

Indirizzi per la realizzazione dell'iniziativa "Primi di Toscana"

Finalità dell'iniziativa:

L'iniziativa ha lo scopo di sviluppare le capacità tecnico-professionali degli allievi frequentanti gli Istituti Alberghieri nonché di promuovere la diffusione della conoscenza e la valorizzazione dei prodotti tipici toscani di qualità e della gastronomia di tradizione locale.

Destinatari:

L'iniziativa è rivolta agli Istituti alberghieri della Toscana aderenti al Protocollo di cui alla DGR 847/2017, singolarmente o in rete. Ciascun Istituto alberghiero parteciperà con un team di alunni, del IV° o del V° anno del corso di enogastronomia.

Descrizione e valutazione delle attività:

L'iniziativa prevede la realizzazione di un primo piatto tipico della tradizione locale, eseguito dagli studenti frequentanti gli Istituti alberghieri.

Tale attività sarà valutata da un'apposita commissione sulla base dei seguenti parametri:

- capacità organizzativa dimostrata nella realizzazione del piatto;
- legame tra il piatto proposto e il territorio;
- uso dei prodotti a km zero;
- aspetto estetico e originalità della preparazione.

Commissione:

Nella commissione valutatrice saranno presenti un rappresentante regionale, un rappresentante del mondo della scuola ed esperti di gastronomia. Ai commissari non sarà riconosciuto nessun compenso o rimborso spese.

Rendicontazione:

L'Istituto polo dovrà rendicontare:

- le spese sostenute dagli Istituti alberghieri per la partecipazione all'iniziativa;
- le spese sostenute dallo stesso per l'attività di rendicontazione e coordinamento.