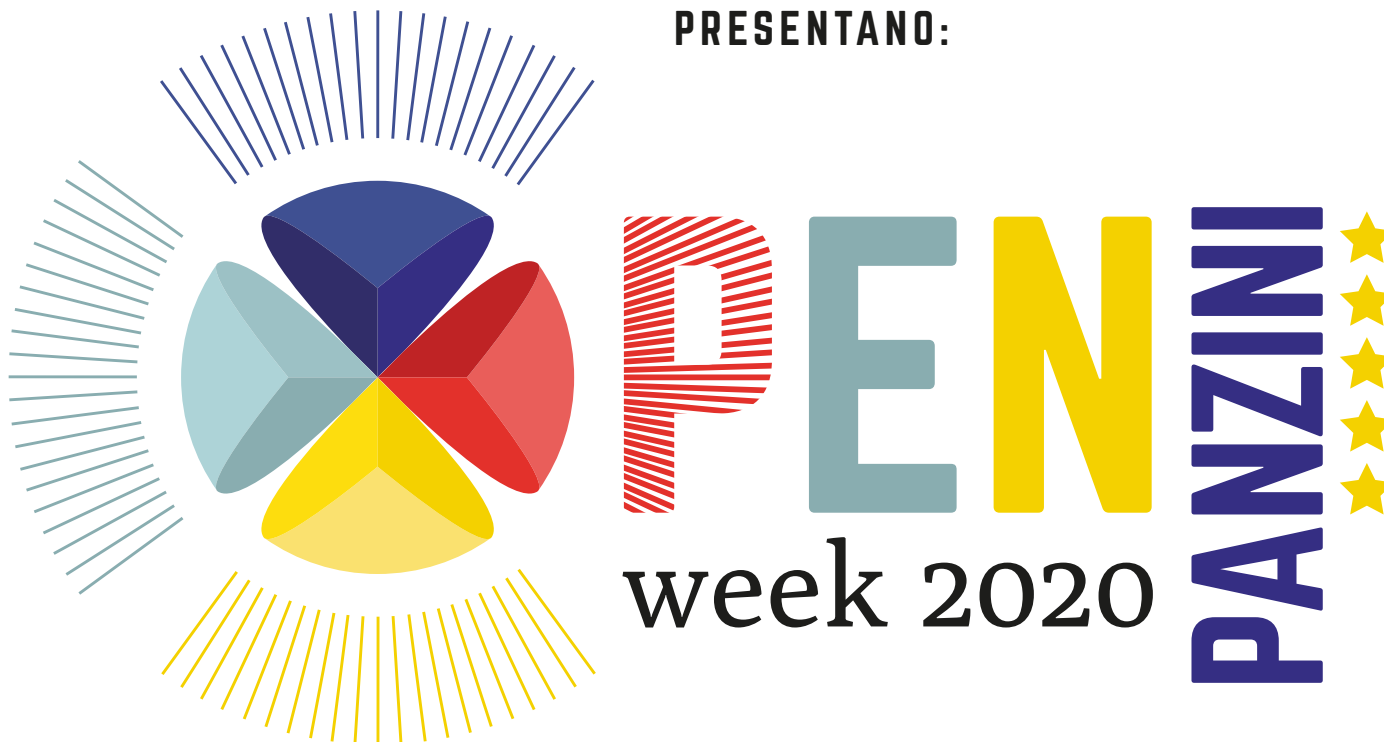




PRESENTANO:



Gare professionali, studenti protagonisti, scambi di buone pratiche tra paesi Europei e molto altro ancora...

LA SCUOLA PROIETTATA AL FUTURO

PREMESSA

OPEN MISSION

L'Istituto d'Istruzione Superiore "A. Panzini" ha una tradizione e una storia importanti, risulta una scuola territoriale, dell'innovazione, aperta e concepita come laboratorio di ricerca, sperimentazione ed innovazione didattica; l'I.I.S. "A. Panzini" matura le esperienze del passato, orienta il presente e vive proiettato verso il futuro.

In continuità con le incredibili esperienze di eccellenza e di scambi culturali e internazionali già realizzate nei suoi oltre 50 anni di storia, nell'a.s. 2019/2020 nasce presso l'I.I.S. "A. Panzini" di Senigallia OPEN, grazie ad una concertazione proattiva tra docenti, alunni, personale, realtà del territorio e stakeholder vari.

OPEN risulta essere un progetto così vasto e dalle potenzialità talmente sconfinite che abbraccia tutte le tematiche suggerite dall'Agenda Europa 2030, dai temi dell'istruzione allo sviluppo sostenibile, dal turismo all'educazione all'imprenditorialità, ed ancora certifica tutte le competenze trasversali promosse dal Consiglio d'Europa con la Raccomandazione 2018 relativamente alle competenze chiave per l'apprendimento permanente.

