

I^a Borsa di Studio Casa delle Donne di Amatrice e Frazioni **Corso di Cucina Professionale di Iside De Cesare**

Premessa

L'Associazione Casa delle Donne di Amatrice e Frazioni, nasce da un desiderio comune di alcune donne residenti e non ad Amatrice come risposta al sisma del 2016 che ha completamente raso al suolo in 142 secondi il centro Italia. "La Casa", oggi una realtà, porta avanti una serie di progetti mirati al sostegno di quelle attività economiche-sociali, fondamento di una sostenibile e futura permanenza degli e delle amatriciane nella loro terra e a contrasto di uno spopolamento che vede protagoniste tutte le zone di provincia.

Tale Associazione è aperta a tutte le donne che vogliono contribuire al progetto con la loro capacità, conoscenza e voglia di fare. Oltre alla formazione artigianale, la Casa delle Donne di Amatrice e Frazioni è impegnata a sostegno di un ricostruire "sociale" rivolto soprattutto alle donne e ai giovani che hanno sofferto le drammatiche conseguenze prodotte dal terremoto, dalla lenta ricostruzione e, negli ultimi due anni, dalla pandemia da Covid-19.

Regione Lazio e ARSIAL

In tal contesto la Regione Lazio, attraverso le agenzie regionali ARSIAL e Lazio Innova, ha avviato una serie di interventi e iniziative volte al rilancio dello sviluppo attraverso la valorizzazione della filiera delle produzioni agroalimentari di qualità e della ristorazione quali maggiori punti di forza del territorio.

Il Comune di Amatrice

Il Comune di Amatrice, da sempre a fianco delle Associazioni del territorio che svolgono con le loro iniziative un lavoro importante di "Legante Sociale-Informativo", sostiene la Casa delle Donne di Amatrice e Frazioni con un contributo a favore del I° bando per due Borse di Studio.

Il Progetto "I° bando per due Borse di Studio"

La Casa delle Donne di Amatrice e Frazioni, con il patrocinio di **Arsial** e del **Comune di Amatrice** e in collaborazione con la **Regione Lazio**, mette a bando **due Borse di Studio per la partecipazione a un Corso di Cucina Professionale** condotto dalla Chef stellata Iside Di Cesare, riservato a un ragazzo e una ragazza residenti nei Comuni del Cratere.

Obiettivi

Obiettivi principali del progetto sono quelli di offrire un'importante occasione di formazione professionale, di valorizzare una cucina di alta qualità legata ai prodotti e ai sapori della tradizione locale con un occhio attento alle nuove richieste del settore agroalimentare e di tornare a far parlare del territorio di Amatrice non soltanto come la patria dell'Amatriciana, ma anche come il luogo della formazione di alta qualità per giovani talenti della cucina e dell'accoglienza.

Destinatari

Giovani di età compresa tra i 18 e i 29 anni compiuti residenti nei Comuni del Cratere del terremoto del 2016: Accumoli ; Amatrice (RI); Antrodoco (RI); Borbona (RI); Borgo Velino (RI); Cantalice (RI); Castel Sant'Angelo (RI); Cittaducale (RI); Cittareale (RI); Leonessa (RI); Micigliano (RI); Poggio Bustone (RI) Posta (RI); Rieti; Rivodutri (RI).

Requisiti di partecipazione

Per partecipare al bando di selezione compilare e firmare il modulo di domanda (allegato A) e inviare tramite PEC **dalle ore 12,00 del 1 agosto 2022 alle ore 12,00 del 20 settembre 2022** all'indirizzo mail: casadelledonne.amatrice@cert.cna.it.

Verranno prese in considerazione solo le domande di partecipazione compilate in ogni sezione, firmate dal candidato, inviate entro le date e gli orari di apertura /chiusura del bando e corredate da copia di un documento valido (fronte retro).

I candidati dovranno essere in possesso dei seguenti requisiti:

- Età compresa tra 18 e 29 anni compiuti alla data di pubblicazione del presente bando
- Residenza in uno di Comuni del Cratere elencati nel bando
- Diploma di Scuola Secondaria Superiore
- Stato di disoccupazione o inoccupazione

Criteri di selezione

La selezione prevede la verifica del possesso dei requisiti di ammissione previsti e la valutazione dei titoli dei candidati.

Per la valutazione del titolo di studio si specifica che viene riconosciuto un punteggio minimo di 5 punti per la votazione di 60 e un punto in più per ogni 5 punti di incremento della votazione finale.

Costituisce un titolo di preferenza il titolo di Diploma di Scuola Alberghiera per il quale è prevista l'assegnazione di ulteriori 5 punti.

Si specifica inoltre che viene riconosciuta l'attribuzione di 1 punto all'età del candidato compresa tra i 18 e i 20 anni compiuti e un punto in più per ogni anno di età superiore ai 20.

Le prime tre donne e i primi tre uomini classificati per punteggio parteciperanno a una selezione in presenza in luogo e data che verranno comunicati tempestivamente ai candidati.

