

Regolamento di  
“Ampi Giovani 2024, i maestri del futuro”

“AMPI Giovani” è il progetto di AMPI volto a valorizzare e concretizzare la percezione dell'eccellenza della pasticceria italiana anche nelle “nuove leve”, facendole partecipare attivamente alla vita di AMPI per comprendere a fondo l'essenza pratica e qualitativa della nostra associazione. È un vero e proprio percorso, che ha durata di due anni, nel quale, ai giovani selezionati, verranno affidati diversi compiti che saranno vetrina di visibilità sia per loro che per le aziende partner coinvolte nel progetto.

In particolare, si prospetta:

- La possibilità di fare un'esperienza presso i laboratori degli accademici, a scelta del giovane; durante questa esperienza il giovane affiancherà uno dei maestri e dovrà, ispirandosi per esempio ad un ingrediente tipico del territorio del maestro, realizzare un prodotto nuovo/innovativo;
- Le creazioni realizzate durante il percorso dal “giovane AMPI” saranno veicolate dall'associazione tramite canali social e potranno essere pubblicate su riviste di settore, per dare visibilità a lui e al progetto;
- La partecipazione ai simposi pubblici come gruppo “ampi giovani”.

Al termine del percorso di due anni, il giovane avrà diritto, se lo desidererà, di presentare domanda d'ammissione per entrare in AMPI, sempre che durante questo periodo sussistano i requisiti.

#### Articolo 1: Pubblico interessato

Questa competizione è **esclusivamente** rivolta a professionisti della pasticceria con un'età compresa tra i 20 e i 30 anni.

#### Articolo 2: Come partecipare

1. Per partecipare alla **PRESELEZIONE** sarà necessario caricare il proprio CV e rispondere a delle domande specifiche. Sarà possibile effettuare il caricamento e rispondere alle domande nella sezione dedicata “**Ampi giovani hangar78**” sul sito [www.hangar78.it](http://www.hangar78.it)
2. Chi passerà la preselezione (32 persone per gruppo geografico di appartenenza) verrà contattato da
3. hangar78 tramite l'indirizzo mail [talenti@hangar78.com](mailto:talenti@hangar78.com) e accederà così alla **SELEZIONE**. In questa fase vi verrà richiesto di inviare le ricette e le foto, correlate di ingredienti, procedimento e montaggio dei prodotti che vorrete portare all'esame finale.

4. Chi passerà la selezione (16 persone per gruppo geografico di appartenenza) verrà contattato da hangar78 e accederà alla fase **FINALE** dove i candidati si sfideranno in presenza presso le sale di hangar78 al fine di trovare 2 ‘giovani AMPI’ per gruppo geografico di appartenenza.

#### Articolo 3: Date e orari per presentazione domanda e svolgimento selezioni

- Dal 29 Luglio 2024 ore 00:01 al 10 Settembre 2024 alle 23.59 i partecipanti sono tenuti a caricare il proprio CV e rispondere a delle domande tramite la sezione dedicata “**Ampi giovani hangar78**” sul sito [www.hangar78.it](http://www.hangar78.it) per la fase dedicata alla preselezione.
- Dal 10 Settembre 2024 al 24 Settembre 2024 un'attenta giuria di settore valuterà i cv e le domande in base alle competenze ed esperienze acquisite dai candidati.

- Dal 25 al 27 Settembre 2024 lo staff contatterà tramite l'indirizzo mail [talenti@hangar78.com](mailto:talenti@hangar78.com) i profili che accederanno alla fase di selezione.

- Fino al 22 Ottobre 2024 alle ore 23:59 i concorrenti selezionati nella fase di preselezione saranno tenuti a prendere visione alla mail inviata da hangar78 per poter caricare (solo ed esclusivamente nei formati ammessi comunicati nella pagina) tramite form inserito su link dedicato online e gestito da hangar78 le ricette e le foto, correlate di ingredientistica, procedimento e montaggio, dei prodotti che verranno portati alla finale, secondo **articolo 5**.

- Dal 23 al 24 Ottobre 2024 un'attenta giuria di settore valuterà i prodotti che gli aspiranti pasticceri avranno presentato.

- Dal 28 al 29 Ottobre 2024 lo staff contatterà tramite l'indirizzo mail [talenti@hangar78.com](mailto:talenti@hangar78.com) i profili che accederanno alla gran finale presso hangar78.

- I candidati avranno a disposizione dal 29 Ottobre all'11 Novembre per prepararsi all'evento.

#### Articolo 4: Gruppi geografici di appartenenza e relativa data di esame

I partecipanti selezionati dal gruppo geografico di appartenenza **Centro-Nord Italia** (Valle D'Aosta, Piemonte, Lombardia, Trentino-Alto Adige, Friuli-Venezia Giulia, Veneto, Liguria, Emilia-Romagna, Toscana, Marche) si dovranno presentare alla finale del 12 e 13 novembre presso hangar78, luogo: Via Tagliamento 78, Mellaredo di Pianiga – 30030 - Venezia.

I partecipanti selezionati dal gruppo geografico di appartenenza **Centro-Sud Italia** (Umbria, Lazio, Abruzzo, Molise, Campania, Puglia, Basilicata, Calabria, Sicilia, Sardegna) si dovranno presentare alla finale del 14 e 15 novembre presso hangar78, luogo: Via Tagliamento 78, Mellaredo di Pianiga – 30030 - Venezia.

#### Articolo 5: Tematica e prodotti della prova

La tematica della selezione "**Ampi Giovani, I maestri del futuro**" sarà "**Innovazione vs Tradizione: reinterpretare la tradizione**".