OPEN rappresenta una nuova modalità di fare istruzione sostenibile, l'anima positiva della gioventù che vuole risultare protagonista e guida del cambiamento e rappresenta un progetto di sviluppo scolastico e territoriale concentrato sui concetti di educazione sostenibile e di cittadinanza europea, e inoltre si esalta quale nuova Chiave di dialogo dei popoli nei contemporanei contesti multiculturali.

In una settimana didattico-formativa dedicata interamente alle attività progettuali, l'Istituto "A. Panzini" apre le proprie porte e i propri giardini al pubblico e alle famiglie, invita esperti e aziende a svolgere corsi professionali, oltreché invita rappresentanze degli studenti provenienti da tutte le regioni d'Italia e d'Europa a competere ai Giochi di OPEN. Ragazzi di differenti nazioni saranno ospiti del I.I.S. "A. Panzini" e dei suoi partner, per giocare, apprendere, ascoltare e condividere le proprie esperienze. L'obiettivo comune è rendere gli studenti cittadini consapevoli,

nonché autonomi professionisti dello sviluppo di nuove tendenze e nuovi orizzonti e di avviare così alcuni stretti e concreti gemellaggi intereuropei tra scuole e studenti d'Europa.

Pertanto OPEN nelle sue 5 cucine, 4 bar, 10 aule dedicate, 2 sale conferenza, 5 laboratori didattici, 2 Hall, e tanto altro accoglierà le squadre composte da 14 alunni ciascuna, provenienti dalle diverse regioni d'Italia nonché da alcune scuole europee, le quali concorreranno tutte in diversificate gare professionali, didattiche e culturali, e realizzeranno workshop, uscite culturali e sportive alla scoperta della città e del territorio, oltreché parteciperanno a corsi formativi coordinati da aziende e da professionisti. Ogni giorno negli spazi interni ed esterni dell'Istituto si svolgeranno sotto la regia diretta degli studenti dell'I.I.S. "A. Panzini" e di professionisti di chiara fama nazionale e internazionale, tornei, sfide, gare, dimostrazioni e verranno allestiti spazi espositivi e fieristici dove sarà possibile scoprire le realtà e le tipicità del nostro meraviglioso Paese Italia sempre più OPEN e proiettato al futuro.

OPEN pertanto rappresenta una nuova forma educativa e di istruzione, centrata sul concetto di grande senso di responsabilità ed autonomia degli studenti e in più propone un nuovo metodo per redigere LIVE il PTOF di Istituto dunque la Rendicontazione sociale, il tutto costruito attraverso la gestione diretta degli studenti, il dialogo continuo, operativo e costruttivo tra tutti i partner rappresentativi della Comunità scolastica; scuola, famiglie, studenti e territorio.

Sotto l'eccelsa supervisione della Rete RENAIA e della Rete Europea AEHT, sono i ragazzi al centro del progetto didattico-formativo di OPEN, son loro a guidarne l'ideazione, l'organizzazione e la fattiva realizzazione.

LORO SONO OPEN...





INFORMAZIONI DI CARATTERE GENERALE

L'I.I.S "A. Panzini" di Senigallia, con la collaborazione del Comune, della Provincia, della Regione Marche, e grazie in particolar modo alla sponsorizzazione diretta degli albergatori di Senigallia, ha il piacere di offrire a titolo **totalmente gratuito a ciascuna **Regione d'Italia** n. **18 alloggi in soluzione B&B dal 18 al 22 maggio 2020 per la partecipazione ai giochi di OPEN**. Non appena le scuole capofila/ bandiera regionali comunicheranno all'organizzazione (entro il 15 marzo 2020) i nominativi e l'effettiva provenienza dei giocatori / eccellenze, verranno comunicate altresì le modalità e le agevolazioni previste per supportare le squadre nel raggiungere la sede dell'evento.**

REGIONE OSPITATA	STRUTTURA OSPITANTE	CONTATTI	LOGO SQUADRA/ Hotel
Abruzzo	HOTEL TRIESTE	Via Trieste, 27 - Senigallia Tel. +39 071 792 7279 Mail: info@hotelpensionetrieste.com Web: www.hotelpensionetrieste.com	
Basilicata	HOTEL RAFFAELLO	Via F. Corridoni, 3 - Senigallia Tel. +39 071 792 7623 Mail: info@raffaellohotelsenigallia.com Web: www.raffaellohotelsenigallia.com	
Calabria	HOTEL VENEZIA	Via Rieti, 68 - Senigallia Tel.+39 071 792 5708 Mail: info@hotelveneziasenigallia.com Web: www.hotelveneziasenigallia.com	
Campania	HOTEL VILLA PINA	Via Podesti, 158 - Senigallia Tel. +39 071/7926723 Mail: hotel@villapina.it Web: www.villapina.it	
Emilia-Romagna	HOTEL SABRA	Via Puglia, 4 - Senigallia Tel. +39 071 792 54 11 Mail: info@hotelsabra.it Web: www.hotelsabra.it	
Friuli-Venezia Giulia	HOTEL RITZ	Via Lungomare Dante Alighieri, 142- Senigallia Tel. +39 071 63563 Mail: info@hritz.it Web: www.hritz.it	
Lazio	HOTEL L'ALBERGO DELL'ORSO BO	Via Mameli 57 - Senigallia Tel. +39 071.7923590 Mail: info@hbologna.net Web: www.hbologna.net	

