

REGOLAMENTO IV EDIZIONE

CHEF DI CLASSE

LA MODULISTICA

Alle scuole interessate verranno inviate la presentazione del progetto e la scheda di partecipazione.

La sezione delle ricette in gara (suddivisa a sua volta in FOOD e DRINK) sarà disponibile e compilabile solo sul sito www.noisiamofuturo.it, per il restante materiale le scuole dovranno attenersi alle istruzioni riportate qui di seguito.

CHI PUO' PARTECIPARE

Possono partecipare a “**Chef di Classe**” gli studenti degli **Istituti Alberghieri Italiani** organizzati in **gruppi**. **Ogni Istituto** potrà partecipare con **uno o più gruppi di lavoro e con una o più ricette**. Viene data massima libertà nella composizione dei gruppi di lavoro: può partecipare uno studente, una coppia, studenti provenienti dalla stessa classe o da classi distinte.

ADESIONE

Le scuole riceveranno una documentazione informativa di partenza (regolamento e una scheda di pre-iscrizione).

Nella scheda di pre-iscrizione è obbligatorio indicare:

- Riferimenti del **Docente “tutor”** o del **Capo progetto** degli studenti in gara che farà da Tutor per tutte le fasi di progetto e per le comunicazioni con gli organizzatori della gara;
- Nome, cognome e classe di appartenenza degli **studenti in gara**.

Nel caso in cui l'Istituto partecipi con **più gruppi** si dovrà compilare una scheda di iscrizione per ogni gruppo partecipante.

COME PARTECIPARE

Ciascun gruppo partecipante dovrà compilare il form “**CARICA RICETTA**” presente nella sezione “Chef di Classe” della piattaforma www.noisiamofuturo.it

Nel caso in cui l'Istituto partecipi con più gruppi, ogni gruppo dovrà caricare la propria ricetta.

Una volta scelta la sezione **FOOD** o **DRINK*** (lo stesso gruppo può partecipare ad entrambe), il gruppo dovrà illustrare la ricetta producendo il seguente materiale:

- Breve introduzione alla ricetta, spiegando l'origine e le proprietà dell'ingrediente o degli ingredienti principali;
- Ingredienti e dosi;
- Foto e testi che spiegano le fasi della preparazione;
- **Facoltativo:** Il video "Come te lo mangio" o "Come te lo bevo" a seconda delle sezioni di gara scelta.

Per garantire uniformità nella valutazione dei progetti partecipanti, gli studenti in gara dovranno redigere un form online sulla piattaforma www.noisiamofuturo.it all'interno della quale potranno scrivere testo, allegare foto e video come richiesto dal regolamento di partecipazione. Il materiale andrà caricato sulla piattaforma entro e non oltre il **30 Marzo 2020**.

***NOTA BENE: nella sezione DRINK i cocktail devono essere analcolici**

LA REALIZZAZIONE DEL VIDEO DEGLI STUDENTI IN GARA

Facoltativo: dopo la compilazione online della ricetta, la squadra potrà procedere alla realizzazione di un video ambientato nel luogo scelto per far degustare il piatto e/o il drink (a scuola, cena in famiglia, pic-nic, festa, ai passanti in strada) con relativi commenti di chi degusta. Il dove, come e a chi fare assaggiare il piatto o il drink lo decidono gli stessi ragazzi! Ogni idea, anche la più originale sarà ben accetta e resa virale nel contesto della web community di decine di migliaia di persone Noisiamofuturo®.

Sulla piattaforma verrà pubblicato un video tutorial con le indicazioni su come produrre in autonomia il video e come farlo pervenire a www.noisiamofuturo.it

TRATTAMENTO DATI PERSONALI

Tutti i partecipanti, maggiorenni e minorenni, studenti e docenti, a qualsiasi titolo coinvolti in foto e spot di presentazione dei progetti dovranno sottoscrivere i moduli relativi al trattamento dei dati personali (<https://www.noisiamofuturo.it/gdpr-2/>) ai sensi del Regolamento UE 2016/679, noto come GDPR (General Data Protection Regulation), entrato in vigore in data 25 maggio 2018.

LE VOTAZIONI

LA GIURIA TECNICA

Una "Giuria Tecnica", composta da esperti di settore e cuochi, valuterà le ricette e decreterà le migliori secondo criteri di valutazione che verranno resi noti sulla piattaforma www.noisiamofuturo.it

LA GIURIA POPOLARE

Accanto al sistema di votazione della Giuria Tecnica, un sistema di "like" consentirà alla "Giuria Popolare", costituita dalla web community, di decretare il proprio vincitore.

IL VIDEO PIU' SOCIAL

A fine gara verranno premiati anche i video "**Come te lo mangio**" e "**Come te lo bevo**" ritenuti più comunicativi e con più like collezionati.

PREMI

I giovani cuochi saranno chiamati a partecipare a Festivaldeigiovani® dove si cimenteranno, gareggiando tra loro, in Show Cooking alla presenza di Chef e Barman professionisti. Una giuria valuterà i piatti/drink e le loro preparazioni, i migliori saranno proclamati vincitori.

Saranno premiati:

SEZIONE FOOD

1° Classificato GIURIA TECNICA

1° Classificato GIURIA POPOLARE

Il video "Come te lo mangio" con più like

SEZIONE DRINK

1° Classificato GIURIA TECNICA

1° Classificato GIURIA POPOLARE

Il video "Come te lo bevo" con più like

PRESENTAZIONE RICETTE: entro il 30 Marzo 2020

CHEF DI CLASSE COME PERCORSO DI ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO

L'adesione a "Chef di Classe", con relativo caricamento di almeno una ricetta, e la partecipazione agli Show Cooking durante le giornate di Festivaldeigiovani® può determinare una certificazione di 30 ore di alternanza scuola-lavoro.

Contatti

Alessandro Carlantoni Telefono: 345 2660168 carlantoni@festivaldeigiovani.it - info@noisiamofuturo.it

Raffaella Calorio Telefono: 0131 261230 calorio@festivaldeigiovani.it - segreteria@noisiamofuturo.it