migliore tecnica e la migliore performance in termini di efficienza comunicativa. A tutti i partecipanti al concorso verrà consegnato un attestato di partecipazione.

Art. 7 - MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE

La domanda di partecipazione dovrà pervenire entro e non oltre il **30 Marzo 2018** (Allegati 1) inviandola agli indirizzi email: nais05800r@istruzione.it epc all' indirizzo rosa.nunziata@tin.it. Per permettere lo svolgimento del concorso in un' unica giornata, le domande di partecipazione verranno selezionate in base alla data di invio fino al raggiungimento dei posti disponibili (massimo 10 partecipanti per singola categoria).



Art. 8 – MODALITÀ DI INVIO DELLA SCHEDA TECNICA COCKTAIL / FINGER FOOD/ITINERARIO TURISTICO ED ENOGASTRONOMICO

Al momento della conferma della partecipazione al concorso le ricette dettagliate (cocktail e finger food) e gli itinerari turistici ed enogastronomici realizzati dagli studenti-concorrenti, opportunamente compilate/indicati nell' apposita scheda (Allegato 2), devono pervenire entro e non oltre il **30 Marzo 2018** alla segreteria organizzativa del concorso, agli indirizzi email: nais05800r@istruzione.it epc all' indirizzo rosa.nunziata@tin.it.

Art. 9 - LIBERATORIA RELATIVA ALLA PUBBLICAZIONE DI IMMAGINI E/O FILMATI DI ALUNNI/E MINORENNI E/O MAGGIORENNI

Il consenso al trattamento dei dati, immagini e video che verranno prodotti durante il concorso dovranno essere obbligatoriamente consegnati il giorno del concorso, pena l' esclusione dalla gara. (Allegato 3)

Art. 10 – DOCENTI ACCOMPAGNATORI

Ogni Istituto partecipante dovrà comunicare i nomi dei docenti accompagnatori. I docenti accompagnatori dovranno preventivamente accertare che i partecipanti siano in regola con i requisiti igienico sanitari previsti dalle norme vigenti e coperti da polizza assicurativa per responsabilità civile ed infortuni. Durante il concorso gli studenti-concorrenti potranno essere assistiti dal docente accompagnatore anche se dovranno conservare la propria autonomia operativa.

Art. 11 – BRUNCH FINALE

Al termine delle prove, la giuria, i docenti accompagnatori e gli studenti-concorrenti saranno ospiti dell' Istituto organizzatore per una colazione di lavoro; seguirà la premiazione dei vincitori presenziata dalle Autorità che consegneranno i premi e gli attestati di partecipazione.

Art. 12 - PROPRIETÀ DELLE IDEE DELLE RICETTE

Le ricette e gli itinerari selezionati e premiati resteranno proprietà dell' Istituto organizzatore e saranno raccolti e classificati per singola categoria in un ebook dal titolo "I migliori itinerari enogastronomici e ricette speciali 2018 by down". I concorrenti non potranno vantare alcuna pretesa economica, diritti o di altro genere per le esecuzioni effettuate durante la gara, nemmeno per l' eventuale utilizzazione televisiva, radiofonica o in caso di riprese fotografiche o discografiche.

Ai sensi del D.Lgs 196/03 tutti i dati personali dei concorrenti saranno utilizzati solo per quanto attiene al concorso e alle attività collegate. I dati raccolti non verranno in alcun modo comunicati o diffusi a terzi per finalità diverse da quelle del concorso.

L' organizzazione non è responsabile di eventuali incidenti a persone e/o cose per tutta la durata del Concorso.



Art. 13 - ACCETTAZIONE DEL BANDO

La partecipazione al concorso presuppone la totale accettazione delle modalità espresse nel presente bando. L'organizzazione si riserva di apportare eventuali modifiche alle modalità di svolgimento delle gare, in caso di gravi imprevisti o sopraggiunti problemi tecnici. Eventuali variazioni saranno comunicate tempestivamente.

Art. 14 – REFERENTI

Responsabile concorso "DOWN'S GOT TALENT 2018": **Prof.ssa NUNZIATA ROSA**,
cell.: + 39 347 841 02 16 – email: rosa.nunziata@tin.it.