REGIONE OSPITATA	STRUTTURA OSPITANTE	CONTATTI	LOGO SQUADRA/ Hotel
Liguria	HOTEL INTERNATIONAL	Lungomare Mameli, 44 - Senigallia Tel. +39 071 7927333 Mail: info@hotelinternationalsenigallia.com Web: www.hotelinternationalsenigallia.com	
Lombardia	HOTEL MASTAI	Via Abbagnano, 12 - Senigallia Tel. +39 071 793 1386 Mail: info@hotelmastai.it Web: www.hotelmastai.it	
Marche	HOTEL TURISTICA	Via Rieti, 14 - Senigallia Tel. +39 071 792 7272 Mail: info@hotelturistica.it Web: www.hotelturistica.it	
Molise	HOTEL CONTINENTAL	Lungomare Dante Alighieri, 126 - Senigallia Tel. +39 071 60047 Mail: info@ilcontinental.com Web: www.ilcontinental.com	
Piemonte - Valle d'Aosta	GRAND HOTEL EXCELSIOR	Lungomare Alighieri 150 - Senigallia Tel. +39 071 65829 Mail: info@ghe.it Web: www.ghe.it	
Puglia	HOTEL FIORELLA	Via Puglie, 12 - Senigallia Tel. +39 071 792 7575 / 340 0654148 Mail: info@hotel-fiorella.it Web: www.hotel-fiorella.it	
Sardegna	HOTEL TRITONE	Via Lungomare da Vinci, 18 - Senigallia Tel. +39 071 7927406 Mail: info@hoteltritone.net Web: www.hoteltritone.net	

REGIONE OSPITATA	STRUTTURA OSPITANTE	CONTATTI	LOGO SQUADRA/ Hotel
Sicilia	HOTEL ELENA	Via Via Goldoni, 22 - Senigallia Tel. +39 071 792 9043 Mail: info@hotelelena.net Web: www.hotelelena.net	
Toscana	HOTEL SAYONARA	Lungomare Goffredo Mameli, 114 - Senigallia Tel. +39 071 792 3511 Mail: info@hotelsayonarasenigallia.it Web: www.hotelsayonarasenigallia.it	
Trentino Alto Adige	HOTEL LE QUERCE	Via U.Giordano, 20 - Senigallia Tel: +39 071 7920205 Mail: info@hotellequerce.com Web: www.hotellequerce.com	
Umbria	HOTEL VILLA SORRISO	Lungomare Alighieri, 98 - Senigallia Tel. +39 3287920988 Mail: info@hotelvillasorrisosenigallia.it Web: www.hotelvillasorrisosenigallia.it	
Veneto	HOTEL UNIVERSAL	Lungomare Goffredo Mameli, 47/G- Senigallia Tel. +39 071 792 7474 Mail: info@hoteluniversal.it Web: www.hoteluniversal.it	

Alla Competizione OPEN, ciascuna Regione d'Italia sarà rappresentata dunque da una squadra composta da 14 giocatori:

- 13 giocatori provenienti da ciascuna Regione d'Italia di cui 1 con certificazione di alunna/o diversamente abile con programmazione differenziata;
- 1 giocatore proveniente da una scuola d'eccellenza Europea.

Inoltre, sono garantiti 4 alloggi per gli accompagnatori designati dalle scuole capofila.

OPEN prevede che ciascuna squadra/rappresentativa Regionale concorra in diversificate gare professionali, didattiche e culturali, realizzi workshop, uscite culturali e sportive alla scoperta della città e del territorio, oltreché partecipi a corsi formativi coordinati da aziende e da professionisti di chiara fama e del settore.

