

**2° CONCORSO ITALO-IRLANDESE “Flavour of Italy”**  
*per la selezione di figure professionali diplomati nel settore eno – gastronomico*  
**diplomati anni 2017 2018 2019**

## **Premesse generali**

La contemporaneità ci consegna, in modo sempre più drammatico, la necessità di compiere nuove scelte ed assumere nuove culture nell’ambito delle politiche di sviluppo dei territori.

In questo quadro, le alternative tra equa distribuzione della ricchezza o delle opportunità e forti diseguaglianze sociali, sono sempre più nette e richiedono all’impresa un ruolo radicalmente diverso, costruito su una dimensione etica già tracciata dalla Costituzione Italiana.

Porre di nuovo al centro la persona, rappresenta la vera sfida, con l’impegno a rendere coerenti le funzioni virtuose del mercato con la cura delle comunità, soprattutto nei profili relazionali e di crescita civica.

Oramai da tempo, diverse scuole di pensiero economico sono impegnate a ridiscutere l’approccio puro di mercato e la concezione utilitaristica assoluta di riferimento. Si tratta, quindi, di provare a “rendere civile il mercato”, ad “umanizzare l’economia e il mercato”.

Un’economia civica e del bene comune che chiede all’impresa di fondarsi su nuovi patti, al proprio interno e verso i territori di riferimento. Nuove forme di business, influenzate dai valori della socialità emancipata. Un percorso progettato al fianco delle istituzioni e, in particolare, di quelle formative, percorso dove la comunità sia al centro con le sue ricchezze storiche, culturali e di relazione sociale.

In questa diversa visione, l’impresa e le istituzioni lavorano insieme come due diverse, ma interdipendenti, risorse per la società.

Il settore enogastronomico, in particolare, è in tutta evidenza portatore naturale e potente di questi nuovi valori, attraverso le suggestioni del cibo e della convivialità.

Le figure professionali in esso presenti radicalmente rilette possono oggi proporsi come facilitatori di nuove culture per l’incontro sociale e la qualità della vita di comunità’.

## REGOLAMENTO

La “Flavour of Italy ” gruppo aziendale<sup>1</sup> con sede in Dublino (da ora in poi denominata “Flavour”),

### BANDISCE

in collaborazione con l’associazione RENAIA

il **2° Concorso Italo-Irlandese “Flavour of Italy”** tra Istituti Alberghieri d’Italia per l’assegnazione n. 5 borse di studio della durata di quattro mesi comprensive di viaggio, vitto, alloggio e stage formativo presso le proprie strutture, rivolto agli alunni diplomati negli anni 2017, 2018, 2019 .

#### art. 1 - Le finalità

Nell'ambito dell'enogastronomia internazionale sempre più ricercata è quella italiana per la qualità e la vasta gamma dei prodotti *made in Italy*. Le aziende enogastronomiche situate all'estero operano con la valorizzazione di tali sapori, anche attraverso la rivisitazione e le tendenze del momento; chiedendo quindi un'adeguata preparazione e conoscenza del campo ristorativo ed in particolare delle tradizioni enogastronomiche italiane.

Ma tali aspetti tecnici devono coniugarsi con finalità ed azioni che si collocano in una dimensione prettamente sociale tendendo a:

- promuovere la partecipazione dei giovani ad azioni di particolare rilevanza socio-economica e culturale volta alla crescita professionale individuale e del territorio locale;
- riconoscere e valorizzare il merito dei ragazzi più bravi della loro scuola non solo nei contenuti tecnici ma soprattutto relazionali e motivazionali;

---

<sup>1</sup> Gruppo aziendale composto da una scuola di cucina Italiana “Pinocchio Italian Cookery School”, da 2 ristoranti “Pinocchio Italian Restaurant”, da 1 azienda di catering “Pinocchio Italian catering service”, da 1 divisione di importazione di prodotti Italiani ed 1 divisione turismo.

- dare un'opportunità concreta ai ragazzi di vivere un'esperienza internazionale e di poter così anche migliorare la propria padronanza della lingua inglese;
- valorizzare il territorio locale concretamente attraverso la creatività delle giovani leve del settore alberghiero;
- creare un collegamento diretto tra le istituzioni scolastiche ed una realtà internazionale imprenditoriale presente in Irlanda da oltre 15 anni;
- agevolare la promozione turistica perché l'evento può rientrare in una strategia di comunicazione turistica del territorio, anche attraverso la presenza di personalità internazionali che andranno a comporre la giuria;

## **Art. 2 – Preselezioni Scolastica: valutazioni comportamentali da parte del corpo docente**

I docenti degli istituti alberghieri di provenienza dei diplomati interessati al concorso dovranno scegliere quei ragazzi che oltre ad essere bravi nelle materie tecniche professionali dovranno soprattutto possedere le seguenti capacità relazionali e/o trasversali:

- decision making: prendere decisioni in modo consapevole;
- problem solving: affrontare e risolvere problemi in modo costruttivo;
- senso critico: analizzare e valutare le situazioni;
- comunicazione efficace: esprimersi in modo efficace sia a livello verbale che non verbale;
- skills per le relazioni interpersonali: mettersi in relazione in modo positivo con gli altri;
- autocosienza: conoscere se stessi;
- empatia: comprendere ed ascoltare l'altro
- gestione delle emozioni: riconoscere e regolare le proprie emozioni;
- gestione dello stress: conoscere e regolare le fonti di tensione.