Settore Cucina: **Prof. NUNZIATA ANTONIO**, cell.: +39 331 691 77 69

Settore Servizi di Sala e di Vendita: **Prof. ALIBERTI GIUSEPPE**, cell.: +39 3391800119 e **Prof. LA MARCA TOBIA**, cell.: +39 334 679 83 26

Accoglienza Turistica: **Prof. SALVATI LUIGI**, cell.: +39 339 362 37 05

Art. 15 - SEGRETERIA DEL CONCORSO:

Sig.ra LENZUOLO TERESA, Tel.: 081 529 32 22 – Fax: 0815295420

Il regolamento e la relativa documentazione saranno pubblicati sul sito www.isisdemedici.it.



MODALITA' DELLE PROVE



➤ ENOGASTRONOMIA - PREPARAZIONE FINGER FOOD

▪ MODALITÀ DI PREPARAZIONE DEL FINGER FOOD E REGOLE DA RISPETTARE

La realizzazione del piatto FINGER FOOD pensato freddo e realizzato freddo prevede l' utilizzo di un ingrediente principale quale la mozzarella di bufala campana DOP. Nella stesura della ricetta, lo studente-partecipante potrà aggiungere prodotti tipici della propria zona di provenienza.

Ogni concorrente dovrà preparare n. 1 piatto da esposizione completo assegnato in modalità buffet e n. 3 piatti con una porzione singola di finger food per la degustazione.

Gli utensili di cucina verranno consegnati all' inizio della competizione, salvo quelli particolari per i quali dovranno provvedere direttamente i concorrenti. La prova prevede un tempo massimo di esecuzione stabilito in 15 minuti, oltre il quale la prova si considera terminata.

▪ DEFINIZIONE DI FINGER FOOD

- E' un prodotto gastronomico che si presenta di piccole dimensioni e si degusta in un unico boccone;
- Deve poter essere afferrato con le dita di una mano o con attrezzature minute;
- Può prevedere liquidi, salse o gelatine di accompagnamento, basta che siano in armonia con il principio del boccone e della presa con le dita di una mano;
- Deve prevedere un minimo di 3 ingredienti armoniosamente messi insieme;
- Deve essere sempre regolare e preciso nella forma e regolare nei tagli con un peso variabile dai 15 ai 30 gr.;
- Tutti i finger food dello stesso tipo devono essere perfettamente uguali;
- Deve essere elaborato con attenzione ai principi di una sana alimentazione;
- Deve prevedere una facilità di esecuzione con tempi di realizzazione non eccessivamente lunghi;
- Non è mai inteso come un dolce o piccolo dessert perchè esiste già la cultura codificata del "mignon".

▪ PANIERE

Gli ingredienti occorrenti per la ricetta saranno a carico dell' Istituto partecipante.

▪ CRITERI DI VALUTAZIONE DELLA GIURIA

Criterio di giudizio: la giuria assegnerà un punteggio ad ogni partecipante tenendo conto dell' aspetto, presentazione e degustazione del piatto.

- **PRESENTAZIONE E INNOVAZIONE 0 – 20 punti:** aspetto estetico ed impatto cromatico piacevole; disposizione esatta e pulita, senza guarnizioni artificiali; precisione dei tagli e varietà delle forme, armonia cromatica; originalità e innovazione; impressione generale del piatto.

- **DEGUSTAZIONE DEL PIATTO 0 – 20 punti:** sensazioni organolettiche, struttura, equilibrio;



- **STORYTELLING – punti 0 – 10:** breve presentazione del piatto realizzato da parte dello studente-concorrente.



▪ **ATTREZZATURA**

L' Istituto organizzatore allestirà delle postazioni di lavoro per l' assemblaggio del piatto.

➤ **SERVIZI DI SALA E DI VENDITA – PREPARAZIONE COCKTAIL**

▪ **MODALITÀ DI PREPARAZIONE DEL COCKTAIL E REGOLE DA RISPETTARE**

I cocktail dovranno essere analcolici. La prova prevede un tempo massimo di esecuzione stabilito in 15 minuti, oltre il quale la prova si considera terminata. Dovranno essere preparati n. 2 cocktail per la degustazione.