Tutti i giocatori (ognuno per la propria area di competenza e/o in squadra a seconda della gara proposta) parteciperanno ad un totale di 16 tornei così suddivisi:

2 tornei di cucina

1 torneo di cucina e pasticceria/arte bianca

1 torneo di pasticceria

4 tornei di sommelierie, sala e vendita di cui uno in lingua

2 tornei di accoglienza turistica entrambi in lingua

2 tornei di progettazione di pacchetti turistici di cui uno con presentazione in lingua

1 torneo caccia al tesoro

3 tornei di sport



COSI' PARLANO DI NOI



www.rainews.it/tgr/marche/notiziari/index.html?/tgr/video/2019/11/ContentItem-f9236c54-b68a-4d78-990a-be1eb12fb39d.html

COORDINAMENTO, COMUNCAZIONE E GRAFICA

E'
EVENTS
CONGRESS&COMMUNICATION

Sono previsti vincitori, punteggi e premi per ogni singola gara, settore disciplinare e per Regione.

Ogni singola gara vedrà protagonisti soltanto alcuni studenti e un massimale di punteggio attribuibile nonché avrà un primo premio da assegnare ai giocatori che acquisiranno il maggior risultato alla relativa competizione.

Si aggiudicherà invece il "Gran Trofeo OPEN" la squadra/rappresentativa regionale che raggiungerà al termine di tutti e 16 i tornei il punteggio più alto di squadra.

Una giuria opportunamente qualificata, invece, avrà il compito di individuare, i migliori alunni tra tutti i concorrenti per ogni singolo settore professionale.

A titolo esemplificativo si descrivono alcuni primi premi che verranno assegnati al miglior studente per settore professionale:

*Premio di enogastronomia/cucina denominato
"Premio Michele Baron – Piccolo Mozart della Cucina" in Onore di Michele, che prevede per il vincente una borsa di studio di €2.500,00 e uno stage da effettuare presso lo Chef 3 stelle Michelin – Mauro Uliassi.*

ULI
ASSI

Premio che prevede una vacanza studio di una/due settimane e corso d'inglese offerto dalla "International House" in una capitale europea.



*Premio che prevede una crociera offerta da "Costa Crociere" a bordo di Costa Magica dal 15 novembre 2020 al 19 novembre 2020.
Per lo studente vincente e la sua famiglia.*



Premio "5 giorni vitto viaggio e alloggio più corso di gelateria presso centro sperimentale artigianale di Agugliano e accesso diretto alla finale che si terrà a Longarone presso la "fiera del concorso Carlo Pozzi con annesso vitto viaggio e alloggio.









SPECIFICHE SUI GIOCHI E I RISPETTIVI REGOLAMENTI








I regolamenti puntuali e le specifiche di ciascun torneo saranno inviati ufficialmente entro 60 giorni prima dell'inizio delle competizioni alle sole Istituzioni Scolastiche Capofila/Bandiera Regionali che avranno il compito di diffonderli all'interno della rispettiva Rete e della squadra.








Nei medesimi regolamenti specifici saranno declinate anche le ulteriori specifiche informazioni inerenti ad esempio la possibile utilizzazione di Jolly, aiuti professionali e le penalità in cui i giocatori potrebbero incorrere durante l'esecuzione delle competizioni.

Si riporta di seguito la descrizione sommaria dei 16 Tornei di OPEN per i quali si procederà successivamente all'invio delle specifiche tecniche:

N°	DENOMINAZIONE GARA	DESCRIZIONE	N° GIOCATORI	SPONSOR
1	<i>Il Pepe rosa di Michele</i>	Il Torneo prevede che sarà fornito ai giocatori, soltanto in fase di gara, uno specifico paniere nonché alcuni ingredienti selezionati che dovranno caratterizzare la pietanza.	2	
2	<i>Il mare nel piatto</i>	Il Torneo prevede che sarà fornito con largo anticipo uno specifico paniere ai giocatori, con il quale gli stessi dovranno realizzare almeno un primo piatto.	2	
3	<i>Dietoterapia, alimentazione e salute</i>	Il Torneo prevede che verrà indicata soltanto in sede di gara una patologia tra obesità, diabete, celiachia, disfagia, intolleranze e allergie varie e verrà fornito ai giocatori partecipanti un paniere di prodotti (con diversi distrattori) da poter combinare per realizzare due portate (dolce e/o salato). Si aggiudicherà il torneo, dunque il primo premio, la squadra che fornirà le pietanze più adatte per la tipologia di paziente/patologia indicato/a.	4	

