

VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

Gli istituti alberghieri di tutta Italia pronti a sfidarsi al “Cooking quiz”

Alessandro Guglielmi · Tuesday, January 12th, 2021

Partirà giovedì 14 gennaio la 5^a edizione del Concorso didattico nazionale *Cooking quiz* ideato da Plan edizioni, ALMA, Scuola internazionale di Cucina italiana, Peaktime ed è patrocinato dalla Presidenza del Consiglio dei ministri e dal Ministero delle Politiche agricole, forestali e del Turismo. La 5^a edizione del concorso sarà digitale, lo staff raggiungerà oltre 20.000 studenti in tutta Italia suddivisi in 80 istituti alberghieri.

Saranno coinvolte le classi 4^a ad indirizzo Enogastronomia – Sala/Vendita e Pasticceria. Per il Piemonte parteciperanno: IIS “Prever” di Pinerolo (TO), IPS “Ravizza” di Novara, IIS “Gae Aulenti” di Biella, IIS “Bobbio” di Carignano (TO), IIS “G. Giolitti” di Torino, Istituto Salesiano “San Domenico Savio di Bra (CN), IPSSAR “E. Maggia” di Stresa (VB).

Obiettivo del concorso è stimolare lo studio attraverso tecniche didattiche innovative: un appuntamento formativo che utilizza strumenti tecnologici vicini alle generazioni native digitali. Gli studenti assisteranno ad una lezione interattiva e coinvolgente condotta dai prestigiosi Chef Docenti di ALMA e successivamente affronteranno la verifica, attraverso la “*gamification*”. Per ogni appuntamento, lo studente che otterrà il punteggio più alto si aggiudicherà un buono Amazon mentre la classe che raggiungerà il punteggio medio più performante avrà il pass per la finalissima nazionale. Un format da grandi numeri che ha lo scopo di divertire ma soprattutto di insegnare e formare i giovanissimi. L’IIS “Basile-Caramia-Gigante” di Alberobello e l’IIS “A. Migliorini” di Finale Ligure saranno i primi protagonisti del tour.

Grazie alla collaborazione dei Consorzi Nazionali per la Raccolta, il Recupero ed il Riciclo degli Imballaggi, CIAL, COMIECO, COREPLA, COREVE e RICREA **anche in questa edizione ci sarà una sezione di consigli utili su come effettuare una corretta raccolta differenziata degli imballaggi utilizzati in cucina.** Vaschette e pellicole in plastica, bottiglie e vasetti in vetro, scatolame in acciaio, vaschette e foglio in alluminio, sono solo alcuni esempi degli imballaggi che si usano ogni giorno tra i fornelli.

Come ha sottolineato **Andrea Sinigaglia**, General Manager di ALMA: «Non esito – ha commentato Andrea Sinigaglia, General Manager di ALMA – a definire il Cooking Quiz il più importante, innovativo e utile progetto di edutainment rivolto agli istituti alberghieri italiani. Occasione unica di approfondimento ma soprattutto di incontro tra giovani studenti di tutte le regioni».

«Come Edizioni Plan – L'Amministratore Delegato di PLAN Edizioni, **Michele Casali** – crediamo che questa modalità di formazione, che vede i ragazzi protagonisti e non soggetti passivi, sia un ottimo mezzo per poter aumentare le competenze in modo coinvolgente e divertente. Abbiamo deciso di investire, anche in questo momento di emergenza sanitaria, per poter raggiungere gli studenti e dare loro un momento formativo ma anche divertente».

È inoltre online l'APP "cookingquiz" per misurare le proprie conoscenze in cucina. I quesiti appositamente dagli Chef Docenti ALMA e dai professori degli Istituti Alberghieri coinvolti nel Cooking Quiz mettono alla prova l'utente sulla propria preparazione su temi di cucina, sala e pasticceria. In palio, tutti i giorni buoni Amazon di 10€ e 20€, un voucher vacanza per il vincitore settimanale. Gli studenti a maggio potranno aggiudicarsi un'esperienza formativa presso ALMA e crociere a Barcellona. Tutti i dettagli su cookingquiz.it.

This entry was posted on Tuesday, January 12th, 2021 at 3:29 pm and is filed under [Piemonte](#), [Scuola](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.