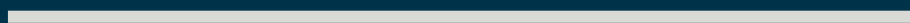


ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA



CONCORSO DEGUSTANDO IL TALENTO





Il Rotary è un'associazione mondiale di imprenditori e professionisti, di entrambi i sessi, che prestano servizio umanitario, che incoraggiano il rispetto di elevati principi etici nell'esercizio di ogni professione e che si impegnano a costruire un mondo di amicizia e di pace.

Rotary
Distretto 2072





ALMA è riconosciuta come il più autorevole centro di formazione per l'enogastronomia e l'ospitalità italiana a livello internazionale.

La Scuola ha sede nella splendida Reggia di Colorno, a pochi chilometri da Parma, cuore della Food Valley italiana e città creativa della gastronomia UNESCO.



ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA



Dal 2004 forma cuochi, pasticceri, bakery chef, professionisti di sala, della gelateria e della pizza contemporanea, sommelier e manager della ristorazione, provenienti da ogni Paese, con programmi professionalizzanti di alta formazione, corsi di aggiornamento professionale, corsi tematici e su misura, sia per il mercato italiano e per quello internazionale.

LA PARTECIPAZIONE AL CONCORSO È GRATUITA

È riservata a tutti gli studenti delle classi quarte degli Istituti dell'Emilia Romagna e San Marino, degli indirizzi di: **CUCINA, PASTICCERIA, SALA**

OBBIETTIVI DEL CONCORSO

- Valorizzare la conoscenza del prodotto tipico dell'Emilia Romagna
- Sostenere gli Istituti scolastici nell'azione di miglioramento delle tecniche della ristorazione e ospitalità alberghiera
- Promuovere il «Made in Italy»

IL CONCORSO

3 fasi

FASE 1: GARA D'ISTITUTO
FASE 2: GARA DI CATEGORIA
FASE 3: FINALE

2 premi

1 SETTIMANA DI FORMAZIONE IN ALMA
2 SETTIMANE DI STAGE IN ALMA



CALENDARIO

22 gennaio 2024 - Invio candidature da parte degli studenti alla mail welcome@scuolacucina.it

5 febbraio 2024 - Invio ricetta o abbinamento alla mail welcome@scuolacucina.it

15 febbraio 2024 - Pubblicazione graduatoria (vincitori Summer School + selezionati per prova pratica finale in ALMA)

27 marzo 2024 - Finale in ALMA con proclamazione 3 vincitori stage curriculare in ALMA per categoria (sala, pasticceria, cucina).

FASI DELLA COMPETIZIONE

GARA D'ISTITUTO – FASE 1

Gli studenti potranno concorrere in una delle seguenti categorie con tema:

- **Cucina:** «Di più con meno»
Ideare un piatto che contenga almeno un prodotto tipico della regione Emilia-Romagna incentrandolo sui principi contemporanei di sostenibilità e anti spreco
- **Sala:** «L'abbinamento»
Il candidato dovrà creare un video di max 3 minuti dove sarà illustrato il nesso culturale e storico che intercorre tra un prodotto caseario regionale e una bevanda
- **Pasticceria:** «Il territorio»
Ideare una monoporzione che abbia come ingrediente principale un prodotto tipico della regione Emilia Romagna



ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA

**1 STUDENTE
PER OGNI ISTITUTO
VINCERA'**

....

**LA SUMMER SCHOOL
ALMA 2024**

**1 SETTIMANA DI FORMAZIONE PRESSO LA SCUOLA
INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA!**



FASI DELLA COMPETIZIONE

GARA DI CATEGORIA – FASE 2

Gli studenti che hanno presentato gli elaborati alla prima fase del Concorso, concorreranno simultaneamente all'interno della propria categoria: **CUCINA, PASTICCERIA, SALA.**

Gli elaborati della GARA D'ISTITUTO verranno valutati, a prescindere dall'Istituto, e per ogni categoria verrà stilata una classifica:

Classifica Assoluta Cucina
Classifica Assoluta Sala
Classifica Assoluta Pasticceria

Per ogni classifica verranno decretati i **5 finalisti**

FASI DELLA COMPETIZIONE

FINALE DEL CONCORSO – FASE 3

La finale del concorso si svolgerà in **ALMA**

I **5 finalisti delle categorie assolute CUCINA, PASTICCERIA e SALA** si cimenteranno nell'esposizione e realizzazione pratica del video/ricetta proposta nella fase iniziale del Concorso (la gara d'Istituto)

- **Cucina:** «Di più con meno»
Elaborazione e presentazione del piatto alla giuria
- **Sala:** «L'abbinamento»
Servizio del prodotto caseario e della bevanda spiegandone l'abbinamento
- **Pasticceria:** «Il territorio»
Elaborazione e presentazione del dessert alla giuria



3 STUDENTI

**1 PER OGNI CATEGORIA
VINCERANNO**

....

**STAGE FORMATIVO
PRESSO ALMA**

Da svolgersi entro il 31/10/2024



GRAZIE PER L'ATTENZIONE!!

**Per altre informazioni non esitate a contattarci
alla mail**

welcome@scuolacucina.it