**Successivamente a tali scelte sarà cura dell'associazione Renaia attivare le procedure di ulteriore selezione al fine di determinare un massimo di 16 partecipanti (suddivisi tra sala e cucina) al concorso.**

### **Art. 3 – Selezione aziendale**

Tale selezione che apre formalmente l'ultima fase concorsuale e' finalizzata ad una piu' approfondita conoscenza dei candidati attraverso la valutazione potenziale delle capacita' relazionali e/o trasversali utilizzate dai docenti per la fase di prima selezione, utilizzando in particolare l'approccio dell'assessment.

Tale processo valutativo condotto, da uno o piu' rappresentanti dell'azienda, sara' realizzato attraverso:

- a) Un colloquio individuale motivazionale;
- b) Una prova relazionale di piccolo gruppo

Gli incontri di valutazione avverranno presso l'istituto IPSEDOC "V. CROCETTI" di Giulianova.

### **Art.4 - Modalita'di svolgimento**

#### **Adesione**

Gli Istituti dovranno far pervenire alla seguente mail: [teis01100d@istruzione.it](mailto:teis01100d@istruzione.it) un **curriculum vitae** per ogni partecipante unitamente ad una **lettera di referenze** firmata dal professore dell'alberghiero frequentato entro e non oltre il 11/02/2020, unitamente alla **liberatoria**

#### **Luogo, orari e data delle selezioni**

La selezione si terrà indicativamente presso l'Istituto IPSEDOC "V.CROCETTI" di Giulianova **in un giorno da concordare che sara' comunicato successivamente.**

### **Art. 5 – Liberatoria relativa alla pubblicazione di immagini e/o filmati di alunni/e minorenni e/o maggiorenni**

Il concorrente, presentando la scheda di autorizzazione e senza necessità di ulteriore liberatoria scritta, autorizza l'utilizzo e la pubblicazione, sia in versione cartacea sia multimediale (internet, radio e televisione), della ricetta prodotta per il Concorso.

Il concorrente, presentando la scheda di autorizzazione e senza necessità di ulteriore liberatoria scritta, autorizza la ripresa fotografica, fonografica e radiotelevisiva durante l'evento di premiazione di tale Concorso e rinuncia a richiedere qualsiasi diritto di ripresa avvenuta durante tale evento. L'eventuale ripresa fotografica,

fonografica e radiotelevisiva e il relativo utilizzo di materiale fotografico/audio/video sono pertanto da intendersi a titolo gratuito.

Ai sensi del D. Lgs. 196/03, tutti i dati personali dei concorrenti saranno utilizzati solo per quanto attiene il Concorso e le attività collegate. I dati raccolti non verranno in alcun modo comunicati o diffusi a terzi per finalità diverse da quelle del Concorso.

La partecipazione al Concorso comporta l'accettazione di tutte le norme contenute nel presente bando e la non accettazione anche di una sola di queste annulla la partecipazione al Concorso (allegato n.2).

### **Art.6 Penalizzazione**

I concorrenti che non rispetteranno le norme del presente regolamento potranno essere sanzionati con una decurtazione di punti nella valutazione.

### **Art. 7 – Esiti della valutazione**

Gli esiti positivi delle valutazioni nei colloqui e nelle prove comportamentali verranno comunicati ai candidati idonei.

Il giudizio della commissione e' definitivo ed inappellabile.

L'esito positivo comporterà l'attribuzione complessiva delle n° 6 borse di studio (distribuite tra gli operatori di cucina e di sala) consistente in uno stage formativo di quattro mesi presso le strutture organizzatrici con sede in Dublino. Lo stage comprende anche il trasporto, vitto e alloggio.

**Un eventuale retribuzione di primo inserimento sarà valutata all'occorrenza in fase di svolgimento dello stage.**

**Il conferimento della borsa di studio non dà luogo alla costituzione di alcun rapporto di lavoro.**

**In caso di comportamento dello stagista non rispondenti al regolamento aziendale o lesivo di diritti e/o interessi della Flavour o per qualsiasi altra ragione, la Flavour potrà interrompere lo svolgimento dello stage, in qualsiasi momento dandone comunicazione allo stagista.**

Inoltre gli studenti, qualora vincitori, dovranno dichiarare la loro disponibilità a partire dal 1 marzo 2020;

**FLAVOUR OF ITALY**

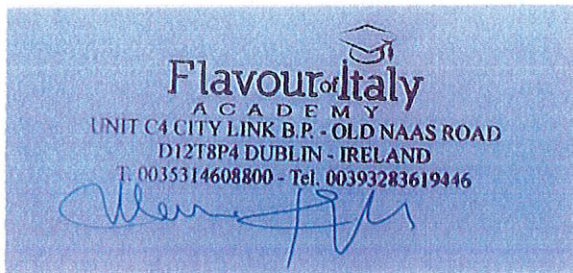
*Firmato Dott. Maurizio Mastrangelo*

*Firmato Avv. Marco Giannantonio*

Founders and General Managers

Il Presidente Re.Na.I.A.

Luigi Valentini



**Allegati**

- 1) Scheda adesione con allegati curricula alunni
- 2) Liberatoria
- 3) Lettera di referenza del professore

Per informazioni e chiarimenti:

Email [maurizio@flavourofitaly.net](mailto:maurizio@flavourofitaly.net)

contatto telefonico 0039 328 3619446