

Regolamento dell'iniziativa

Pizza & Chef

"Pizza & Chef" è una iniziativa promossa dalla pizzeria Giolina e sponsorizzata dalla Sanpellegrino S.p.A. in collaborazione con ALMA S.r.l. Scuola Internazionale di Cucina Italiana e volta a supportare la formazione dei nuovi giovani chef. Pizzeria Giolina mette a disposizione n. 2 borse di studio per la frequenza al corso "Pizza Gastronomica" che si tiene presso la sede della scuola.

L'ammissione alla presente iniziativa è riservata ai maggiorenni. Il concorso si rivolge a operatori del settore, in possesso di esperienza pratica di almeno un anno.

Presentazione delle candidature e requisiti di partecipazione

Ai candidati è richiesto di proporre la ricetta di una pizza reinterpretando una delle 4 salse italiane:

- amatriciana
- norma
- carbonara
- pesto

Per partecipare il candidato, **entro e non oltre il 31 marzo 2022**, dovrà:

1. visitare il sito <https://marketing.scuolacucina.it/pizzaechef>
2. completare il format della candidatura inserendo: nome/cognome/email/città/telefono e professione
3. caricare il proprio curriculum vitae
4. scaricare il modulo da utilizzare per la presentazione della ricetta
5. caricare il testo e la foto della ricetta elaborata, descrivendo metodi di preparazione dell'impasto, lievitazione, materie prime utilizzate e l'interpretazione proposta.

Valutazione delle candidature e nomina vincitore

Entro il 14 aprile una commissione di esperti di ALMA S.r.l. decreterà i vincitori che si aggiudicheranno le borse di studio per la partecipazione al corso "Pizza Gastronomica" tenuto da ALMA S.r.l. Scuola Internazionale di Cucina Italiana presso la sede della scuola.

La commissione valuterà le candidature sulla base dei seguenti criteri:

- originalità della ricetta proposta in relazione anche alla coerenza stilistica della preparazione originaria
- capacità nel saper dare il giusto grado di valorizzazione delle materie prime impiegate e che caratterizzano la ricetta stessa
- valutazione del coefficiente tecnico di realizzazione e gestione dell'impasto considerando anche le variabili che possono intercorrere dalla scelta delle diverse farciture e degli ingredienti in esse impiegate.

La commissione individuerà inoltre una riserva che verrà contattata in caso di impossibilità o rinuncia alla partecipazione al corso da parte del vincitore.

Il corso “Pizza Gastronomica”: date, sede di svolgimento, programma di studio

Il corso si svolgerà tassativamente dal 16 maggio al 10 giugno 2022 presso la sede di ALMA S.r.l. - Piazza Garibaldi, 26, 43052 Colorno (Parma).

Il corso sarà articolato secondo il seguente modulo:

- Full time
- 5 giorni la settimana, alternando lezioni di teoria e pratica
- 4 settimane di durata - 160 ore di lezione

Il contenuto del corso prevede lo studio delle farine e impasti, la costruzione del menu e l’abbinamento di ingredienti e condimenti, Wine pairing e Beer pairing, le modalità di servizio, l’analisi e il food cost, Masterclass con i grandi Maestri del mondo della Pizza.

L’impossibilità a partecipare nella data indicata comporterà la perdita del premio e la conseguente assegnazione dello stesso alla riserva.

La borsa di studio per la partecipazione al corso “Pizza Gastronomica” ha un valore di € 3.500 (iva esclusa) comprensiva di materiale didattico, divise e attrezzature.

La borsa di studio non comprende l’alloggio per i giorni di frequenza delle lezioni: il candidato potrà avvalersi degli alloggi di ALMA previo contatto con la sede della scuola, da saldare direttamente alla scuola.

Con l’accettazione del premio il vincitore accetta di attenersi al regolamento ALMA S.r.l. in merito all’accesso alla scuola, alle lezioni e agli orari da rispettare.

Regole dell’iniziativa

Con la partecipazione ogni candidato concede a Sanpellegrino S.p.A. e a ALMA s.r.l. Scuola Internazionale di Cucina Italiana, a titolo completamente gratuito, il diritto di pubblicare, a sua insindacabile giudizio, le foto dell’iniziativa Pizza & Chef e le proprie immagini fotografiche su testate giornalistiche, social network e sui rispettivi siti web, confermando che tale concessione avviene a titolo gratuito.

Privacy

Il trattamento dei dati personali (siano essi dati anagrafici e/o di contatto e comprese le immagini per i fini di cui alle “regole dell’iniziativa”) è necessario per la partecipazione al concorso ed un eventuale rifiuto comporterà l’impossibilità di aderirvi. Alma srl tratterà i dati in qualità di Responsabile del trattamento, nel rispetto del Regolamento (UE) 2016/679: in quanto tale potrà trasmettere i dati personali agli organizzatori S. Pellegrino Young Chef Academy (Sanpellegrino spa) e Giolina (Stil srl). Gli interessati potranno altresì rivolgersi direttamente ad Alma srl, per esercitare i propri diritti di accesso di cui all’art. 15 del Regolamento (UE) 2016/679, inviando la richiesta all’indirizzo mail: privacy@scuolacucina.it

Per maggiori dettagli circa la policy privacy di Alma srl si invia a consultare il sito internet <https://www.alma.scuolacucina.it/privacy-policy/>; per maggiori dettagli circa la policy privacy degli organizzatori si invita a rivolgersi a Stil srl (Giolina) - Via Felice Bellotti 6, 20129 Milano e Sanpellegrino S.p.A.– Località Ruspino, 24016 San Pellegrino Terme (BG).