



Ministero dell'Istruzione, Università e Ricerca
ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE



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)

☎ 0184/461082 – 📠 0184/461083 ✉ IMIS00400L@istruzione.it – pec: IMIS00400L@pec.istruzione.it

PROGRAMMA DELLA GARA NAZIONALE IPSSAR

Questo è un programma di massima e può essere soggetto a modifiche.

LUNEDÌ 7 Maggio 2018

Arrivo dei partecipanti:

Servizio transfer dall'aeroporto di Genova o Nizza (Francia) (sulla base dell'arrivo dei voli da voi comunicati) e dalla Stazione Ferroviaria di Sanremo per coloro che non hanno mezzo proprio.

Sistemazione in hotel, check-in

Ore 19.00

Aperitivo di benvenuto presso il **Palafiori di Sanremo**

Insiediamento della giuria e briefing con le delegazioni (riservato agli studenti) per informazioni sulla gara e sorteggio gruppi.

Cena in albergo o libera

MARTEDÌ 8 Maggio 2018

PROGRAMMA CONCORRENTI

Ore 8.30

Inizio prove progettuali per **tutti** i partecipanti dei 3 indirizzi (Enogastronomia, Sala e vendita, Accoglienza Turistica) presso l'Istituto Alberghiero "E. Ruffini – D. Aicardi" ad Arma di Taggia

Si ricorda che tutti i concorrenti dovranno esibire un documento d'identità

Buffet per tutti i partecipanti alle prove progettuali

Primo pomeriggio: Inizio prove pratiche dei 3 indirizzi: Enogastronomia, Sala e vendita, Accoglienza Turistica (GRUPPO A)

Si ricorda che tutti i concorrenti dovranno essere forniti del documento d'identità e della divisa di settore.

Cena in hotel o libera

PROGRAMMA ACCOMPAGNATORI

Ore 9.30

Partenza per escursione Taggia

Visita del Centro Storico di Taggia dove si potranno ammirare alcune ambientazioni medioevali a cura dei Rioni di Taggia e un incontro con i maggiori produttori di Olio DOP Riviera dei Fiori (Taggiasca)

Visita del Convento dei Domenicani e Pranzo a cura dell'Istituto ospitante con degustazione di prodotti tipici del Ponente Ligure.

I partecipanti degusteranno i Piatti Tipici realizzati dalle Pro-loco dei seguenti Comuni: TAGGIA, CASTELLARO, TERZORIO, BADALUCCO, MONTALTO LIGURE, CARPASIO, MOLINI DI TRIORA, TRIORA e REALDO, CERIANA, ANDAGNA, VERDEGGIA.

Inoltre, in tale occasione saranno proposti vini liguri di alcuni produttori locali delle varie DOC della Provincia (Rossese di Dolceacqua, Pigato, Vermentino della Riviera Ligure di Ponente, Ormeasco e Moscatello di Taggia)

Cena in albergo o libera

MERCOLEDÌ 9 Maggio 2018

PROGRAMMA CONCORRENTI

Ore 8.30

Prosecuzione delle prove pratiche dei 3 indirizzi: Enogastronomia, Sala e vendita, Accoglienza Turistica (GRUPPO B)

Buffet per i partecipanti alle prove pratiche

Pomeriggio: Prosecuzione delle prove pratiche (GRUPPO C)

Cena in albergo o libera

PROGRAMMA ACCOMPAGNATORI E PARTECIPANTI NON IMPEGNATI NELLE PROVE PRATICHE

Ore 9.30

Partenza per l'escursione a Montecarlo per l'intera giornata, pranzo presso Ristorante L'Aurore di Monaco offerto dall'Istituto ospitante.

Cena in albergo o libera

GIOVEDÌ 10 Maggio 2018

PROGRAMMA CONCORRENTI

Ore 8.30

Prosecuzione delle prove pratiche dei 3 indirizzi: Enogastronomia, Sala e vendita, Accoglienza Turistica (EVENTUALE GRUPPO D)

PROGRAMMA ACCOMPAGNATORI E PARTECIPANTI NON IMPEGNATI NELLE PROVE PRATICHE

Ore 09.00

Visita della "Pigna di Sanremo"

Pomeriggio libero, eventuale possibilità di noleggio bici (a prezzi scontati) per visitare e pranzare sulla splendida pista ciclabile fare shopping nelle vie del centro di Sanremo

Ore 19.30

Cena di gala e premiazioni presso il Teatro Ariston di Sanremo

VENERDÌ 11 Maggio 2018

In mattinata partenza dei partecipanti

Check-out e servizio transfer per gli aeroporti di Genova o Nizza e Stazione Ferroviaria di Sanremo per coloro che non hanno mezzi propri