

CHEFUTURO®

Contributo alla formazione e al miglior
ingresso nella comunità professionale
per gli allievi cuoco degli Istituti
Alberghieri

Protocollo e Linee guida

Indice delle voci

1. *Premessa: finalità, funzioni e partecipazione*
2. *Lo svolgimento del Progetto e fasi*
3. *Il Tutor e collaboratori nell'ambito del Progetto*
4. *L' Azienda Partner*
5. *L'Azienda nell'ambito del Progetto*
6. *Le Scuole Partner*

CiboFUTURO

www.cibofuturo.it

[mail: chefuturo@cibofuturo.it](mailto:chefuturo@cibofuturo.it)

Progetto di tutoring per il miglior inserimento dei giovani cuochi e maître

7. *Le Scuole private Partner*
8. *Le Scuole nell'ambito del Progetto*
9. *L'Elenco e il Calendario delle attività e opportunità*
10. *Logistica e supporto*

Versione. 6.0 del 24.11.2018 - Sostituisce le versioni precedenti

1. Premessa: finalità, funzioni e partecipazione

- *Il progetto CHEFUTURO nasce per dare un contributo all'esigenza di una più completa preparazione professionale ed umana per le figure del cuoco e del maître che vengono chiamate ad un confronto globale sempre più impegnativo e segnato da un profondo cambiamento dei ruoli e delle dinamiche della professione.*
- *E' una sfida nella quale la comunità dei professionisti della cucina, della sala, produttori, ristoratori, distributori, sente di avere nel contempo l'obbligo e la potenzialità di poter dare il suo contributo attraverso le conoscenze e l'esperienza professionale, e con l'organizzazione di un sistema strutturato che risponda nel miglior modo possibile a questa esigenza.*
- *Il progetto CHEFUTURO riunisce in un percorso strutturato il lavoro e le competenze di tutti gli attori che partecipano alla formazione e al successivo inserimento dell'allievo cuoco e maître in un ambito professionale appropriato: la scuola, i professionisti di riferimento, le associazioni, le scuole professionali private e le aziende che partecipano alla ristorazione professionale.*
- *Nel Progetto CHEFUTURO il ruolo di collaboratori e tutor ha una funzione cardine tra la scuola ed il mondo del lavoro. La figura del tutor, professionista sapiente, e in alcuni casi membro dello staff scolastico, ha il compito di completare al meglio la figura del giovane cuoco e maître e per favorire il suo inserimento professionale e di agevolare con la sua opera, la sua esperienza e la sua presenza, un corretto funzionamento del Progetto. I*

CiboFUTURO

www.cibofuturo.it

[mail: chefuturo@cibofuturo.it](mailto:chefuturo@cibofuturo.it)

Progetto di tutoring per il miglior inserimento dei giovani cuochi e maître dettagli del suo ruolo sono descritti nel punto 3.

- *Partner essenziali per il Progetto sono anche le Aziende commerciali di settore o comunque di interesse per il settore, che ritengono di voler partecipare ad un progetto alto di qualificazione dei futuri operatori del settore, e comprendono le opportunità relative alla visibilità del loro marchio e del loro prodotto. A queste sono chiesti livelli di qualità verificati e offerti precisi ritorni di visibilità mediatica e diretta i cui termini sono descritti nel punto 5.*
- *Gli Istituti Professionali, i Centri di Formazione Alberghieri, e le scuole di formazione private sono importanti interlocutori di questo progetto. Non solo perché istituzionalmente ricade su di loro la responsabilità formativa, ma anche perché essi sono il luogo naturale di scambio della cultura professionale e della conoscenza tra chi insegna e chi impara. I dettagli del loro ruolo sono descritti nel punto 8.*
- *Infine le Associazioni che per il loro impegno culturale o di sostenibilità ambientale danno un contributo fondamentale alla formazione.*

