

STARTUPPER SCHOOL FOOD

Premessa

Il Programma gratuito **Startupper School Academy**, è stato inserito nei “Percorsi per le competenze trasversali e per l’orientamento” e ha come obiettivo quello di promuovere la cultura imprenditoriale negli Istituti Secondari Superiori del Lazio, stimolando la creatività e la propensione al fare impresa degli studenti. Il programma si compone di diverse azioni: il presente Avviso fa riferimento all’azione Startupper School Food.

L’iniziativa si inserisce nell’ambito del progetto **Food Innovation HUB**, promosso da Lazio Innova in collaborazione con **Agro Camera e altri partner strategici** e finalizzato alla **valorizzazione dell’innovazione nell’ambito delle produzioni agroalimentari e della ristorazione regionale**.

Lo Spazio Attivo di Bracciano è il primo spazio collaborativo regionale dedicato alla food innovation. Il FabLab di Bracciano si caratterizza infatti per la presenza della **Digital Kitchen Lab**: uno spazio attrezzato con postazioni di cucina e macchinari ad alta tecnologia. Un’area di sperimentazione e prototipazione pensata per fornire stimolo e ispirazione a quanti intendono affinare le proprie competenze culinarie, ma anche per testare nuove combinazioni derivanti dalla trasformazione delle eccellenze agroalimentari regionali. Un luogo di ricerca e di condivisione nel quale lo scambio e il confronto tra intelligenze diverse coinvolge tutte le **innovazioni della filiera agroalimentare**: dal campo alla tavola.

Obiettivo

Startupper School Food ha un duplice obiettivo: da una parte valorizzare il paniere regionale delle produzioni tipiche e tradizionali attraverso una specifica azione formativa rivolta agli studenti del Lazio, e nel contempo promuovere il tema dell’innovazione declinata in ambito agroalimentare con l’obiettivo di ‘rinnovare’ la ristorazione regionale aumentandone gli standard creativi.

Target

Studenti del III° IV° e V° anno degli Istituti Professionali per i Servizi Alberghieri e Ristorazione del Lazio.

Descrizione delle attività

I. Food Learning

Giornata di presentazione della Startupper School Food attraverso un workshop da remoto sul tema - **“L’imprenditoria food e ristorazione: rischi e opportunità in un settore in continua evoluzione”** - **18 novembre 2024** ore 10:00/12.00 (verrà inviato il link ai partecipanti)

Verrà inoltre messo a disposizione delle scuole e degli studenti un ambiente dedicato nella piattaforma Moodle di Lazio Innova, con materiale didattico e talk dei principali testimoni del settore della ristorazione nel Lazio e in Italia. In particolare:

- Imprenditoria, comunicazione e formazione – Chef Antonino Canavacciolo
- Valorizzazione del brand nella GDO: il caso Carrefour - Carrefour Italia
- L’accoglienza nella ristorazione - Umberto Giraud
- Ristorazione e imprenditorialità: le nuove tendenze - Caso Ristorante Retro Bottega – e Ristorante Pescaria
- L’innovazione in pasticceria - Chef Leonardo Di Carlo

II. Food Reinventing

Presso ciascun istituto partecipante verrà organizzato un incontro in presenza, con la partecipazione di uno chef stellato espressione del territorio, con il seguente programma:

- **CHEF LIFE**
confronto/dialogo tra gli studenti e lo chef, un'ex studente/imprenditore e docente dell'istituto, per parlare di formazione e imprenditorialità, e sul futuro del settore
- **FOOD EXPERIENCE DESIGN**
le nuove tendenze in cucina raccontate in un percorso interattivo: la convivialità, la multisensorialità, la narrazione a cura di "Design Food House"
- **COMPETITION**
somministrazione a tutti gli studenti partecipanti un questionario legato ai temi trattati durante la food learning e reinventing attraverso il quale saranno individuati i migliori otto studenti per istituto

La Giuria tecnica formata dallo chef, dal docente della Food Experience Design, e dal giornalista di settore selezioneranno due istituti per ogni territorio (secondo i criteri indicati nel vademecum) che parteciperanno alla fase finale. Gli istituti saranno divisi per aree territoriali (modificabili in base alla localizzazione delle scuole e al numero delle adesioni).

III. Food Challenge

Fase conclusiva di 4 ore c/o la DKL dello Spazio Attivo Bracciano, dove gli studenti degli 8 istituti ammessi alla competizione si sfideranno attraverso tre prove così strutturate:

1. **"The Right Mix"**: 4 coppie di studenti, uno per istituto si sfideranno attraverso una prova nella quale dovranno creare ricette in grado di soddisfare i seguenti criteri: creatività, tecnica, sostenibilità economica e benessere. Per la preparazione dei piatti saranno presenti nel paniere anche i prodotti selezionati nella prime due edizioni del programma Food Innovation Hub.
2. **"Analisi sensoriale"**: 4 studenti per istituto saranno impegnati in due prove legate alla capacità di riconoscere e valutare a livello sensoriale ingredienti e ricette.
3. **"Talk and speak"**: 3 studenti per istituto verranno intervistati sulle nuove tendenze in cucina in diretta streaming per dimostrare capacità di espressione e padronanza degli argomenti di studio aderenti all'iniziativa.

Gli istituti saranno valutati sulla base del punteggio complessivo ottenuto dagli otto studenti in gara da una commissione formata da due chef stellati e un esperto del settore Agrifood, secondo i criteri indicati nel vademecum.

Riconoscimento PCTO

Saranno riconosciute circa 30 ore rendicontabili nel percorso PCTO, e ad integrazione ulteriori ore saranno oggetto di personalizzazione con il Tutor Referente SSA di ciascun Spazio Attivo al fine di rispondere al meglio alle esigenze di ciascun Istituto.

Premi

I migliori otto studenti per istituto della Food Reinventing vinceranno un premio messo a disposizione dal partner Carrefour.

Gli Istituti, selezionati durante la Food Reinventing, concorreranno per aggiudicarsi nella Food Challenge i seguenti premi:

- All'istituto primo classificato un buono acquisto del valore di 1.000 euro da spendere presso un Carrefour Gourmet;
- All'istituto secondo classificato un buono acquisto del valore di 500 euro da spendere presso un Carrefour Gourmet;
- Gli otto studenti dell'istituto primo classificato parteciperanno ad un Chef Academy camp presso un Academy della regione Lazio
- Gli otto studenti dell'istituto secondo classificato avranno come premio la partecipazione ad un corso della di una giornata c/o una Academy della Regione Lazio.

DOMANDA E TERMINI DI PARTECIPAZIONE

Ai fini dell'adesione al programma, gli Istituti interessati devono rispettare il seguente iter:

1. Inviare la candidatura compilando il Form online al seguente link:
<https://www.lazioinnova.it/spazioattivo/startupper-school-academy/>
2. Accedere tramite SPID (se non si ha lo spid clicca qui per maggiori info [Come attivare SPID - Spid](#))
3. Compilare e firmare nel sistema la documentazione formale PCTO
4. Caricare (upload) il File Excel con i partecipanti al percorso

Informazioni e chiarimenti

Sito Lazio Innova <https://www.lazioinnova.it/spazioattivo/startupper-school-academy/>

Social <https://www.facebook.com/StartupperScuole>

Mail ssa.bracciano@lazioinnova.it

Roma, 1 ottobre 2024

In collaborazione con