N°	DENOMINAZIONE GARA	DESCRIZIONE	N° GIOCATORI	SPONSOR
4	<i>Sweet open day</i>	Il Torneo prevede che i giocatori dovranno realizzare una presentazione al piatto nel quale dovrà esserci almeno una decorazione in zucchero e/o zuccheri nonché la realizzazione di un dolce da colazione con frutta fresca e/o derivati accompagnato da un finger food con due diverse creme o mousse finemente decorato.	2	
5	<i>L'App che vorrei</i>	"La gara consiste nel disegnare/ideare un'applicazione per smartphone rivolta ai turisti in arrivo, in grado di accoglierli e di far loro vivere al meglio il territorio. Le squadre dovranno immedesimarsi nel turista per comprenderne al meglio le esigenze e definire le funzionalità che vorrebbero trovare nella loro App ideale. Verrà premiata l'utilità e la creatività nell'individuazione di funzionalità innovative. Si aggiudicherà il torneo l'intera squadra, che vedrà il supporto dall'Azienda "My Cicero" (Leader a livello mondiale) nella realizzazione dell' APP.	2 + squadra	
6	<i>E si, Tour Operator</i>	Il Torneo prevede tre fasi: Nella prima fase (non eliminatória) della durata di 30 minuti, si acquisiranno punti rispondendo correttamente ad una batteria di 30 quiz tra cultura generale (matematica, italiano, geografia, storia, arte, scienze, economia aziendale e diritto), e linguaggio tecnico professionale. Nella seconda fase (eliminatória) della durata di 2 ore, ogni squadra estrarrà una città e si acquisiranno punti creando un itinerario turistico di due giorni Nella terza fase parteciperanno solo le 8 squadre che hanno ottenuto il maggior punteggio e consiste nel realizzare un pacchetto turistico completo da presentare in una seconda lingua comunitaria a scelta dei giocatori.	2	

N°	DENOMINAZIONE GARA	DESCRIZIONE	N° GIOCATORI	SPONSOR
7	LE CHIAVI D'ORO <i>Can I help you?</i>	Il Torneo prevede un gioco di ruolo in lingua a scelta del candidato in cui uno simula il cliente l'altro il fornitore del servizio ricettivo, sulla scorta di una scheda/caso pre-impostata.	2	 
8	<i>The best tourist guide in Senigallia</i>	Il Torneo consiste nel realizzare un sightseeing tour della città di Senigallia in lingua inglese.	2	
9	<i>Il tesoro di Open</i>	Il Torneo prevede una vera e propria caccia al tesoro nella città di Senigallia alla ricerca del tesoro di Open tra meraviglie del territorio e professionalità da sviluppare.	2 + squadra	
10	<i>A colpo d'occhio</i>	Il Torneo prevede che si dovrà procedere con una mise en place per 4 coperti a scelta dell'organizzazione tra le seguenti: alla russa, all'inglese, all'italiana e alla francese.	2	
11	<i>Sommelier dalle Marche alla Francia</i>	Il Torneo prevede che si dovrà stappare, gustare, riconoscere e servire la tipologia di vino/champagne tra una selezione proposta dall'organizzazione e comunicata con largo anticipo con il regolamento specifico.	2	 
12	<i>OPEN Art</i>	Il Torneo prevede che si dovranno realizzare alcune preparazioni a base di caffè e latte.	2	 

N°	DENOMINAZIONE GARA	DESCRIZIONE	N° GIOCATORI	SPONSOR
13	Speakeasy cocktail award	Il Torneo prevede che si dovrà prendere una comanda in lingua a scelta dei giocatori e realizzare n.2 cocktail con un paniere definito.	2	Language Cert 
14	Dodgeball	Il Torneo prevede sfide "5 Versus 5"	5	
15	Scherma	Il Torneo prevede la sfida tra i giocatori individuati delle squadre e che verranno opportunamente istruiti in loco dagli istruttori del Club Scherma Jesi che è uno dei più titolati al mondo. Il Torneo si svolgerà nella sede ufficiale del Club scherma Jesi alla presenza di campioni plurimedagliati olimpici del calibro di Valentina Vezzali Giovanna Trillini e di Elisa Di Francisca.	1	  Ori e Valori
16	Tennis tavolo 3 Versus 3	Il Torneo prevede le seguenti sfide: femminile, maschile, doppio misto. Il Torneo si svolgerà nel centro Olimpico del tennis tavolo.	3	  



PRECISAZIONI SULLA COMPOSIZIONE DELLE SQUADRE

Il giocatore straniero selezionato dall'AEHT e l'alunno diversamente abile con programmazione differenziata, dovranno partecipare a scelta della squadra e quali componenti aggiuntivi, ad un torneo in ogni giornata - anche nella stessa competizione.

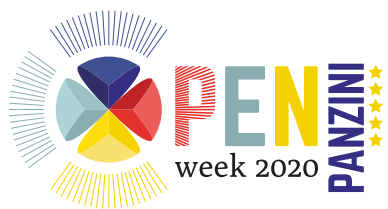
CRITERI DI VALUTAZIONE

I criteri di valutazione saranno comunicati nel dettaglio insieme ai regolamenti specifici di ogni torneo.