2. Lo svolgimento del Progetto nelle sue fasi

- *Il Progetto si pone l'obiettivo di offrire agli studenti dell'III° anno per gli Istituti Alberghieri, e del II° per i Centri di Formazione Professionale, un programma composto da attività integrative formative e culturali, professionali inerenti alla loro futura attività, da svolgere parallelamente a quello scolastico e volontariamente nel tempo libero.*
- *Gli alunni saranno via via selezionati attraverso un percorso meritocratico che prevede:*
 - *una prima fase di presentazione ed introduzione del progetto con una pre-valutazione attitudinale, e la finalizzazione dell'adesione da parte dell'allievo. Questo avviene all'interno della Scuola nell'ambito di una visita e successiva raccolta delle adesioni scritte.*
 - *Una seconda fase, propriamente operativa della durata di un anno accademico, che offre agli allievi che hanno aderito al progetto su base volontaria, una varietà di attività formative pratiche e teoriche*

CiboFUTURO

www.cibofuturo.it

[mail: chefuturo@cibofuturo.it](mailto:chefuturo@cibofuturo.it)

Progetto di tutoring per il miglior inserimento dei giovani cuochi e maître inerenti la professione e che porta eventualmente alla suddivisione in brigate.

- *Una terza fase, anche questa della durata di un anno, nella quale gli allievi emersi come i migliori del gruppo vengono ulteriormente selezionati.*
- *Mentre la prima e seconda fase ci si propongono di coinvolgere il massimo numero di allievi per permettere loro di inserirsi nello scenario di opportunità offerte, la terza fase prevede una valutazione continua delle performance degli allievi, e la conseguente selezione in favore di un numero ridotto di alunni, per criteri attitudine e partecipazione specificati di seguito.*
- *Gli alunni avranno, durante il periodo della seconda e terza fase, accesso ad una serie di esperienze culturali e di attività didattico-formative su base volontaria e principalmente in orario extra scolastico.*
- *Solo in alcuni casi, ove concordato dalle scuole stesse, sarà possibile integrare le attività nel loro normale programma d'Istituto.*
- *Con una maggiore pratica professionale ed entrando in contatto più diretto con i cuochi ed operatori del territorio, gli allievi di CHEFUTURO avranno migliori probabilità di inserimento nel mondo del lavoro.*
- *Nell'esperienza già fatta con il progetto abbiamo riscontrato che lo schema competitivo meritocratico, una volta riportato all'interno degli Istituti, rappresenta uno stimolo anche per i compagni a competere per entrare nel gruppo.*
- *La fase di presentazione del Progetto e selezione degli allievi CHEFUTURO avverrà nel corso di un incontro dedicato, ricavato all'interno dell'orario delle lezioni e coinvolgerà tutti gli studenti degli anni interessati.*
- *Gli incontri saranno concordati direttamente tra dirigenza della Scuola e*

Responsabili del Progetto.

- *Ove presenti, i tutor interni alla Scuola, presenzieranno la prima fase per:*
 - *condividere la spiegazione a tutti gli allievi del funzionamento del Progetto CHEFUTURO, il percorso competitivo, gli obiettivi di eccellenza e quali vantaggi questo può portare per gli allievi che verranno prescelti;*

CiboFUTURO

www.cibofuturo.it

[mail: chefuturo@cibofuturo.it](mailto:chefuturo@cibofuturo.it)

