

**Nell'ambito della festa della Lingua francese e della Francofonia 2021,
l'Institut français Italia
in collaborazione con le Alliances Françaises d'Italia
bandisce un concorso interregionale rivolto agli Istituti Alberghieri del Mezzogiorno**



REGOLAMENTO

Oggetto

Lo scopo del concorso, organizzato nel mese di marzo nell'ambito della Festa della Lingua francese e della Francofonia attraverso il mondo, è di adattare ai prodotti tipici regionali del Mezzogiorno la ricetta di un piatto tradizionale di un paese francofono e di produrre un video di accompagnamento alla realizzazione del piatto, valorizzando sia le competenze linguistiche e comunicative in lingua francese degli studenti che le loro competenze culinarie.

Caratteristiche della produzione audiovisiva

Si tratta di:

- presentare in francese il piatto francofono scelto, la sua origine, ecc. ;
- realizzare la ricetta indicando gli ingredienti e le quantità, e presentarne le fasi salienti attraverso un video in francese della durata di 3 minuti massimo;
- presentare alla fine del video il dressage del piatto eseguito;
- indossare rigorosamente cappello, grembiule e giacca con bottoni bianco, senza nessun logo e rispettare le norme igieniche.

Partecipanti

Il concorso si rivolge agli studenti del 4° anno del settore Cucina degli Istituti alberghieri delle regioni Basilicata, Calabria, Campania, Molise, Puglia e Sicilia.

Modalità di partecipazione

Ogni istituto alberghiero partecipante deve scegliere lo studente del quarto anno che lo rappresenta e dovrà **realizzare** un solo video (formato MP4) e caricarlo su Google Drive [a questo indirizzo](#) insieme a una [liberatoria](#) firmata dallo studente e dai suoi genitori se minorenne.

Il titolo del video deve includere il nome dell'Istituto e dello studente.

La firma della [liberatoria](#) è **obbligatoria** per la partecipazione al concorso, nonché la trasmissione dell'originale cartaceo firmato ai **Contatti*** menzionati alla fine del regolamento, entro il 17/03/2021.

Criteri di valutazione per la giuria

Aspetto pratico-culinario

Scelta di piatto tradizionale francofono e originalità della scelta (valutazione dell' originalità del piatto)	punti max 10
Pertinenza e creatività nella scelta dei prodotti regionali abbinati al piatto	punti max 10
Valutazione della corretta manipolazione, corretto taglio ed eventuali sprechi	punti max 15
Presentazione, originalità ed appetibilità (valutazione estetica)	punti max 15

Aspetto linguistico

Chiarezza nella spiegazione e proprietà di linguaggio della lingua francese	punti max 50
Totale	punti max 100

Calendario del concorso

- 19 febbraio 2021: apertura delle iscrizioni via il [modulo on-line](#),
- entro il 15 marzo 2021: iscrizioni e registrazione dei video [sul drive](#),
- dal 19 al 26 marzo 2021: premiazioni regionali,
- il 30 marzo 2021: premiazione del vincitore interregionale,
- 2° semestre 2021: l'Istituto alberghiero vincitore inviterà rappresentanti dell'Ambasciata di Francia alla degustazione del piatto premiato. (Tutti gli ingredienti per la realizzazione del piatto e del pranzo saranno a carico della scuola accogliente).

Giurie

- **per i premi regionali:**
 - Addetta alla cooperazione per il francese delle regioni coinvolte,
 - Cuochi o professionisti del settore gastronomico delle regioni coinvolte,
 - Eventuali rappresentanti delle Alliances Françaises, degli Institut Français e degli USR delle regioni coinvolte.
- **per la finale interregionale:**
 - Presidente della giuria: Laurent Burin des Rozières, Console Generale di Francia a Napoli,

- Esperti proposti dal Presidente della giuria (professionisti del settore alberghiero, diplomatici di paesi francofoni, ecc.),
- Presidente della Federazione delle Alliances Françaises d'Italie,
- Addette alla cooperazione per il francese, regioni Basilicata, Calabria, Campania, Molise, Puglia e Sicilia, Ambasciata di Francia in Italia.

Il giudizio della giuria è insindacabile.

Premi

- **Premi regionali**
 - Partecipazione al concorso interregionale,
 - Abbonamento di un anno alla biblioteca digitale francofona "Culturethèque" per l'alunno vincitore,
 - Diffusione dei video sulle pagine web e le reti social dell'Institut Français Italia, dell'Institut Français Palermo e dell'Institut Français Napoli.
- **Finale interregionale**
 - Libro di cucina offerto dall'Institut Français Italia per l'Istituto alberghiero vincitore,
 - Diffusione del video premiato sulle pagine web e le reti social dell'Institut Français Italia, dell'Institut Français Palermo e dell'Institut Français Napoli.

Impegno dei candidati

Ogni partecipante assicura agli organizzatori che i video sono stati elaborati dagli studenti stessi, nel rispetto delle regole etiche: non danneggiano l'integrità delle persone, non incoraggiano violenza né discriminazione di ogni tipo. Nel caso contrario, il partecipante verrà eliminato.

La partecipazione al concorso implica la **totale accettazione** da parte dei concorrenti di tutte le clausole inserite nel regolamento, sollevando gli organizzatori da eventuali responsabilità civili, penali ed amministrative per eventuali danni a cose o a persone.

Protezione dei dati personali

I partecipanti autorizza l'Institut français Italia ad utilizzare i loro nome, cognome e istituto scolastico a fine di valorizzare i risultati del concorso.

Inviando i dati nominativi nell'ambito del concorso, se ne autorizza il trattamento nel rispetto della legge e ai sensi del Regolamento (Ue) 2016/679 e s.m.i. Per la modifica dei dati o la richiesta di cancellazione : Institut français Italia - Ambasciata di Francia in Italia Piazza Farnese 67 - 00186 ROMA - gdpr@institutfrancais.it

*Contatti

Per le regioni Calabria e Sicilia: **Véronique Bouteille**, Addetta alla cooperazione per il francese - veronique.bouteille@institutfrancais.it

Institut français Palermo - Via P. Gili 4 - 90134 PALERMO

Per le regioni Basilicata, Campania, Molise e Puglia: **Magali Claux**, Addetta alla cooperazione per il francese - magali.claux@institutfrancais.it

Institut français Napoli - Via F. Crispi, 86 - 80121 NAPOLI