CAMPI DI GIOCO, STRUMENTAZIONI PROFESSIONALI E CLASSIFICHE IN TEMPO REALE

CAMPI DI GIOCO

Inizia il viaggio dentro l'Istituto Panzini e in alcuni suoi Campi di gioco:



www.roundme.com/tour/512560/view/1698100/

STRUMENTAZIONI PROFESSIONALI

**SIRMAN**

**Electrolux**
Professional

LAINOX

**BLU3** PRO
PROFESSIONAL FOOD EQUIPMENT

LA CIMBALI



DIVISA COMPLETA

A tutti i giocatori è richiesto di indossare la divisa completa rappresentativa della scuola di Appartenenza.

QUELLE DEL PANZINI SONO FIRMATE...

iacasadelladivisa

dal 1961



CABINA DI REGIA E CLASSIFICHE IN TEMPO REALE *by*



GRUPPO SPAGGIARI
Un futuro ricco di esperienza

I risultati parziali e finali saranno sistematicamente aggiornati in tempo reale e dunque risulteranno visibili e consultabili on-line in qualsiasi momento e da qualsiasi parte del Mondo sul sito:

TECNOLOGIA *by*

tech inform

www.panzini-senigallia.org/pvw/app/ANIP0008/pvw_sito.php



ATTIVITA' EXTRA GARE

Il pubblico è ammesso alle competizioni al fine di supportare e incoraggiare i partecipanti., (in alcuni campi di gioco solo su prenotazione).

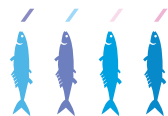
Durante tutti i 5 giorni delle competizioni presso l'I.I.S. "A. Panzini" saranno tenuti a titolo completamente gratuito per tutti gli interessati e per gli accompagnatori numerosi corsi professionali tenuti da esperti del settore nonché saranno sviluppate best practice, tavoli programmatici, e diverse conferenze di settore relativamente ai temi di sviluppo sostenibile e del mercato turistico e enogastronomico.



PARTECIPAZIONE STRAORDINARIA

Con la partecipazione straordinaria di Mauro Uliassi (3 stelle Michelin) e Moreno Cedroni (2 stelle Michelin)

Moreno Cedroni



COMPOSIZIONE DELLE SQUADRE E SELEZIONE DEI GIOCATORI

Ogni squadra è costituita da un giocatore straniero selezionato dall'AEHT e proveniente da una scuola d'eccellenza Europea, nonché dalle migliori 13 studentesse/studenti provenienti dalle Regioni d'Italia selezionati con l'ausilio dalle scuole delegate Capofila della RENAI.A.

Le squadre devono rispettare la seguente suddivisione per expertise:

- 2 alunni esperti di enogastronomia/cucina
- 2 alunni esperti di produzione Dolciaria;
- 2 alunni esperti di sommellerie, sala e vendita;
- 2 alunni esperti di accoglienza turistica e lingua
- 2 alunni esperti di progettazione turistica;
- 2 alunni esperti in partecipazione a competizioni sportive;
- 1 alunno diversamente abile con programmazione differenziata;
- 1 alunno straniero individuato dall'AEHT.

È compito della scuola capofila/bandiera Regionale individuare i migliori giocatori da coinvolgere nei Tornei nonché ripartire tra le diverse scuole d'eccellenza ove necessario i rispettivi accompagnatori.

Gli studenti dell'I.I.S "A. Panzini" non partecipano alle gare professionali ma supportano tutte le squadre per la migliore riuscita del progetto. Saranno pertanto coinvolti nella supervisione delle attività, nel fornire la strumentazione necessaria durante le gare, nell'informare le squadre in ordine al corretto utilizzo delle numerosissime macchine industriali presenti nei laboratori oltreché avranno cura di svolgere la funzione di guida ai campi di gioco, alle squadre e per le visite della struttura e del territorio. Sono previsti riconoscimenti per gli stessi studenti organizzatori a cura dei Club Service e dalle associazioni.



Kiwanis

Lions Club Senigallia



FIDAPA BPW ITALY
Sezione di Senigallia

18 MAGGIO

L'arrivo delle squadre è previsto per la mattinata di lunedì 18 maggio 2020 e a seguire si procederà con la sistemazione nelle strutture ricettive assegnate.

Alle ore 15:30 tutte le squadre sono attese presso il giardino dell'IIS A. Panzini per il Lancio della settimana OPEN e briefing che avrà inizio con la sfilata delle delegazioni lungo le vie e il lungomare di Senigallia per ritrovarsi tutti al Foro Annonario dove le Autorità nonché le illustri personalità coinvolte nel progetto daranno avvio alla Cerimonia di Apertura. Si invitano le scuole partecipanti a portare con sé la bandiera rappresentativa della scuola di appartenenza.



19 MAGGIO

Le gare avranno inizio il giorno successivo, martedì 19 maggio, alle ore 8:30 e termineranno venerdì 22 alle ore 15:30.

Le competizioni si svolgeranno presso i locali e i laboratori dell'I.I.S "A. Panzini" di Senigallia (5 cucine, 4 bar, 10 aule dedicate, 2 sale conferenza, 5 laboratori didattici, 2 Hall, 8 laboratori specialistici e di lingua, ecc.).

Le competizioni sportive si svolgeranno presso le palestre della scuola dunque nel Palazzetto dello sport "PalaPanzini" oltreché presso i locali CONI convenzionati



22 MAGGIO

Venerdì 22 maggio a partire dalle ore 19:00 si terranno invece nella Cerimonia Conclusiva le finali la rendicontazione sociale e le premiazioni di tutti i tornei nel suggestivo "Villaggio OPEN" allestito presso il sito all'uopo predisposto.



COMPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE DEI SUPERVISORI E DELLE DIVERSE GIURIE

Compito della Commissione dei Supervisor e delle Diverse Giurie è quello di assicurare il rispetto di tutti i regolamenti delle competizioni.

COMPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE DEI SUPERVISORI E DELLE DIVERSE GIURIE

COMPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE DEI SUPERVISORI E DELLE GIURIE	Nomi e sponsor delle Giurie
Esperti e campioni plurititolati del Settore enogastronomico, turistico, e sportivo;	
Chef stellati e Sommelier di chiara fama nazionale e internazionale;	
Esperti di Lingue;	
Imprenditori, personalità e professionisti provenienti da Aziende pubbliche e private di livello Nazionale ed Europeo;	
Delegati dell'AEHT, della RENAIA, del MIUR, e degli altri Enti pubblici;	
Personale e studenti d'eccellenza dell'Istituto I.I.S. "A. Panzini" di Senigallia.	

La classifica finale dovrà essere validata da ciascuna commissione prima della pubblicazione.

I membri delle commissioni saranno dotati di un badge di riconoscimento dell'identità e funzione.

TIPICITA' assume il ruolo e la competenza di individuare e selezionare i giurati delle rispettive gare nonché garantirà la regolarità di tutte le procedure di valutazione.

RUOLO DELLE SCUOLE CAPOFILA/ BANDIERA REGIONALE

Le Istituzioni Scolastiche Capofila/Bandiera Regionali hanno il compito di selezionare nel rispettivo territorio della Regione i migliori 13 studenti e accompagnatori che parteciperanno alle competizioni di OPEN, l'AEHT avrà invece il compito di individuare il giocatore Europeo da gemellare alla rappresentanza Regionale.

È compito pertanto delle scuole delegate capofila/bandiera del territorio Regionale dopo aver individuato i miglior giocatori/eccellenze del territorio Regionale di compilare entro e non oltre il giorno 15 marzo 2020 le schede di partecipazione con le informazioni necessarie alla partecipazione ai giochi di OPEN.

Ciascuna scuola interessata a candidare le proprie eccellenze potrà pertanto prendere contatto con una delle seguenti rispettive scuola delegate capofila/bandiera regionale:

ABRUZZO - IIS "V.CROCETTI-V.CERULLI"
giulianova teis01100d@istruzione.It

BASILICATA - IIS "G. GASPARRINI" MELFI
pzis028007@istruzione.It

CALABRIA - IPSEOA "S. FRANCESCO" PAOLA
csr07000q@istruzione.It

CAMPANIA - IPSEOA "V. CORRADO" CASTEL VOLTURNO
ceis014005@istruzione.It

EMILIA ROMAGNA - IPSSAR "S. SAVIOLI" RICCIONE
rnrh01000q@istruzione.It

FRIULI VENEZIA GIULIA – IIS "J. LINUSSO" CODROIPO
udis01100p@istruzione.It

LAZIO - IPSEOA "V. GIOBERTI" ROMA
rnrh07000d@istruzione.It

LIGURIA - IPSSA "N. BERGESE" GENOVA
gerh020006@istruzione.It

LOMBARDIA - IPSEOA "C. PORTA" MILANO
mirh02000x@istruzione.It

MARCHE - IPSEOA "G. VARNELLI" CINGOLI
mcrh01000r@istruzione.It

IPSEOA "F. DI SVEVIA" TERMOLI
cbrh010005@istruzione.it

PIEMONTE - IIS "G. AULENTI" BIELLA
biis00700c@istruzione.It

PUGLIA - IISS "M. DE NORA" ALTAMURA
bais004007@istruzione.It

SARDEGNA - IIS "DON D. MELONI" ORISTANO
oris009007@istruzione.It

SICILIA - IPSSAR "F. P. CASCINI" PALERMO
parh050006@istruzione.It

TOSCANA - ISTITUTO "F. DATINI" PRATO
porc01000d@istruzione.It

UMBRIA - IPSEOASC "G. DE CAROLIS" SPOLETO
pgrh01000r@istruzione.It

VENETO - IPSEOA "A. BERTI" VERONA
vrrh02000x@istruzione.It

**TRENTINO ALTO ADIGE –IST. FORM. PROFESSIONALE
ALBERGHIERO ROVERETO LEVICO TERME**
ifpa@scuole.provincia.tn.it

VALLE D'AOSTA
vedi Piemonte

RIFERIMENTI E CONTATTI



Per qualsiasi dubbio o chiarimento si potrà fare riferimento al seguente indirizzo mail open@iispanzini.com