▪ **DECORAZIONI E PREPARAZIONE DEGLI INGREDIENTI**

Il materiale necessario per la decorazione deve essere commestibile ed è a carico del concorrente.

▪ **PANIERE**

Tutti gli ingredienti occorrenti per la ricetta saranno a carico dell' Istituto partecipante.

▪ **CRITERI DI VALUTAZIONE DELLA GIURIA**

Criterio di giudizio: la giuria assegnerà un punteggio ad ogni studente-partecipante tenendo conto dell' aspetto, presentazione e degustazione del cocktail.

- - **PRESENTAZIONE COCKTAIL 0 – 20 punti**
- - **DEGUSTAZIONE COCKTAIL 0 – 20 punti**
- - **STORYTELLING – punti 0 – 10** – breve descrizione del cocktail realizzato da parte dello studente-concorrente.

▪ **ATTREZZATURA**

Bicchieri e attrezzature saranno a carico dell' Istituto partecipante.



➤ **ACCOGLIENZA TURISTICA – PREPARAZIONE ITINERARIO**

▪ **MODALITA' DI PREPARAZIONE DELL' ITINERARIO TURISTICO ED ENOGASTRONOMICO**

L' allievo illustrerà alla commissione esaminatrice un itinerario (un video, una presentazione, un depliant, una brochure) riguardante le principali attrattive turistiche ed enogastronomiche del territorio di appartenenza della scuola di appartenenza, progettato e realizzato presso il proprio istituto di provenienza, sotto la guida del docente accompagnatore. La prova prevede un tempo massimo di esecuzione stabilito in 15 minuti, oltre il quale la prova si considera terminata.

▪ **VALUTAZIONE ED ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO**

Ciascun concorrente verrà valutato secondo i seguenti criteri:

- **LINGUAGGIO TECNICO** - punti 0 – 20;
- **PROFESSIONALITA'** (divisa, postura, estetica del ruolo) - punti 0 – 10;
- **ORIGINALITÀ E CAPACITÀ COMUNICATIVA** – punti 0 – 20.

Il Dirigente Scolastico
Prof. Ing. Vincenzo Falco
Firma autografa omessa
ai sensi dell'art.3delD.Lgs. n. 39/1993



ALLEGATO 1 - DOMANDA DI PARTECIPAZIONE

**1° Concorso Enogastronomico Regionale:
"Down's Got Talent 2018"
18 Aprile 2018**

**Al Dirigente Scolastico
I.P.S.E.O.A. "L. De' Medici"
Ottaviano (NA)**

ISTITUTO:
LOCALITA':
INDIRIZZO:
TELEFONO: FAX:
E-MAIL:

ALUNNO/I PARTECIPANTE/I ALLA GARA

SETTORE	NOMINATIVO	DATA DI NASCITA
ENOGASTRONOMIA		
SERV.SALA E VENDITA		
ACC. TURISTICA		

DOCENTE ACCOMPAGNATORE		
NOMINATIVO ENOGASTRONOMIA	CELLULARE	EMAIL
DOCENTE ACCOMPAGNATORE		
NOMINATIVO SERV. SALA E VENDITA	CELLULARE	EMAIL
DOCENTE ACCOMPAGNATORE		
NOMINATIVO ACC. TURISTICA	CELLULARE	EMAIL

Data

Il Dirigente Scolastico

NOTA: (la scheda debitamente compilata e firmata dovrà pervenire entro il 30 Marzo 2018



ALLEGATO 2 - SCHEDA TECNICA COCKTAIL

**1° Concorso Enogastronomico Regionale
 "Down's Got Talent 2018"
 18 Aprile 2018**

**Al Dirigente Scolastico
 I.P.S.E.O.A. "L. De' Medici"
 Ottaviano (NA)**

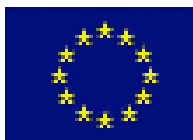
Cognome:
Nome:
Classe:
Istituto:

Il sottoscritto, dichiara di aver preso visione e di accettare le regolamentazioni di gara contenute nel Bando di concorso, e di attenersi al giudizio insindacabile della Giuria e **propone il seguente elaborato in concorso:**

DENOMINAZIONE DEL COCKTAIL

.....

TIPOLOGIA (indicare)		CATEGORIA (indicare)	
<input type="checkbox"/> Long Drink 20 cl <input type="checkbox"/> Medium Drink 12cl <input type="checkbox"/> Short Drink 9 cl		<input type="checkbox"/> after dinner <input type="checkbox"/> pre dinner <input type="checkbox"/> a tutte le ore	
INGREDIENTI E MISURE			
n.	ingredienti		cl
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			



TIPO DI BICCHIERE (indicare)		ATTREZZATURE (indicare)	
TUMBLER ALTO	[]	SHAKER	[]
TUMBLER BASSO	[]	MIXING GLASS	[]
FLUTE	[]	BOSTON SHAKER	[]
DOPPIA COPPETTA	[]	DIRETTAMENTE NEL BICCHIERE	[]
COPPETTA MARTINI	[]		
SOMBRERO	[]		
ALTRO	[]		
PROCEDIMENTO			
GUARNIZIONE O DECORAZIONE		STORYTELLING	
NOTE			
<p>-La domanda di partecipazione debitamente compilata e firmata dovrà pervenire entro il 30 Marzo 2018; -Si invia in allegato la foto del COCKTAIL in formato .jpg.</p>			

Luogo e Data

Firma (leggibile) del Concorrente



ALLEGATO 2 - SCHEDA TECNICA FINGER FOOD

**1° Concorso Enogastronomico Regionale
"Down's Got Talent 2018"
18 Aprile 2018**

**Al Dirigente Scolastico
I.P.S.E.O.A. "L. De' Medici"
Ottaviano (NA)**

Cognome:
Nome:
Classe:
Istituto:

Il sottoscritto, dichiara di aver preso visione e di accettare le regolamentazioni di gara contenute nel Bando di concorso, e di attenersi al giudizio insindacabile della Giuria e **propone il seguente elaborato in concorso:**

DENOMINAZIONE DEL PIATTO FINGER FOOD

.....

DESCRIZIONE ALIMENTO	UNITA' DI MISURA	QUANTITA'



PROCEDIMENTO:	UTENSILI E ATTREZZATURE:
STORYTELLING	
<p style="text-align: center;">NOTE</p> <ul style="list-style-type: none"> -Il piatto finger food freddo deve contenere come ingrediente principale la mozzarella di bufala campana DOP; -La domanda di partecipazione debitamente compilata e firmata dovrà pervenire entro il 30 Marzo 2018; -Si invia in allegato la foto del PIATTO FINGER FOOD in formato .jpg. 	

Luogo e Data

Firma (leggibile) del Concorrente



ALLEGATO 2 - SCHEDA TECNICA ITINERARIO TURISTICO ED ENOGASTRONOMICO

**1° Concorso Enogastronomico Regionale
"Down's Got Talent 2018"
18 Aprile 2018**

**Al Dirigente Scolastico
I.P.S.E.O.A. "L. De' Medici"
Ottaviano (NA)**

Cognome:
Nome:
Classe:
Istituto:

Il sottoscritto, dichiara di aver preso visione e di accettare le regolamentazioni di gara contenute nel Bando di concorso, e di attenersi al giudizio insindacabile della Giuria e **propone il seguente elaborato in concorso:**

TITOLO ITINERARIO TURISTICO ED ENOGASTRONOMICO

Il candidato dovrà scegliere, per la realizzazione dell' itinerario, una delle seguenti opzioni:

video **presentazione** **depliant** **brochure**

A scelta, tra gli strumenti informatici di seguito indicati:

word **power point** **publisher**

Luogo e Data

Firma (leggibile) del Concorrente

NOTE:La scheda tecnica dovrà essere inviata unitamente alla domanda di partecipazione **entro il 30.03.2018** agli indirizzi email: nais05800r@istruzione.it epc all' indirizzo rosa.nunziata@tin.it.
Si invia l'elaborato prodotto nel formato scelto dal candidato entro il 30.03.2018 agli indirizzi email: nais05800r@istruzione.it epc all' indirizzo rosa.nunziata@tin.it.



ALLEGATO 3 – TUTELA DELLA PRIVACY DEI MINORI - DICHIARAZIONE LIBERATORIA PER FOTOGRAFIE E RIPRESE VIDEO (Resa dai genitori degli alunni minorenni ai sensi del D.lgs. 196/2003 “Codice in materia di protezione dei dati personali”).

**1° Concorso Enogastronomico Regionale
“Down’s Got Talent 2018”
18 Aprile 2018**

**Al Dirigente Scolastico
I.P.S.E.O.A. “L. De’ Medici”
Ottaviano (NA)**

Io sottoscrittonato a
Prov..... il residente a
Prov.....Indirizzo.....
Io sottoscritta.....nato a
Prov..... il residente a
Prov.....Indirizzo.....; genitori/e o tutori/e
legali dell’ alunno/afrequentante la classe.....sez.....

AUTORIZZO/IAMO

L’ I.P.S.E.O.A. “L. De’ Medici” di Ottaviano a divulgare, nella persona del Dirigente Scolastico, senza limiti di tempo, spazio e supporto e senza nulla pretendere in termini di compensi e/o diritti, immagini, filmati e/o altro materiale realizzati a scopo divulgativo nell’ ambito del concorso dal titolo **“1° Concorso Enogastronomico Regionale Down’s got Talent 2018 ”** che si svolgerà il **18 Aprile 2018**, riguardanti il/la proprio/a figlio/a,

DICHIARA/NO

Di essere stato/i informato/i che:

- La pubblicazione avverrà a mezzo rete internet (sito web dell’ Istitutoospitante il concorso) e/o supporti digitali, cartelloni, locandine, brochure, depliant;
- L’ Istituto non trarrà alcun guadagno economico da tali pubblicazioni.

Luogo e Data

Firma Genitori (leggibile)

Allegati: fotocopie dei documenti d’ identità

(N.B: da restituire il giorno del concorso, pena l’ esclusione dalla gara)



ALLEGATO 3 – TUTELA DELLA PRIVACY - DICHIARAZIONE LIBERATORIA PER FOTOGRAFIE E RIPRESE VIDEO (Resa dai alunni maggiorenni ai sensi del D.Lgs. 196/2003 “Codice in materia di protezione dei dati personali”)

**1° Concorso Enogastronomico Regionale
“Down’s Got Talent 2018”
18 Aprile 2018**

**Al Dirigente Scolastico
I.P.S.E.O.A. “L. De’ Medici”
Ottaviano (NA)**

Io sottoscritto _____, nato a _____ (_____),
il _____ / _____ / _____, residente a _____ (_____),
indirizzo: _____ ;
frequentante la classe ____ sez. ____

AUTORIZZO

L’ I.P.S.E.O.A. “L. De’ Medici” di Ottaviano a divulgare, nella persona del Dirigente Scolastico, senza limiti di tempo, spazio e supporto e senza nulla pretendere in termini di compensi e/o diritti, immagini, filmati e/o altro materiale realizzati a scopo divulgativo nell’ ambito del concorso dal titolo **“1° Concorso Enogastronomico Regionale Down’s got Talent 2018 ”** che si svolgerà il **18 Aprile 2018**, riguardanti la propria immagine, il proprio nome e la propria voce,

DICHIARA

Di essere stato/a informato/a che:

- La pubblicazione avverrà a mezzo rete internet (sito web dell’ Istituto ospitante il concorso) e/o supporti digitali, cartelloni, locandine, brochure, depliant;
- L’ Istituto non trarrà alcun guadagno economico da tali pubblicazioni.

Luogo e Data

Firma del dichiarante (leggibile)

(N.B: da restituire il giorno del concorso, pena l' esclusione dalla gara)