

Scuole alberghiere, la Regione lancia la sfida a cucinare con avanzi e scarti

Gli aspiranti e giovani chef hanno ancora un'opportunità per mettere in mostra le proprie capacità e fantasia. È stata infatti approvata la nuova edizione del concorso "New talented italian chef for Expo 2015", per la selezione di 50 giovani, cui andrà il premio "Green Menù" e che saranno inseriti in un elenco messo a disposizione degli operatori della ristorazione sia per esperienze nell'ambito di Expo sia per successive occasioni di inserimento nel mondo del lavoro o di potenziamento delle competenze.

Il bando è rivolto agli studenti che stanno frequentando percorsi in scuole iscritte nella sezione A dell'Albo dei soggetti accreditati, per il conseguimento di una Qualifica di Operatore della ristorazione (profilo preparazione pasti e profilo servizi di sala e bar) e Operatore della trasformazione agroalimentare – panificazione pasticceria; o un Diploma di Tecnico di cucina, Tecnico dei servizi di sala e bar, Tecnico della trasformazione agroalimentare; o che hanno già conseguito tali titoli.

Titolo del concorso è "Zero Sprechi" e ogni ragazzo dovrà presentare una propria ricetta preparata con l'utilizzo di ingredienti o parti di cibo che normalmente verrebbero buttati, come avanzi di preparazioni non interamente consumate (ad esempio avanzi "del giorno prima", pane raffermo, ecc) o scarti di ingredienti utilizzati per altre ricette (scarti di frutta, ortaggi, pesce, parti considerate "meno nobili", ecc).

Le domande di candidatura dovranno essere trasmesse dall'istituzione formativa di appartenenza entro il 15 maggio 2015.

[Info e moduli](#)