



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

Dipartimento per l'istruzione

*Direzione generale per l'istruzione e formazione tecnica superiore
e per i rapporti con i sistemi formativi delle Regioni*



Regolamento del Concorso

Il Concorso è indetto da ALMA - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana, in collaborazione con il Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca - Direzione Generale per l'Istruzione e Formazione Tecnica Superiore e per i rapporti con i sistemi formativi delle Regioni, nell'ambito del piano di interventi formativi previsti per la realizzazione delle finalità di cui al Protocollo d'Intesa stipulato il 22 marzo 2012.

Art. 1 Destinatari

- 1** - Il concorso è rivolto agli studenti che frequentano, nel corrente anno scolastico, il quinto anno degli Istituti Professionali Statali ad indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera". Saranno selezionati 40 studenti, che parteciperanno ad uno stage presso ALMA - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana, a Colorno (PR) dal 10 al 14 dicembre 2012, secondo il Programma di cui all'all. B unito al presente Regolamento.
- 2** - Per ogni Regione il numero degli studenti selezionati sarà proporzionale al numero dei frequentanti il quinto anno degli Istituti Scolastici di cui al comma 1.
- 3** - La partecipazione allo stage è gratuita e gli studenti prescelti saranno ospitati presso le strutture di ALMA. Sono a carico degli studenti le sole spese di viaggio dal Comune di residenza a Colorno e viceversa.
- 4** - La partecipazione allo stage da luogo all'acquisizione di crediti formativi, legata alla valutazione ed all'esito dello stage. Al termine dello stage verrà rilasciato ad ogni studente un attestato di partecipazione da parte della Scuola Internazionale ALMA.

Art. 2 Finalità

- 1** - Il concorso si pone l'obiettivo di offrire agli studenti un'opportunità formativa di alto profilo e di prestigioso valore per l'arricchimento delle competenze corrispondenti alle esigenze del settore dell'alta ristorazione e dell'ospitalità alberghiera.
- 2** - L'iniziativa si pone, altresì, l'obiettivo di sostenere gli Istituti Scolastici nell'azione di miglioramento delle tecniche della ristorazione e dell'ospitalità alberghiera, al fine di elevare la qualità della didattica e promuovere, in ambito scolastico, il "Made in Italy", anche nel settore dei "Turismi".

Art. 3 Modalità di partecipazione

- 1** - Ogni Istituto Professionale Statale ad indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" può presentare le candidature di 2 studenti, frequentanti il quinto anno del percorso finalizzato al conseguimento del diploma di "Tecnico dei servizi

di ristorazione”, provenienti: uno dal percorso di “operatore dei servizi di cucina”; l’altro dal percorso di “operatore dei servizi di sala bar”.

2 - Gli studenti, dei quali gli Istituti Scolastici interessati propongono la candidatura, devono aver conseguito, al termine dell’anno scolastico 2011/2012:

- la votazione non inferiore ad 8/10 nelle discipline di indirizzo del IV anno;
- il voto di condotta non inferiore a 9/10;

e devono aver frequentato le lezioni per almeno 150 giorni.

3 - Ogni candidatura deve essere corredata da:

- a) scheda di partecipazione, di cui all’allegato A del presente Regolamento, compilata in ogni sua parte, recante il timbro dell’Istituto e firmata dal Dirigente Scolastico;
- b) documentazione attestante:
 - la votazione conseguita nell’esame di qualifica;
 - i programmi svolti durante il IV anno limitatamente alla disciplina “Laboratorio di Organizzazione e Gestione dei Servizi Ristorativi”;
 - la votazione conseguita, al termine dell’anno scolastico 2011/2012, limitatamente alle discipline di indirizzo del IV anno;
 - il voto di condotta conseguito al termine del predetto anno scolastico;
 - i giorni di frequenza nel predetto anno scolastico;
 - il giudizio del tutor riguardo lo stage di Alternanza Scuola Lavoro, svolto nel III anno.
- c) curriculum del candidato;
- d) per i minori di anni 18, autorizzazione dei genitori, o autocertificazione sostitutiva del Dirigente Scolastico, attestante l’acquisizione dell’autorizzazione;
- e) breve presentazione della scuola;
- f) breve descrizione degli obiettivi didattico/professionali e motivazionali del candidato, quali futuro operatore del settore;

4 - Le candidature e la relativa documentazione devono essere inviate dall’Istituto Scolastico, entro e non oltre il 31 ottobre 2012, al seguente indirizzo di posta elettronica: diana.ceccato@scuolacucina.it

5 - Ogni candidatura, corredata dalla suddetta documentazione, dovrà essere trasmessa con singola mail, nella quale dovrà essere riportata la seguente dicitura:

“Candidatura dello studente (*cognome e nome*) per la partecipazione alla selezione indetta da ALMA- La Scuola Internazionale di Cucina Italiana, in collaborazione con il Ministero dell’Istruzione, dell’Università e della Ricerca - Direzione Generale per l’Istruzione e Formazione Tecnica Superiore e per i rapporti con i sistemi formativi delle Regioni”.

Art. 4 Esclusioni

1 - Non verranno prese in considerazione:

- le candidature inviate, in tutto o in parte, in formato cartaceo;
- le candidature inviate ad un indirizzo di posta elettronica diverso da quello sopraindicato;
- le candidature pervenute oltre il termine sopraindicato;
- le schede di partecipazione compilate su modello diverso dall’all. A;
- le schede di partecipazione prive di una o più delle indicazioni richieste;
- le schede di partecipazione prive della sottoscrizione del Dirigente Scolastico;
- le candidature prive anche di una sola delle documentazioni richieste;
- le candidature, la cui documentazione non riporti chiaramente le attestazioni richieste all’art. 3, comma 3 - sub b);
- le candidature inviate in difformità a quanto indicato dal comma 5 dell’art. 3.

Art. 5
Valutazione

1 - La valutazione e la selezione delle candidature pervenute saranno effettuate da una Commissione, costituita con provvedimento in corso di perfezionamento, composta da 3 rappresentanti del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca - Direzione Generale per l'Istruzione e Formazione Tecnica Superiore e per i rapporti con i sistemi formativi delle Regioni - dei quali uno con funzioni di Presidente della Commissione stessa, da 3 rappresentanti di ALMA - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana e da 1 esperto del settore, designato da ALMA.

2 - I criteri di valutazione delle candidature saranno stabiliti dalla Commissione medesima all'atto del suo insediamento.

3 - L'esito della valutazione sarà comunicato dalla Direzione Generale per l'Istruzione e Formazione Tecnica Superiore e per i rapporti con i sistemi formativi delle Regioni all'indirizzo di posta elettronica certificata dell'Istituto Scolastico frequentato dagli studenti selezionati, ad ALMA - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana ed agli Uffici Scolastici Regionali. Il giudizio della Commissione è insindacabile.

Art. 6
Accettazione

1 - La partecipazione al concorso comporta l'accettazione incondizionata del presente Regolamento. La non accettazione, anche di una sola delle clausole, manifestata in qualunque fase dello svolgimento della procedura concorsuale, annulla la partecipazione al concorso stesso.

Art. 7
Privacy

1 - Tutti i dati personali saranno utilizzati esclusivamente in relazione al concorso ed alle attività collegate, enunciate nel presente Regolamento. I dati raccolti non verranno in alcun modo comunicati o diffusi a terzi per finalità diverse.

o o o o o o o o

Ulteriori informazioni relative al concorso possono essere richieste a:

dgpostsec@istruzione.it
diana.ceccato@scuolacucina.it
carla.galdino@istruzione.it
daniela.forconi@istruzione.it

Roma, **2 OTT. 2012**

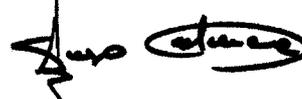
Il Direttore Generale della Direzione Generale
per l'Istruzione e Formazione Tecnica Superiore
e per i rapporti con i sistemi formativi delle Regioni

Raimondo Murano



Il Presidente di ALMA - La Scuola
Internazionale di Cucina Italiana

Enzo Malanca





Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per l'istruzione

Direzione generale per l'istruzione e formazione tecnica superiore
e per i rapporti con i sistemi formativi delle Regioni



ALMA[®]

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana

ALLEGATO A

Inviare, corredata dalla
documentazione richiesta, a:
ALMA - La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana - Colorno (PR)
diana.ceccato@scuolacucina.it

SCHEMA DI PARTECIPAZIONE

alla selezione indetta da ALMA - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana, in collaborazione con il Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca - Direzione Generale per l'Istruzione e Formazione Tecnica Superiore e per i rapporti con i sistemi formativi delle Regioni, di cui al Regolamento emanato il 2 ottobre 2012.

(compilare in stampatello leggibile)

Il/la sottoscritto/a

Dirigente Scolastico dell'Istituto Professionale Statale ad indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera":

(denominazione dell'Istituto).....

localitàProvincia.....

sito in (via/piazza) C.A.P.

telefono..... telefono cellulare

indirizzo posta elettronica

indirizzo di posta elettronica certificata dell'Istituto

.....

ai fini della partecipazione alla selezione indetta da ALMA- La Scuola Internazionale di Cucina Italiana, in collaborazione con il Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca - Direzione Generale per l'Istruzione e Formazione Tecnica Superiore e per i rapporti con i sistemi formativi delle Regioni, di cui al Regolamento emanato il 2 ottobre 2012.

PROPONE

la seguente candidatura:

(nominativo studente/studentessa)

nato/a aProvincia

il residente a

Provincia

via/piazzaC.A.P.

n. cellulare indirizzo mail

frequentante, nel corrente anno scolastico, il quinto anno del percorso finalizzato al conseguimento del diploma di "Tecnico dei servizi di ristorazione",

proveniente dal percorso di:

operatore dei servizi di cucina

operatore dei servizi di sala bar

Docente di indirizzo:

(nominativo)

disciplina di insegnamento

telefono cellulare

indirizzo di posta elettronica

Si allega alla presente la documentazione di cui all'art. 3, comma 3 del Regolamento del concorso.

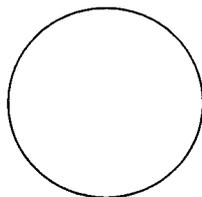
Data

.....

Firma del Dirigente scolastico

.....

Timbro dell'Istituto



**ALMA**La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana**STAGE CONCORSO MIUR**

10 - 14 dicembre 2012

SEZ: Cucina

Data	Aula	Mattino	Docente		Aula	Pomeriggio	Docente
LUN 10/12	9,30		Accoglienza presso Alma Housing		14,00		Storia della cucina italiana A. Sinigaglia
	12,00		Arrivo in ALMA		15,00		IL CODICE MARCHESI Maestro G. Marchesi
	12,15	Gazebo Ristorante	Pranzo		17,00		Critica gastronomica A. Grignaffini
	13,00		Visita della scuola		18,30		USCITA DIDATTICA: "Il culatello di Zibello" AC Pallavicina D. Ceccato
MAR 11/12	8,00		Consegna divise		13,00 - 18,00	Aula training	Le insalate d'ingresso al menu
	9,00	Aula Demo	Le insalate d'ingresso al menu				
	12,00	Gazebo Ristorante	Pranzo		20,30		USCITA DIDATTICA: "La pizza italiana" "La Piccola Piedigrotta"
MER 12/12	7,45		USCITA DIDATTICA: "Il Parmigiano Reggiano"		15,00-18,00	Aula training	Il 1° piatto
	10,30	Aula Demo	Il 1° piatto				
	14,00	Gazebo Ristorante	Pranzo		19,30		Tempo libero a Parma
GIO 13/12	8,00	Aula Demo	il piatto principale		13,00-17,00		Il piatto principale
	12,00	Gazebo Ristorante	Pranzo		18,30		Dietro le quinte dell'Alta Cucina: MASTERCLASS
					20,30	Ristorante ALMA	Cena di gala
VEN 14/12	8,00	Aula Demo	I dolci della ristorazione		13,00	Aula Training	I dolci della ristorazione
	12,00	Gazebo Ristorante	Pranzo		18,00		Fine attività e rientro a casa

**ALMA**La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana**STAGE CONCORSO MIUR**

10 - 14 dicembre 2012

SEZ: Sala

Data	Aula	Mattino	Docente	Aula	Pomeriggio	Docente
LUN 10/12	9,30	Accoglienza presso Alma Housing		14,00	Storia della cucina italiana	A. Sinigaglia
	12,00	Arrivo in ALMA		15,00	IL CODICE MARCHESI	Maestro G. Marchesi
	12,15	Gazebo Ristorante	Pranzo	17,00	Critica gastronomica	A. Grignaffini
	13,00	Visita della scuola		18,30	USCITA DIDATTICA: "Il culatello di Zibello" AC Pallavicina	D. Ceccato
MAR 11/12	8,00	Consegna divise		14,00	Aula Training 3	Tecniche di servizio e abbinamento
	9,00	Aula Demo	Bollicine	18,00	USCITA DIDATTICA: "L'Aceto Balsamico Tradizionale" Acetaia Medici	
	13,00	Gazebo Ristorante	Pranzo	20,30	USCITA DIDATTICA: "La pizza italiana" "La Piccola Piedigrotta"	
MER 12/12	7,45	USCITA DIDATTICA: "Il Parmigiano Reggiano"		15,00-18,00	Aula training 3	La birra e i formaggi - tecniche di servizio e abbinamenti -
	10,30	Aula Demo	La birra e i formaggi italiani			
	14,00	Gazebo Ristorante	Pranzo	19,30	Tempo libero a Parma	
GIO 13/12	9,00	Aula Demo	I Bianchi	14,00-17,00	Aula Training 3	Tecniche di servizio e abbinamenti
	13,00	Gazebo Ristorante	Pranzo	18,30		Dietro le quinte dell'Alta Cucina: MASTERCLASS
				20,30	Ristorante ALMA	Cena di gala
VEN 14/12	9,00	Aula Demo	I Rossi	14,00	Aula Training 3	Tecniche di servizio e abbinamenti
	13,00	Gazebo Ristorante	Pranzo	18,00		Fine attività e rientro a casa