



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per il sistema educativo di istruzione e formazione
Direzione generale per gli ordinamenti scolastici e la valutazione del sistema nazionale di istruzione
Ufficio IV

Ai Direttori degli Uffici Scolastici Regionali
LORO SEDI

Al Sovrintendente Scolastico per la Scuola
in lingua italiana della Provincia Autonoma di BOLZANO

All'Intendente Scolastico per la Scuola
in lingua tedesca della Provincia Autonoma di BOLZANO

All'Intendente Scolastico per la Scuola
delle località ladine della Provincia Autonoma di BOLZANO

Al Dirigente Generale del Dipartimento della Conoscenza
della Provincia Autonoma di TRENTO

Al Sovrintendente Scolastico
per la Regione Autonoma VALLE D'AOSTA

LORO SEDI

Oggetto: **Campionati della Cucina Italiana 2019 – Contest ragazzi speciali**
Fiera di Rimini, Igexpo, 16 febbraio 2019.

Si segnala alle SS.LL. l'iniziativa in oggetto, promossa dalla FIC - Federazione Italiana Cuochi, in collaborazione con il Dipartimento Solidarietà ed Emergenze FIC (DSE), destinata ad alunni degli Istituti Professionali, indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera, con "Programmazione Differenziata".

Il Contest prevede lo svolgimento di due concorsi, "Cucina calda" e Cucina fredda "Antipasto tipico all'Italiana", che si svolgeranno in data 16 febbraio 2019, nell'area dei Campionati della Cucina Italiana presso Igexpo della Fiera di Rimini.

L'iniziativa si propone, attraverso lo svolgimento dei concorsi, di incoraggiare un'esperienza extrascolastica che possa rappresentare, da un lato, una reale applicazione dei concetti appresi nel percorso scolastico e, dall'altro, un momento di crescita personale attraverso esperienze reali nel mondo lavorativo.

Le due competizioni si svolgono all'interno di un contesto altamente qualificato a livello nazionale, come quello dei Campionati della Cucina Italiana, sotto la supervisione della medesima Giuria internazionale dei Campionati e con premiazione finale sul palco centrale della manifestazione.

Non solo un'esperienza per mettersi alla prova, ma anche un momento di confronto e dialogo, per i team coinvolti, con le maestranze professionali di ogni categoria.

Possono iscriversi gratuitamente ai due concorsi gli allievi del 3°, 4° e 5° anno dell'indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera – articolazione Enogastronomia - con "Programmazione Differenziata", insieme ad un loro compagno di classe, attraverso apposita scheda di partecipazione compilata on-line, reperibile, insieme al Regolamento dei concorsi, sul sito

www.fic.it

Per ogni concorso, ciascun Team è composto da 2 persone, di cui uno studente del 3°, del 4° o del 5° anno con "Programmazione Differenziata" e un suo compagno di classe. I Team degli allievi devono essere accompagnati da un insegnante/tutor dell'istituto di provenienza, il quale può sostenere i ragazzi nel coordinamento delle attività.

Ciò premesso, si pregano le SS.LL. di voler diffondere la presente nota alle istituzioni scolastiche del territorio interessate, stante la rilevanza dell'iniziativa, che costituisce per le studentesse e gli studenti un'occasione di confronto e approfondimento per integrare, ad un tempo, competenze e creatività.

Si confida nella consueta e fattiva collaborazione.

IL DIRETTORE GENERALE

Maria Assunta Palermo