Provvederanno a ricontattarvi per :

INFORMAZIONI DI CARATTERE GENERALE:

proff. Sabina Piombetti e Rosalba Todesco

SPECIFICHE RIGUARDANTI LE MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEI GIOCHI:

- **SETTORE CUCINA**
proff. Roberto Mantoni e Giancarlo Rossi
- **SETTORE SALA E VENDITA**
proff. Massimo Castignani e Iuri Scarponi
- **SETTORE ACCOGLIENZA TURISTICA**
proff. Melissa Renzi e Cristiano Lassandari
- **SETTORE PROGETTAZIONE TURISTICA**
proff. Michela Minnoni e Patrizia Cirilli
- **SETTORE SPORTIVO**
proff. Luciano Di Rosa e Marco Santini

INFORMAZIONI/ESIGENZE RIGUARDANTI GLI ALUNNI DIVERSAMENTE ABILI

(proff. Sonia Montesi, Donatella Bartuccio e Olivia Trequadrini)

PARTENER DI PROGETTO E RINGRAZIAMENTI

Si ringraziano:

Gli alberghi di Senigallia che hanno offerto a titolo gratuito i n. 18 alloggi in soluzione B&B;
Tutti i fornitori per le derrate alimentari che verranno utilizzate durante le gare professionali;

Comune di Senigallia, Provincia di Ancona e Regione Marche per la partecipazione attiva nella riuscita del progetto;

I club service, FIDAPA BPW, KIWANIS, LIONS, PANATHLON, ROTARY E ROTARACT per l'immane sostegno nell'organizzazione e nella realizzazione dell'evento;

A nome di tutta la Comunità Scolastica e degli studenti si ringraziano per la disponibilità, le risorse messe a disposizione e l'adesione al Progetto i seguenti partner e sponsor:

CON IL PATROCINIO DI:



IN COLLABORAZIONE CON:



EVENT COORDINATOR:



MEDIA PARTNER:



CampusStore

Cancelloni
Food Service

VIALI FRANCO
GRANDI CUCINE
Viali Franco s.r.l.

LAINOX

LA CIMBALI

mycicero

MANZONI
GROUP

Electrolux
Professional

BLU³ PRO
PROFESSIONAL FOOD EQUIPMENT

M
FINIS AFRICÆ
MIRABILIA MUNDI

SIRMAN

Costa

GRUPPO SPAGGIARI
Un futuro ricco di esperienza

EVENTI
COMPAGNIA
ANIMAZIONE

ESITUR
TOUROPERATOR

PLUSERVICE.NET
Sistemi Informativi Integrati
per la Mobilità

CIRIOMONI
Semi e Ricordi

FIDELITY
Audio Video Luci

UBI Banca
CLUB SCHEMA
JESI
Ori e Valori

ELI
EDIZIONI

Language
Cert

ih Victoria
International House
Ancona | Jesi

ih International
House
London

tech inform

tipicità

BOVINMARCHE

TREGALLI.IT
WINE & CHAMPAGNE

VIGNAMATO

PRO 2 MA.RI
Centro Studi
Gelato Artigianale

MONTEROSSO

treValli

Fileni

LA TERRA
E IL CIELO
Agricoltura biologica dal 1980

AMALTEA

hotel sayonara
senigallia

VARNELLI

R
GRUPPO EDITORIALE
RAFFAELLO

HT...

HOTEL TURISTICA

HOTEL
VENEZIA

HP
Trieste

DV
SENIGALLIA
CONTINENTAL

DV
SENIGALLIA
RITZ

ULI
ASSI

Hotel Villa Pina

VILLA TOZZA

MASTAI
HOTEL

L'ALBERGO
DELL'ORSO BO
Il magico mondo del Hotel Botanico

TERRAZZAMARCONI
HOTEL & SPAMARINE
SENIGALLIA RIVIERA ADRIATICA

Hotel Villa
Sorriso

RAFFAELLO
HOTEL

HOTEL
INTERNATIONAL

HOTEL UNIVERSAL
FEELING WELLNESS

HOTEL SABRA

Senigallia

Hotel Fiorella

Senigallia

CIRCO
DEL CAMPUS

iacasadeilaavisa
dal 1961

HOTEL
LE QUERCE

T
Hotels

HOTEL
elena

GHE

SOSTENITORI DEL PANZINI



We prepare for



English Qualifications™



AMICI DEL PANZINI