La selezione consisterà in un colloquio e una prova pratica.

Presidente della Commissione esaminatrice, composta da tre persone, sarà Iside De Cesare, chef del ristorante una stella Michelin la Parolina di Trevinano (VT).

Il premio

La prima classificata donna e il primo classificato uomo parteciperanno ad un **Corso di Cucina Professionale condotto dalla Chef stellata Iside De Cesare** della durata complessiva di **320 ore** che si svolgerà **a Roma dal 3 ottobre 2022 al 28 novembre 2022**.

Al termine del Corso verrà rilasciato:

- Attestato di frequenza Corso di Cucina Professionale
- Attestato di frequenza Corso Professionale Pasticceria da Ristorazione
- Attestato HACCP Obbligatorio per svolgere la professione

Gli studenti inoltre avranno la possibilità di accedere a un periodo di Stage in una struttura selezionata, come importante occasione di formazione professionale e di primo contatto con il mondo del lavoro.

Il Corso di Cucina Professionale di Iside De Cesare

SEDE

Laboratori ELIS
Via Sandro Sandri 45, Roma (zona Casal Bruciato/Tiburtina)
Ogni partecipante ha la propria postazione individuale attrezzata.

DURATA

320 ore di lezioni
2 mesi di corso
dal 3 ottobre al 28 novembre 2022

FREQUENZA

Dal lunedì al venerdì
Orario: 9,00 - 17,30

OBIETTIVO DEL CORSO

L'obiettivo sarà quello di acquisire le tecniche di taglio, di selezionare e manipolare correttamente le materie prime, apprendere nozioni e conoscenza delle tecniche di cottura così da sviluppare le competenze per realizzare correttamente un menù e lavorare in una cucina professionale.

PROGRAMMA

Un percorso completo dalla cucina alla pasticceria

Le basi

Stagionalità, Conservazione
Igiene e sicurezza alimentare
Strumenti di lavoro
Tagli, tecniche e metodi di cottura tradizionali e moderne

I Fondamentali

Fondi e brodi
Grassi, latticini
Salse, uova
Verdure, erbe, spezie
Legumi, cereali
Cucina vegetariana e vegana
Intolleranze e celiachia



CASA DELLE DONNE
di Amatrice & Frazioni

I primi

Riso

Pasta secca

Pasta all'acqua e gnocchi

Pasta all'uovo

Paste ripiene

Paste gratinate e le crespelle

Le carni

Classificazione, macellazione, frollatura, tagli, pulizia e lavorazione delle carni.

Carni bovine, suine, avicole, ovine

Selvaggina pelo e piuma e

Quinto quarto

Il pesce

Pulizia, preparazione, lavorazione

Pesci di acqua dolce e pesci di mare

Molluschi e crostacei

Baccalà e marinature

Extra

Cucina regionale del nord, centro e sud Italia e internazionale

Food cost

Olio

Abbinamento cibo-vino

Panificazione da ristorazione

Visite guidate

Con l'obiettivo di avvicinare i partecipanti al mondo della ristorazione e di sviluppare il più possibile in loro un attaccamento verso la materia prima da trattare, sono previste diverse visite guidate esterne di approfondimento per andare a conoscere produttori, aziende e realtà che rappresentano il nostro patrimonio gastronomico.

Pasticceria

Gli allievi apprenderanno le basi della pasticceria attraverso un percorso teorico e pratico che gli metterà nelle condizioni di un pronto inserimento nel mondo del lavoro. Inoltre, avranno la possibilità di applicare le competenze acquisite durante il corso al fine di essere autonomi nella realizzazione di dessert al piatto e potranno affinare alcuni aspetti importanti tra cui: produzione, gusto, estetica, impiattamento.

Lievitati in pasticceria

Impasti base

Frolla, sfoglia

Masse montate, pasta bigné
Creme e semifreddi
Dolci al cucchiaio
Cioccolato: Tecniche di base di lavorazione del cioccolato
Piccola pasticceria
Dessert al piatto
Estetica, impiattamento e bilanciamenti

RICONOSCIMENTI

- Attestato di frequenza Corso di Cucina Professionale
- Attestato di frequenza Corso Professionale Pasticceria da Ristorazione
- Attestato HACCP Obbligatorio per svolgere la professione

STAGE

Gli studenti avranno la possibilità di accedere a un periodo di stage in una struttura selezionata. Un network importante di addetti al settore, ristoranti, laboratori professionali, strutture alberghiere e professionisti. Lo stage rappresenta, un'importante occasione di formazione professionale e di primo contatto con il mondo del lavoro.

Informazioni e chiarimenti

Email: presidente@casadelledonnediamatriceefrazioni.it

Pagina Social: <https://www.facebook.com/casadelledonnediamatriceefrazioni>

Amatrice, 01/08/2022

La Presidente della CDAF

Sonia Mascioli

Con il patrocinio di:



CITTA' DELL'AMATRICE
MEDAGLIA D'ORO AL MERITO CIVILE

ARSIAL

In collaborazione con:

