Allegato 2

SCHEMA Allegato tecnico alla convenzione

12° CONCORSO MIGLIOR ALLIEVO ISTITUTI ALBERGHIERI MARCHE

Azioni

Le azioni sono orientate a promuovere l'apprendimento attraverso l'esperienza, la responsabilità individuale e la capacità di affrontare situazioni operative analoghe a quelle del contesto lavorativo con l'ideazione di una ricetta originale, con particolare attenzione alla qualità delle materie prime, alla valorizzazione dei prodotti locali, e nello specifico prodotti rientranti nella Filiera agroalimentare della patata a marchio QM, all'equilibrio dei sapori e alla presentazione estetica del piatto.

Analisi di contesto

Il 12° Concorso "Miglior Allievo Istituti Alberghieri Marche" si inserisce nell'ambito delle iniziative finalizzate alla valorizzazione delle competenze professionali degli studenti degli istituti alberghieri della regione Marche.
L'iniziativa rappresenta un'importante occasione di confronto tra gli studenti e le istituzioni scolastiche, favorendo la condivisione di esperienze didattiche, la valorizzazione delle eccellenze e il consolidamento delle competenze tecnico-professionali acquisite durante il percorso di studi.
Il concorso si colloca in un contesto in cui il settore della ristorazione e dell'ospitalità richiede preparazione tecnica, creatività, capacità organizzative, attenzione alla qualità delle materie prime, sostenibilità e rispetto delle norme igienico-sanitarie.
La partecipazione consente agli allievi di misurarsi con situazioni operative che richiamano quelle del mondo del lavoro, rafforzando motivazione, autonomia, spirito di iniziativa e capacità di lavorare nel rispetto di tempi e standard professionali.

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 della filiera agroalimentare della patata e dei prodotti trasformati a marchio QM. 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 un alunno e il docente accompagnatore per ogni istituto delle Marche, che in totale sono 9 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, una coppa per la scuola ospitante fermo restando che il numero dei premi può essere soggetto a variazione sia nel numero che nella tipologia.

Tutti gli Istituti partecipanti riceveranno una targa AMAP

Fase 3: relazione tecnica illustrativa dettagliata delle attività svolte.

Obiettivi generali

- Lo scopo di questo progetto è stimolare i ragazzi alla realizzazione di un piatto, con ingredienti a base dei prodotti provenienti dalla filiera della patata a marchio QM. Consolidare autonomia operativa, precisione, organizzazione e gestione del tempo e stimolare creatività, innovazione e capacità di problem solving.
- Promuovere la conoscenza e la valorizzazione dei prodotti agroalimentari marchigiani e nello specifico i prodotti provenienti dalla filiera della patata a marchio QM.
- Potenziare le competenze tecnico-professionali e laboratoriali degli studenti e valorizzare le eccellenze formative e rafforzare l'identità professionale degli allievi.

Obiettivi specifici

- Stimolare i ragazzi 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 delle scuole.

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.