Progetto di tutoring per il miglior inserimento dei giovani cuochi e maître

- *supportare la comprensione da parte degli allievi della necessità di fornire una dichiarazione da parte dei genitori, di assunzione di responsabilità adeguata (vedi Allegato 4),*
- *valutare sulla base della bozza di programma il tipo di impegno richiesto al di fuori dell'orario scolastico, ove possibile proponendo e concordando i programmi, condividendo le proposte degli istituti, e stimolando negli allievi un atteggiamento adulto e professionale nel rispetto del progetto.*
- *sollecitare agli alunni prescelti a partecipare e gestire autonomamente il social network del gruppo (pagina su Facebook) per commentare le attività, e pubblicare video su Youtube, Instagram e la circolazione degli avvisi di attività sulla bacheca dei rispettivi istituti.*
- *Informarli che all'inizio della seconda fase esiste la possibilità di ricevere una giacca da cuoco/ divisa da maître CHEFUTURO che potrà essere trattenuta da coloro che completeranno il periodo di Progetto previsto.*
- *Informarli che alla fine del percorso il loro curriculum formativo sarà pubblicato on line e proposto all'attenzione di Aziende ed Enti e che i più meritevoli di loro riceveranno opportunità di ulteriore formazione di Alta cucina, stage in Italia e all'Estero ecc.*
- *Ed infine, chiarire bene che la partecipazione al Progetto è un privilegio ed esso stesso il premio, perché si tratta dell'opportunità di entrare nel mondo delle attività professionali del cuoco, avvicinare a professionisti affermati, aziende importanti, eventi culturali e formativi dai quali ricevere stimoli di crescita e vantaggi formativi.*
- *Per tutte le attività all'interno degli istituti gli allievi saranno coperti dalla polizza assicurativa relativa alle attività didattiche. Al di fuori degli Istituti vige la piena assunzione di responsabilità dichiarata e sottoscritta dai partecipanti o dalle famiglie in caso di minori.*
- *La selezione degli Allievi che parteciperanno al Progetto, sarà effettuata dai tutor sulla base di una graduatoria che verrà compilata dagli stessi:*
 - *alla fine della prima fase di presentazione del Progetto agli Allievi e di prima valutazione.*
 - *Alla fine di ognuna delle due fasi successive.*

- *I criteri di valutazione degli Allievi saranno, in ordine di rilevanza:*
 - *Entusiasmo e attenzione all'iniziativa*
 - *Partecipazione seria e costanza*
 - *Potenzialità professionale inespressa*
 - *Indicazioni del corpo docenti*
- *La graduatoria sarà resa pubblica dopo ogni valutazione e, nella terza fase, i partecipanti della brigata/e per quell'istituto saranno prescelti in ordine di merito sulla base dei posti disponibili.*
- *La brigata degli Allievi prescelti per ogni Scuola sarà formata da almeno 4 Allievi, questa sarà possibilmente supportata da almeno una Azienda partner o un ente sponsor.*
- *I Tutor promuoveranno e vigileranno affinché ogni brigata operi come un unicum, incoraggiando i comportamenti di squadra e scoraggiando eccessivi individualismi. E' previsto che all'interno della brigata sia eletto autonomamente un leader. I ruoli e le responsabilità all'interno del gruppo saranno suddivisi in funzione di questa scelta.*
- *Il numero totale dei tutor in carico per la stessa Scuola sarà ragionevolmente determinato dall'adeguata disponibilità di candidati e dal numero di studenti..*
- *Nel caso di immeritata partecipazione o mancata fedeltà ai criteri di scelta da parte di un allievo, il gruppo di tutor potrà sollecitamente decidere insieme al gruppo di lavoro la sostituzione dell'allievo manchevole con il prossimo nella graduatoria.*
- *La durata di partecipazione al Progetto è per ogni allievo di almeno un anno, prolungabile per merito e assiduità ad un secondo anno, e cioè fino alla fine del loro corso. Ai tutor è raccomandato, anche attraverso la sostituzione di eventuali Allievi dimostratesi immeritevoli, il mantenimento del massimo livello di qualità partecipativa.*
- *I Responsabili del Progetto promuoveranno contatti con le Aziende sulla base del protocollo d'offerta predefinito.*

Progetto di tutoring per il miglior inserimento dei giovani cuochi e maître

- *Questa fase sarà gestita e interamente definita per quanto possibile in concomitanza all'inizio della seconda fase per permettere la più accurata valutazione finanziaria relativa al numero delle brigate.*
- *Alla fine di ogni ciclo biennale, durante l'evento annuale CHEFUTURO, una commissione composta da: partner, formatori, insegnanti, giornalisti e cuochi valuterà le attività svolte da ogni gruppo di Allievi e consegnerà premi CHEFUTURO da definire anno per anno, ai gruppi ai Tutor e alla Scuola più attivi.*

3. Il Tutor nell'ambito del Progetto

- *Il ruolo del tutor deve essere interpretato e presentato come quello di un "collega sapiente e disponibile", proattivo nel comunicare con gli Allievi, comprendere il loro profilo, facilitare il loro inserimento ed il pieno utilizzo delle opportunità offerte dal Progetto. La sua presenza amichevole, mai paternalista ma sempre rigorosa, deve diventare un punto di riferimento umano e professionale.*
- *Il ruolo del tutor anche se non prevede che questi svolga mansioni strettamente didattiche che devono restare compito della Scuola, è sollecitato a partecipare alle attività relative allo sviluppo di una migliore didattica. Egli potrà certamente decidere di trasmettere di volta in volta agli Allievi conoscenza, tecniche e consigli provenienti dalla sua esperienza personale, nello spirito di contribuire alla crescita non solo professionale ma civile dell'allievo.*
- *I Tutor sono incaricati dal responsabile del Progetto e sottoscrivono un accordo dopo aver accettato condizioni e linee guida qui descritte. L'accordo ha la durata di un anno, rinnovabile.*
- *Ogni Istituto partecipante è per quanto possibile coadiuvato da un tutor, scelto tra i professionisti e volontari del territorio per la loro familiarità e*

CiboFUTURO

www.cibofuturo.it

[mail: chefuturo@cibofuturo.it](mailto:chefuturo@cibofuturo.it)

Progetto di tutoring per il miglior inserimento dei giovani cuochi e maître conoscenza dell'istituto, per la convenienza della collocazione geografica, o per specifica motivata richiesta.

- Alla squadra così costituita si potranno unire quando disponibile altritutor, membri dello staff scolastico di altre scuole.*
 - Il numero dei tutor è ove possibile ridondante per garantire in alternanza lo svolgersi delle iniziative con almeno un Tutor sempre presente. Le presenze ed i ruoli saranno decisi autonomamente all'interno del gruppo.*
 - E' parte essenziale del Progetto ed è richiesto formalmente ai tutor di collaborare strettamente tra loro come gruppo nel rapporto con gli Allievi, condividendo decisioni, organizzazione e posizioni rispetto alle normali problematiche di svolgimento del Progetto stesso.*
 - L'utilizzo delle brigate di allievi per la durata del progetto si propone di contribuire a formare negli stessi una coscienza professionale anche in relazione al rapporto tra prestazione d'opera e retribuzione. In questo senso sarà responsabilità dei tutor vigilare affinché la prestazione d'opera degli allievi sia sempre inserita in modo chiaro e documentabile in rapporto di stage d'apprendimento tra gli allievi, la scuola di riferimento e le Aziende partner ufficiali del progetto. In modo specifico, allievi e brigate non potranno essere utilizzati per prestazioni non regolarmente retribuite presso terzi. Qualsiasi utilizzo e prestazione d'opera delle brigate, anche gratuita, al di fuori di questo ambito dovrà essere concordato con i responsabili del Progetto.*
-
- In relazione ad ogni uscita, il gruppo dei Tutor responsabili potrà produrre una breve relazione dell'attività svolta.*
 - Per i Tutor che svolgeranno attività ordinarie di presenza e per la prima fase di presentazione del Progetto e selezione della squadra di allievi, non sono previsti rimborsi spese.*
 - Eventuali richieste di rimborso straordinario spese saranno possibili in alcune circostanze, e dovranno necessariamente essere preventivamente concordate.*

4. L'Azienda Partner

Per le Aziende di settore c'è un evidente interesse commerciale legato alla formazione dei giovani cuochi e maître:

- il privilegio di concorrere alla migliore formazione della prossima generazione di professionisti, che se introdotti e supportati, potranno diventare l'élite del settore e rappresentare un ritorno di immagine, professionalità e visibilità.*
- contribuire con i loro prodotti alla conoscenza approfondita degli stessi, di macchinari e tecniche legate al loro migliore utilizzo,*
- il vantaggio che genera l'inevitabile fedeltà di marchio verso il prodotto dell'Azienda Partner da parte del futuro professionista, che per la stessa selettività del progetto, offre le massime garanzie.*

L'Azienda partner ideale è rappresentata possibilmente ma non necessariamente da una realtà territoriale, disponibile sia a contribuire con il supporto economico previsto, sia a coinvolgere gli Allievi nelle attività legate alla visibilità, promozione e alla formazione per l'utilizzo del prodotto.

5. L'Azienda nell'ambito del Progetto

Gli impegni e i ritorni previsti per l'Azienda partner sono:

- La sottoscrizione di un contratto biennale, rinnovabile, che prevede una sorta di "adozione a distanza" professionale per una brigata minima di 4 Allievi, tutti appartenenti allo stesso istituto ed il cui onere totale sarà negoziato.*
- La somma sarà utilizzata a beneficio degli allievi coinvolti nel Progetto, attraverso il finanziamento delle attività previste nella seconda e terza fase per il biennio di partnership (trasporto, assicurazione, premi, divise, materiale didattico, cancelleria, etc.) e regolarmente rendicontata.*

Progetto di tutoring per il miglior inserimento dei giovani cuochi e maître

- *E' raccomandato agli istituti di collaborare alla ricerca di supporto per le brigate formate dai loro alunni, ed è possibile che gli Istituti propongano:*
 - *aziende locali come sponsor, sia grazie alla prossimità e conoscenza dell'interlocutore, sia per promuovere il legame degli allievi ai prodotti del loro territorio*
 - *di subentrare essi stessi nella posizione di sponsor.*
- *L'Azienda ha facoltà di adottare brigate in diversi Istituti del territorio, sempre con un minimo di 4 Allievi per brigata.*
- *E' previsto inoltre che l'Azienda organizzi, in data e con modalità da concordare con i tutor della brigata in questione, una o più visite presso la propria sede o altra concordata per presentare i prodotti e avviare una formazione all'utilizzo.*
- *L'Azienda potrà distribuire attraverso i tutor materiale informativo e commerciale agli Allievi.*
- *L'Azienda, in date, per un numero di volte e con modalità da concordare con il responsabile del progetto, potrà coinvolgere gli Allievi in attività promozionali e fieristiche relative a proprio prodotto e alla specificità professionale degli Allievi, a condizione che queste avvengano dopo adeguata preparazione specifica degli Allievi stessi, e sotto la supervisione di almeno un tutor.*
- *Tali attività che saranno sempre volontarie da parte degli Allievi, non si configurano come prestazione d'opera ma formazione, in un rapporto di alternanza scuola –lavoro che sarà concordato con l scuola. Non saranno quindi retribuite ma prevedono sempre un rimborso delle spese concordato in anticipo da parte dell'Azienda o una gratificazione concordata per gli allievi. Nel caso che le attività degli allievi siano legate ad azioni commerciali e di vendita di alimenti a scopo di lucro, ed ove sussistano i termini di legge al riguardo, L'Azienda dovrà indicare chiaramente e in anticipo le modalità e corrispettivi della retribuzione degli allievi stessi.*
- *Come ritorno per la propria partecipazione l'Azienda otterrà:*
 - *La menzione e la presenza del logo su ogni comunicazione ufficiale ed ogni contributo redazionale relativo al Progetto CHEFUTURO. Nello specifico: articoli su stampa generalista e su giornali di settore eventi del territorio, Challenge di intaglio e artistica, e gare di cucina CHEFUTURO.)*

CiboFUTURO

www.cibofuturo.it

[mail: chefuturo@cibofuturo.it](mailto:chefuturo@cibofuturo.it)

Progetto di tutoring per il miglior inserimento dei giovani cuochi e maître

- *La presenza del logo sulla divisa della brigata supportata.*
- *La menzione e la presenza del logo sulla pagina Facebook® e pubblicazione di video su Youtube® e Instagram® curati dalla brigata adottata.*
- *La garanzia dell'esclusività merceologica nell'ambito della brigata adottata.*
- *La facoltà di invitare anche altre brigate ad una o più visite presso la propria sede o altra concordata per presentare i prodotti e avviare una formazione all'utilizzo.*
- *Licenza d'uso del logo CHEFUTURO© in associazione con il proprio logo in funzione pubblicitaria.*
- *La partecipazione agli eventi in calendario e ad una premiazione finale annuale della brigata più meritevole.*

6. Le Scuole partner

Da sempre le scuole chiedono il supporto delle associazioni e delle realtà produttive per avviare quell'importantissima fase d'integrazione tra Scuola e mondo del lavoro che rappresenta un contributo fondamentale ad una formazione più completa e innovativa, e ad una migliore introduzione alla professione.

