

**noi**SIAMOFuturo

---



**CHEF**DI**CLASSE**



## LA COMMUNITY NOISIAMOFUTURO



***Chef di classe*** si colloca nell'ambito della community NOISIAMOFUTURO una rete di circa 15.000 ragazzi da cui nasce:

- Il primo docufilm “Ascoltaci” fatto dagli studenti con contributi spontanei.
- Il primo Festival dei Giovani ([www.festivaldeigiovani.it](http://www.festivaldeigiovani.it)), la cui prima edizione, svoltasi dal 14 al 16 aprile 2016 a Gaeta, ha riunito 10.000 studenti provenienti da tutt'Italia.



## NOISIAMOFUTURO SOCIAL JOURNAL



The screenshot shows the website's header with the date "29 agosto 2016", navigation links "On Air | Gara | Login", and a central logo for "Social Journal noisiamofuturo". Below the header is a grid of featured articles with titles like "SpringFest One Fashion Show at the University of Michigan", "Health star ratings Kellogg reveals the cereal", and "7 unique egg decorating ideas for you to try this Easter". A banner area below the grid contains the text "PUT YOUR 728x90 BANNER HERE". On the left side, there is a "NOTIZIE" section with five news items, each with a thumbnail image and a brief text snippet. On the right side, there is a vertical list of social media and related links: CHEF DI CLASSE, STORYTELLING, massimo ASCOLTO, PHOTOSHOT, PAROLE GIOVANI, CHE SPETTACOLO!, and SOCIALME. Below these links is a "STAY CONNECTED" section with social media icons for Facebook, Twitter, and YouTube, and a "BANNER AD" placeholder at the bottom.

- Il Social Journal scritto interamente dagli studenti dai banchi di scuola in un programma di alternanza scuola-lavoro.
- Una sezione di gara e valorizzazione dei talenti sui temi: cultura, social e food.



## CHEF DI CLASSE: A CHI SI RIVOLGE



Possono partecipare a **CHEF DI CLASSE** gli studenti degli **Istituti Alberghieri Italiani**, organizzati in **gruppi di massimo 5 ragazzi per ricetta**. Ogni Istituto potrà partecipare con **più gruppi di lavoro**. **Due le sezioni di gara:**

### SEZIONE FOOD

I partecipanti scelgono una portata (antipasto, primo, secondo, dolce) e gli ingredienti con cui presentare la propria ricetta in gara.

### SEZIONE DRINK

I partecipanti scelgono gli ingredienti per creare un drink con cui gareggiare, rivisitando cocktail noti o creandone di nuovi (**unica condizione: i cocktail devono essere analcolici**).

In entrambi i casi i ragazzi possono attingere alla tradizione del territorio di origine, alle ricette familiari, a proprie esperienze internazionali o alla propria fantasia. Ogni background è valido per creare una ricetta originale.



## MODALITA' DI PARTECIPAZIONE



Per partecipare i gruppi di studenti dovranno compilare la scheda di iscrizione presente alla sezione Chef di Classe della piattaforma NOISIAMOFUTURO completa degli allegati richiesti **entro e non oltre il 31 gennaio 2017** inviandola a [info@festivaldeigiovani.it](mailto:info@festivaldeigiovani.it).

Una volta scelta la sezione **FOOD** o **DRINK** (lo stesso gruppo può partecipare ad entrambe), il gruppo dovrà illustrare la ricetta producendo il seguente materiale:

- Breve introduzione alla ricetta, in cui vengono spiegate l'origine e le proprietà dell'ingrediente o degli ingredienti principali, nonché il legame con il territorio;
- Ingredienti e dosi;
- Fasi di preparazione con foto e testi;
- Il video "**Come te lo mangio**" o "**Come te lo bevo**" a seconda della sezione di gara scelta.



## I VIDEO: “Come te lo mangio, come te lo bevo”



Dopo la compilazione online della ricetta, la squadra dovrà procedere alla realizzazione di un video per far degustare il piatto e/o il drink in gara raccogliendo a caldo commenti e reazioni degli assaggiatori.

I ragazzi sceglieranno liberamente dove e a chi fare assaggiare la loro ricetta: a scuola, a cena in famiglia, durante un pic-nic o una festa, ai passanti in strada... Ogni idea, anche la più originale sarà ben accettata e resa virale nel contesto della web community NOISIAMOFUTURO scatenando una competizione di like e condivisioni.



## **PREMI E CERIMONIA CONCLUSIVA**

I primi classificati vinceranno una giornata da trascorrere con uno chef (o barman) di chiara fama, insieme al quale prepareranno la loro ricetta.

Tutte le ricette in gara saranno pubblicate nel ricettario dove verrà inserita anche la presentazione di tutti gli Istituti Alberghieri partecipanti.

Saranno premiati:

### **SEZIONE FOOD**

1° Classificato GIURIA TECNICA

1° Classificato GIURIA POPOLARE

Il video "Come te lo mangio" con più like

### **SEZIONE DRINK**

1° Classificato GIURIA TECNICA

1° Classificato GIURIA POPOLARE

Il video "Come te lo bevo" con più like

### **CERIMONIA DI PREMIAZIONE**

**Luogo e data da definire**