Verrà richiesto di presentare una monoporzione e un cake che rispecchino questa tematica, due prodotti legati tra di loro con una storia.

Si richiede di selezionare dall'**Allegato A** gli stampi da utilizzare per la creazione delle monoporzioni e dall'**Allegato B** gli stampi da utilizzare per la creazione dei cake da viaggio.

#### Articolo 6.1: Svolgimento della giornata di preparazione

I candidati dovranno presentarsi nella giornata precedente la finale, tra le ore 10:00 e le 17:00, per portare i prodotti pronti, la materia prima che all'occorrenza potrà essere pesata all'interno di questo slot orario, per prepararsi la postazione di lavoro per il giorno seguente e per terminare alcune preparazioni se necessario. La postazione deve essere lasciata in perfetto stato e pulita entro e non oltre le ore 17.15.

#### Articolo 6.2: Svolgimento della prova

Nella giornata della finale, i candidati dovranno presentarsi alle 8:30 in struttura. Viene richiesta una divisa professionale, scarpe antinfortunistiche e decoro di presentazione (capelli legati, mani pulite).

La finale inizierà alle ore 9:00.

Dalle ore 9:00 alle 13:00 i candidati dovranno realizzare 1 monoporzione e 1 gâteau de voyage.

Dalle 13.00 alle 14.00 pausa pranzo.

Dalle ore 14:00 alle 18.00 ogni partecipante singolarmente e a porte chiuse presenterà i suoi lavori e la filosofia alla giuria.

Dalle ore 19.00 si terrà la premiazione finale.

**Centro-Nord Italia:** preparazione postazione 12 novembre 2024 e finale 13 novembre 2024.

**Centro-Sud Italia:** preparazioni postazione 14 novembre 2024 e finale 15 novembre 2024.

#### Articolo 7: Materiale tecnico e materia prima

Ogni candidato è pregato di portare la materia prima per le proprie realizzazioni. Se si necessitasse di un distributore/supermercato vicino alla struttura, verranno forniti i contatti di questi.

Ogni candidato avrà a disposizione una postazione completamente autonoma più attrezzature varie in condivisione (**Allegato 1**). Se necessitaste di particolari attrezzature potrete confrontarvi con il personale della struttura e contattarlo all'indirizzo [talenti@hangar78.com](mailto:talenti@hangar78.com).

Se necessitaste di portare attrezzature o prodotti con voi, chiediamo di farcelo presente all'indirizzo [talenti@hangar78.com](mailto:talenti@hangar78.com).

Sono vietati prodotti che siano in concorrenza con il marchio dell'azienda Silikomart.

#### Articolo 8: Prodotti da portare

In aggiunta alle preparazioni che i candidati faranno in loco il giorno della finale, dovranno portare già pronti:

- 3 monoporzioni (pasticceria fredda + 4° C o -18° C) realizzata con una delle forme scelte dalla lista fornita (**Allegato A**) – già pronte per la degustazione

- 2 cake da viaggio realizzati con una delle forme scelte dalla lista fornita (**Allegato B**) – già pronta per la degustazione.

Tutte queste preparazioni dovranno essere uguali a quelle che verranno preparate in loco.

- materie prime per la realizzazione della monoporzione presso hangar78 il giorno della selezione (se alcuni passaggi delle ricette richiedono tempi di riposo/preparazioni molto lunghe, quindi superiori alle 3 ore di tempo disponibile, potranno essere portate in parte già pronte previa autorizzazione via indirizzo e-mail)

- una brochure che illustri il progetto delle due ricette, tematica e dettaglio.

#### Articolo 9: Valutazioni e punti

Le preparazioni verranno valutate dalla commissione per un totale di 900 punti:

- Estetica e degustazione delle monoporzioni (da 1 a 100)
- Estetica e degustazione dei cake da viaggio (da 1 a 100)

- Presentazione progetto tramite brochure (da 1 a 100)
- Organizzazione e pulizia (da 1 a 100)
- Valutazione della presentazione fornita sul progetto (da 1 a 100)
- Presentazione del candidato (da 1 a 100)
- Creatività/Innovazione (da 1 a 100)
- Conoscenze tecniche (da 1 a 100)
- Metodo di esecuzione (da 1 a 100)

#### Articolo 10: La commissione

La commissione sarà composta da Accademici Ampi.

Le decisioni della commissione sono inopinabili.

#### Articolo 11: Consegna dei premi

**Tutti i candidati partecipanti alla finale, riceveranno un premio Silikomart.**

Due vincitori per ogni gruppo geografico entreranno a far parte di "**Ampi Giovani, I maestri del futuro**".

Il contratto avrà durata 2 anni.

#### Articolo 12: Informazioni

Ulteriori informazioni e dettagli saranno disponibili nella sezione dedicata "**Ampi giovani hangar78**" sul sito [www.hangar78.it](http://www.hangar78.it).

Per qualsiasi richiesta o dubbio far riferimento all'indirizzo [talenti@hangar78.com](mailto:talenti@hangar78.com).

Tutta l'attualità dell'evento potrà essere seguita sulle **pagine social di silikomartprofessional, hangar78 e ampigram**.

Tutte le riproduzioni fotografiche delle opere e dei rispettivi autori potranno essere liberamente utilizzate senza spese dagli organizzatori, al fine di poterle utilizzare per scopi mediatici (stampa e digitale) con il fine di promuovere "Ampi Giovani".

**\* Poiché il concorso è riservato a Professionisti, qualunque tentativo di dissimulazione di competenze o di esercizio**

*professionale verrà punito mediante  
squalifica.*