



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

Dipartimento per il sistema educativo di istruzione e formazione

Direzione generale per gli ordinamenti scolastici e la valutazione del sistema nazionale di istruzione

Ufficio IV

Ai Dirigenti scolastici
degli Istituti Professionali dell'indirizzo
"Servizi per l'Enogastronomia e
l'ospitalità alberghiera"

Ai Direttori generali e ai Dirigenti
preposti degli Uffici Scolastici Regionali

LORO SEDI

Oggetto: "Concorso Nazionale *Secondino Freda*" – Pubblicazione del Bando per il Premio Nazionale 2015 -2016.

L'Accademia italiana della Cucina in collaborazione con la famiglia Freda promuovono il Concorso Nazionale in oggetto volto a favorire la tutela e la riscoperta del vasto patrimonio costituito dalla tradizione gastronomica italiana, attraverso la descrizione di piatti e/o prodotti tipici locali da salvaguardare e/o rilanciare sia nell'ambito del territorio di appartenenza, sia in quello nazionale.

Il concorso è riservato agli **studenti del quarto anno** degli Istituti professionali Indirizzo "Servizi per l'Enogastronomia ed ospitalità alberghiera", operanti sull'intero territorio nazionale, selezionati nel **numero di uno** per ciascuna scuola partecipante al concorso, secondo i criteri previsti all'art. 4 del Regolamento allegato alla presente comunicazione.

Gli interessati sono invitati a far pervenire all'Istituto d'Istruzione Superiore **"Vincenzo Gioberti"**, **Via de Genovesi 30/c, 00153 Roma**, entro il termine improrogabile del **31 marzo 2016** la seguente documentazione richiesta dal Bando inoltrata mediante **raccomandata con ricevuta di ritorno**:

- domanda di partecipazione al concorso, nella quale siano specificati nome, cognome, data di nascita e residenza del candidato nonché il nome dell'Istituto frequentato;
- breve relazione di presentazione dell'alunno candidato, a cura del docente referente, debitamente sottoscritta e dalla quale risulti la coerenza al percorso di studi ed eventuali riconoscimenti conseguiti dallo studente nello svolgimento dell'attività formativa;
- documentazione relativa all'esperienza proposta di cui agli articoli 2 e 5 del Regolamento del Bando, da produrre su supporto informatico e/o in copia cartacea. Rappresenteranno titolo preferenziale nella valutazione degli elaborati, i contributi video che illustrino dettagliatamente il processo di elaborazione del tema proposto.

Ai primi tre classificati nella graduatoria finale del concorso verrà offerta la possibilità di svolgere *stage* professionali estivi presso strutture ristorativo-alberghiere di primaria importanza nell'ambito della regione di residenza dell'allievo, oltre a speciali diplomi di benemerenzza.

Per ulteriori informazione contattare il dott. Francesco Freda: 392/6084849 E-mail: fredafra@inwind.it

Si invitano le SS.LL. a dare massima diffusione alla presente nota, per la rilevanza dell'iniziativa.

Il Dirigente
Fabrizio Proietti