Questo vale sia per le scuole statali e provinciali, sia per quelle scuole private di riconosciuta qualità e storia, che contribuiscono alla qualificazione e riqualificazione essenziali alla diversificazione dell'offerta lavorativa.

7. Le scuole private

Importante il contributo delle scuole di formazione professionale private. Queste grazie alle loro strutture e al loro corpo insegnanti possono dare un supporto formativo importante organizzando incontri, stage, corsi monografici. La loro tipologia di partnership si può configurare in modo simile a quello già descritto per le Aziende, dove il contributo oneroso è sostituito dalla disponibilità ad offrire

CiboFUTURO

www.cibofuturo.it

[mail: chefuturo@cibofuturo.it](mailto:chefuturo@cibofuturo.it)

*Progetto di tutoring per il miglior inserimento dei giovani cuochi e maître
l'equivalente contributo formativo.*

8. Le scuole pubbliche nell'ambito del Progetto

In relazione alla collaborazione con le scuole dell'area di competenza:

- Tutte le scuole riceveranno una comunicazione dal Gruppo di Lavoro del Progetto nella quale è richiesto un incontro per illustrare la proposta nel dettaglio.*
- Il progetto non prevede in nessun momento specifiche voci di costo per le scuole, ma relazione alla sponsorizzazione delle loro brigate, le scuole saranno incoraggiate a contattare e coinvolgere partner commerciali già consolidati nel Progetto, per adottare il maggior numero di brigate.*
- Alle scuole sarà chiesto di sottoscrivere un accordo annuale di collaborazione e di indicare ove possibile un Tutor interno quale referente per la dirigenza scolastica.*
- Le scuole sono invitate a definire, quando disponibili, e in collaborazione con i responsabili del Progetto opportunità mirate alla pratica in cucina e di sala da svolgere al di fuori della scuola, sotto la guida di chef di rilievo da finanziare nell'ambito della Formazione Congiunta*
- I responsabili del Progetto promuoveranno per quanto possibile una collaborazione con la Scuola nell'ambito dell'alternanza scuola-lavoro, per allargare e approfondire le opportunità formative e di crescita culturale che coinvolgono enti terzi qualificati, e che saranno eventualmente incluse nell'elenco-calendario eventi a disposizione dei tutor per organizzare le attività della seconda e terza fase*
- I responsabili del Progetto promuoveranno per quanto possibile una collaborazione con la Scuola per contribuire ad organizzare nell'ambito della stessa, manifestazioni di interesse comune.*
- E' prevista la condivisione tra Scuola e responsabili del Progetto delle relazioni trimestrali dei tutor e l'organizzazione di almeno una riunione semestrale per confrontarsi sui progressi delle brigate.*

CiboFUTURO

www.cibofuturo.it

[mail: chefuturo@cibofuturo.it](mailto:chefuturo@cibofuturo.it)

9. L'Elenco-Calendario delle attività e opportunità

L'elenco che verrà reso fruibile in rete a tutti i tuto è in genere composto da eventi organizzati nel territorio. E' gradito che ulteriori eventi siano proposti dai tutor, Partner o Istituzioni. Queste le tipologie d'evento usuali:

- *Maestri di Cucina*
 - *Stage e incontri con i grandi chef e con i personaggi del mondo della cucina;*
 - *Corsi monografici su temi specifici;*
- *Maestri di Sala*
 - *Stage e incontri con i grandi maître e con i personaggi del mondo della sala;*
 - *Corsi monografici su temi specifici;*
- *Visite in Azienda:*
 - *Visite organizzate ad aziende agricole, manifatturiere e di servizi del territorio.*
 - *Visite alle aziende partner*
 - *Visite ad eventi fieristici di interesse*
- *Visite in cucina:*
 - *Visite organizzate alle cucine di aziende catering, ristorazione Aziendale, alberghi e ristoranti.*
- *Incontri con il mondo del cibo:*
 - *associazioni: celiachia, vegetariani, alimentazione specifica, etc.*
 - *cucine etnica, kosher, islamica etc.*
 - *Associazioni Sommelier*
 - *associazioni produttrici e filiere*
 - *Mercato e strutture di distribuzione*
 - *Scambio e visite interscuole con gli Istituti partecipanti al Progetto*

Progetto di tutoring per il miglior inserimento dei giovani cuochi e maître

- *Competizione*
 - *Introduzione e partecipazione alle competizioni*
 - *Competizioni interscuole con gli Istituti partecipanti al Progetto*

10. Logistica e supporto

- *La procedura di organizzazione e gestione del Progetto già descritta sarà ripetuta ogni anno a beneficio degli allievi cadetti, in ogni istituto. e con il supporto di quelli che hanno già preso parte alle prime due fasi nell'anno precedente.*
- *Per gli allievi "veterani" che hanno completato il ciclo biennale di partecipazione al Progetto e, come già accaduto ne faranno richiesta, è prevista la partecipazione come Mentore nel proprio istituto.*
- *L'accettazione della richiesta di collaborazione come Mentore è a insindacabile giudizio degli organizzatori e Tutor, e basata sulle performance dell'allievo nel precedente biennio.*
- *Il ruolo di Mentore prevede compiti di assistenza e facilitazione verso gli allievi cadetti, in collaborazione con i tutor incaricati. Il ruolo prevede il riconoscimento di rimborso spese da concordare in anticipo e ulteriori riconoscimenti di merito a discrezione dei responsabili del progetto.*
- *Agli Allievi selezionati sarà fornita dall'organizzazione centrale del progetto una giacca da cuoco/ divisa da maître CHEFUTURO con:*
 - *Nome Allievo*
 - *Logo CHEFUTURO*
- *Ai tutor selezionati verrà fornita una giacca da cuoc/divisa da maître o CHEFUTURO con i logo de:*
 - *Nome Tutor*
 - *Logo CHEFUTURO*
- *Gli allievi verranno incoraggiati ed eventualmente premiati per iniziative ed*

CiboFUTURO

www.cibofuturo.it

[mail: chefuturo@cibofuturo.it](mailto:chefuturo@cibofuturo.it)

Progetto di tutoring per il miglior inserimento dei giovani cuochi e maître attività professionali, agonistiche e di comunicazione realizzate in linea con i principi e nell'ambito del Progetto

- *Il trasporto degli Allievi in relazione alle diverse iniziative, sarà gestito dai tutor e dovrà essere:*
 - *organizzato dall'ente/ Azienda organizzatore dell'iniziativa;*
 - *oppure, organizzato dalla Scuola beneficiaria dell'iniziativa,*
 - *oppure richiesto preventivamente alle autorità Comunali o provinciali come forma di supporto alle iniziative,*
 - *oppure organizzato dai tutor, e relativamente a distanza e numero di partecipanti, utilizzando il mezzo più economico in sicurezza.*

- *Il trofeo Challenge CHEFUTURO, giunto alla sua VI edizione sarà aperto alle brigate del Progetto su scala regionale.*
- *Saranno organizzati e inclusi nell' Elenco-Calendario delle attività e opportunità eventi formativi, culturali o competitivi ospitati dalle scuole e aperti a tutte le brigate CHEFUTURO che vorranno partecipare.*
- *Ulteriori aggiornamenti e informazioni saranno inviate a tutti i partner del progetto.*

2018. La riproduzione anche parziale di questo documento, l'utilizzo del marchio e quello anche parziale del progetto sono riservate e soggette alle limitazioni previste dalle leggi sulla tutela delle opere d'ingegno.

CHEFUTURO ©.

CiboFUTURO

www.cibofuturo.it

[mail: chefuturo@cibofuturo.it](mailto:chefuturo@cibofuturo.it)