

# OLIMPIADI DEI MESTIERI

**Progetto** *VIA! Veneto In Alternanza* –DGR. 1913/2016- Codice: 1001-1-1913-2016

**IFOA** - Istituto Formazione Operatori Aziendali

**Location:**

**COSMOFOOD - Vicenza - 11/14 Novembre 2017**

9,00 – 16,30

**Numero Partecipanti**

10 gruppi: ciascuno composto da circa 10/12 giovani (3 del settore agroalimentare, 3 della ristorazione e 3 grafica/multimediale).

**Modalità**

**COMPETIZIONE A SQUADRE**

- Sviluppare percorsi innovativi in cui gli studenti siano coinvolti in attività esperienziali per conoscere meglio le proprie vocazioni e rafforzare le *soft skills*,
- Agevolare l'inserimento nei percorsi di ASL;
- sviluppare le capacità e le competenze richieste dal mercato del lavoro;

## COME? STAFFETTA DEI MESTIERI!

Gli studenti si sfidano a squadre testando sul campo la propria capacità e il proprio talento.

I 10 gruppi si sfidano sulla base di un manufatto/servizio esemplificativo di alcuni mestieri. I settori coinvolti sono Agroalimentare, Ristorazione e grafico/multimediale.

Attraverso occasioni di competizione e gioco, con premiazione finale, gli studenti saranno accompagnati nella preparazione dei testi/manufatti/elaborati e sostenuti in un percorso di aumento della consapevolezza delle proprie competenze e conoscenze.

# Scuole coinvolte e attività

## IST. AGRARI Materie prime

### CONOSCERE I PRODOTTI

I tratti distintivi e peculiari, le caratteristiche organolettiche, gli impieghi in cucina, le modalità di conservazione, i controlli da eseguire al momento dell'acquisto e prima dell'uso, gli aspetti nutrizionali.

## IST. PROFESSIONALI Ristorazione

### IL MESTIERE DI CUCINARE UN BUON PIATTO!

Le squadre dovranno proporre e presentare una ricetta, inventandola da zero basandosi su ingredienti o formati individuati dai compagni di squadra degli istituti agrari

## LICEI comunicazione

### IL PRIMO MODO PER PROMUOVERE UN PIATTO È QUELLO DI RACCONTARLO.

Storia, ingredienti utilizzati e cura nell'impiattamento. In che modo? È necessario fare buon uso dei **video**, delle **immagini**, delle **parole** e dello **Storytelling**.  
Le squadre dovranno raccontare il piatto che preparano i compagni delle scuole di ristorazione.

- Plenaria
- Divisione in gruppi

**Avvio 9.30**  
Vengono assegnati ai gruppi gli obiettivi e trasferite le regole della competizione

**I FASE 10.00**  
Reperimento delle materie prime  
C/O gli stand presenti in fiera

- Tappa a tempo
- Creare collegamenti con aziende presenti in fiera
- Tutto il gruppo lavora ma la responsabilità delle decisioni spetta agli studenti dell'agroalimentare

**II FASE 11.30**  
Preparazione dei piatti

- Tappa a tempo
- Predisporre 10 tavoli per la cucina (a ferro di cavallo)
- La Giuria di qualità può osservare il lavoro
- Tutto il gruppo lavora ma la preparazione dei piatti viene fatta dalle scuole di ristorazione

- Tappa a tempo
- Predisporre spazio per presentazioni anche on line
- Tutto il gruppo lavora ma il lavoro viene realizzato e presentato dalle scuole di grafica/digitale

**III FASE 14.30**  
Promozione dei piatti

**Fine 16.30**  
Premiazione della squadra più votata

- Prevedere la votazione on line con smartphone