Allegato 3

SCHEMA Allegato tecnico alla convenzione

4°CONCORSO SELEZIONE LADY CHEF MARCHE

Azioni

• Diffusione dell'iniziativa tra le professioniste del settore e valorizzazione delle competenze maturate in ambito gastronomico.

• Ideazione di preparazioni culinarie capaci di esprimere creatività, tecnica, equilibrio dei sapori e attenzione alla presentazione.

• Utilizzo consapevole delle materie prime e promozione delle produzioni tipiche e delle eccellenze agroalimentari marchigiane

Analisi di contesto

L'Associazione Lady Chef nasce nel 1996 all'interno della Federazione Italiana Cuochi e si articola sul territorio nazionale attraverso una rete di donne impegnate professionalmente nel settore culinario e gastronomico. L'Associazione si pone l'obiettivo di promuovere la crescita professionale delle donne, favorendo il miglioramento delle condizioni lavorative, la valorizzazione delle competenze e il riconoscimento dei meriti individuali. Intende inoltre sostenere le professioniste nel percorso di affermazione della propria identità e autorevolezza, offrendo loro opportunità di confronto, visibilità e partecipazione attiva alla vita del settore. In un ambito professionale storicamente caratterizzato da una prevalente presenza maschile nei ruoli di maggiore visibilità e responsabilità, l'Associazione si impegna a promuovere le pari opportunità, contrastare gli stereotipi di genere e favorire una cultura del lavoro fondata sul talento, sulla competenza e sul riconoscimento del valore professionale, contribuendo così a rendere il settore della ristorazione più inclusivo e rappresentativo. Le tematiche sopra riportate rientrano nelle finalità dell'Agenzia AMAP che vengono esplicitati attraverso il proprio CUG – Comitato Unico di Garanzia.

Sintesi delle attività

L'iniziativa si sviluppa attraverso lo svolgimento di una gara di cucina strutturata, regolamentata secondo le disposizioni della Federazione Italiana Cuochi e sottoposta alla valutazione di una giuria composta da tre professionisti designati dall'Unione Regionale Cuochi Marche.
La competizione rappresenta un momento di confronto e crescita professionale, nel quale i partecipanti possono dimostrare le proprie capacità tecniche, la creatività, l'organizzazione del lavoro e l'attenzione alla qualità delle preparazioni gastronomiche.
Parallelamente, il progetto integra una specifica azione divulgativa dedicata alla promozione delle filiere agroalimentari marchigiane. La possibilità di utilizzare direttamente tali prodotti durante la prova consente ai concorrenti di conoscerne le caratteristiche e sperimentarne le applicazioni in cucina, trasformando la competizione in un'occasione concreta di apprendimento e valorizzazione delle produzioni regionali.

Relazione illustrativa delle attività

Fase 1: Le fasi del progetto riconducibili alla presente convenzione si attiva alla firma dell'atto.

Fase 2: La gara si svolgerà presso la scuola alberghiera di Loreto, presso l'Istituto Einstein - Nebbia. Tutti i locali sono naturalmente idonei dal punto di vista della sicurezza come pure di tutti gli aspetti igienico sanitari e gestiti dal responsabile Dirigente.

Il Contest si svolgerà presso le cucine dell'Istituto Alberghiero Einstein - Nebbia, nel pieno rispetto delle normative vigenti in termini igienico sanitario e di sicurezza.

L’evento si svolgerà in un’unica giornata e avrà inizio dalle ore 8,30 con l’accreditamento dei partecipanti; la premiazione è prevista dopo il pranzo intorno alle ore 15.30. Il termine dell’evento è previsto per le ore 17.00.

-i partecipanti saranno chef professioniste per ogni provincia delle Marche, che in totale sono 5 a livello regionale.

Verranno preparati 4 piatti, di cui 3 per i valutatori e 1 per l’esposizione.

Il reperimento delle materie prime è a carico dei partecipanti.

La commissione giudicatrice, che potrà variare nel numero e qualifica, sarà composta da giudici tra cui alcuni federali con patentino da giudice internazionale e funzionari AMAP.

La premiazione avrà luogo al termine dello svolgimento delle attività con i partecipanti che riceveranno un attestato e una medaglia d’oro e una targa AMAP.

Ulteriori premi sono costituiti da 3 coppe ai primi tre vincitori, fermo restando che il numero dei premi può essere soggetto a variazione sia nel numero che nella tipologia.

Un premio speciale AMAP che darà accesso alla finale Nazionale del 21 febbraio 2027 a Rimini.

Fase 3: relazione tecnica illustrativa dettagliata delle attività svolte.

Obiettivi generali

- Valorizzare il talento e la professionalità delle donne chef.
- Promuovere l’eccellenza della cucina marchigiana e dei prodotti locali di qualità.
- Sviluppare creatività, innovazione e competenze tecnico-pratiche.
- Favorire il confronto e la collaborazione tra professioniste della ristorazione.
- Diffondere una cultura della qualità, della sostenibilità e della sicurezza alimentare.
- Rafforzare la visibilità professionale delle partecipanti e il legame tra gastronomia, territorio e tradizione.

Obiettivi specifici

- Stimolare le professioniste all’uso dei prodotti provenienti dalla filiera della patata a marchio QM.
- Promuovere i prodotti provenienti dalla filiera della patata a marchio QM all’interno .

Varianti tecniche

Per il presente progetto possono essere ammesse varianti tecniche condivise formalmente da AMAP e URCM per causa di forza maggiore o nel caso di nuovi elementi che ne possano migliorare le finalità.