REGOLAMENTO AMPI GIOVANI

"AMPI Giovani" è un progetto volto a valorizzare e concretizzare la percezione dell'eccellenza della pasticceria italiana anche nelle "nuove leve", facendole partecipare attivamente alla vita dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani per comprendere a fondo l'essenza pratica e qualitativa della nostra associazione. È un vero e proprio percorso, che ha durata di tre anni, durante i quali, ai giovani selezionati, verranno affidati diversi compiti che serviranno per dare visibilità sia a loro che alle aziende partner coinvolte nel progetto.
Alla fine del triennio, i giovani pasticceri possono fare richiesta di proseguire il percorso in AMPI, nella categoria AMPI Juniores.

Articolo 1: Durata
Il Progetto AMPI Giovani ha la durata di 3 anni ed è replicabile ad ogni scadenza.

Articolo 2: A chi è rivolto
Possono essere ammessi al Progetto AMPI Giovani giovani pasticceri, consulenti e giovani pasticceri provenienti dal mondo della ristorazione che abbiano un'età compresa fra i 20 e i 30 anni.

Articolo 3: Come partecipare
La modalità di ammissione al progetto potrà avvenire mediante la partecipazione a concorsi creati ad hoc da parte delle aziende partner legate al progetto, che come premio possono mettere in palio la possibilità di prenderne parte.

Articolo 4: Il Progetto
Durante il triennio i giovani dovranno seguire tutte le indicazioni comunicate dal Consiglio Direttivo di Ampi che saranno necessarie per testare e soprattutto formare il giovane alla vita Accademica. Nella fattispecie ai giovani coinvolti sarà richiesto di sviluppare delle ricette utilizzando fra le altre, sia materie prime che attrezzature fornite dalle aziende partner, partecipare a giornate di formazione presso le aziende partner del progetto, lavorare a gruppi su progetti coordinati da maestri AMPI. Il tema su cui sviluppare le ricette sarà di volta in volta comunicato dalla segreteria Ampi su indicazione del Consiglio Direttivo.

Articolo 5: Visibilità
I lavori realizzati dai giovani allievi faranno parte di un archivio e le ricette correlate da foto saranno veicolate tramite i canali social di AMPI e le riviste di settore, in modo da dare visibilità attiva al giovane nell'espletare il suo percorso formativo in Ampi.

Articolo 6: Mutualità e partecipazione
I giovani selezionati avranno l'obbligo di seguire tutte le norme comportamentali previste da Regolamento e Statuto vigente dell'associazione.
Nello specifico, così come avviene per gli Accademici, anche i giovani selezionati avranno l'obbligo di presenza a tutti gli eventi organizzati da AMPI (Simposi Pubblici, Simposi Tecnici, Fiere e giornate formative). La presenza alle varie attività organizzate nel corso del triennio saranno monitorate tramite l'assegnazione di punteggi che servono a tenere traccia della partecipazione di ciascuno e avranno un peso nella valutazione finale del persorso del giovane alla fine del triennio.
Eventuali assenze dovranno essere motivate al Direttivo e dallo stesso valutate e accettate e qualora non lo fossero potranno comportare l'espulsione del candidato dal progetto.
Durante i Simposi è prevista l'organizzazione in gruppi di lavoro per la preparazione di prodotti; in questa occasione i giovani lavoreranno in squadra fra di loro, secondo indicazioni fornite dal Direttivo di volta in volta.
I giovani avranno l'obbligo di partecipare alle giornate di formazione organizzate per loro presso le aziende partner coinvolte nel progetto e/o a eventuali concorsi organizzati dalle stesse, pena esclusione dal progetto.

Articolo 7: Costi
La partecipazione al progetto è gratuita. A carico del giovane ci saranno solo le spese di vitto e alloggio in occasione dei Simposi e degli eventi in cui sarà chiamato a partecipare.

info@ampiweb.it - www.ampiweb.it
Sede Legale: via Santa Maria la Neve n°80 84010 Tramonti (SA)
Sede Operativa: via Montegrappa n°26 35030 Selvazzano Dentro (PD)
e-mail: info@ampiweb.it telefono 049 637 201

Regolamento di
“Ampi Giovani 2026, 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. E’ un vero e proprio percorso, che ha durata di tre 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 visitare e fare richiesta per fare brevi esperienze presso i laboratori dei maestri AMPI

-la partecipazione a giornate di formazione presso le aziende partner del progetto
-lavoro di ricerca e sviluppo, suddivisi in gruppi su progetti coordinati da maestri AMPI

- lo sviluppo di ricette utilizzando fra le altre, sia materie prime che attrezzature fornite dalle aziende partner;
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 a Simposio Tecnico, Simposio Pubblico e Sigep come gruppo “AMPI giovani”.

Al termine del percorso di tre anni, il giovane avrà diritto, se lo desidererà, di presentare domanda per proseguire il percorso in AMPI Juniores, 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 **https://ampigiovani.hangar78.com/**
2. Chi passerà la preselezione (32 persone per gruppo geografico di appartenenza) verrà contattato da hangar78 tramite l’indirizzo mail **talenti@hangar78.com** e accederà così alla **SELEZIONE**. In questa fase vi verrà richiesto di inviare le ricette e le foto, correlate di ingredientistica, procedimento e montaggio dei prodotti che vorrete portare all’esame Finale.
3. Chi passerà la selezione (16 persone per gruppo geografico di appartenenza) verrà contattato da hangar78 tramite l’indirizzo mail **talenti@hangar78.com** e accederà alla fase **FINALE** dove i candidati si sfideranno in presenza presso le sale di hangar78 al fine di trovare 6 ‘giovani AMPI’ per gruppo geografico di appartenenza.

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

- Dal 29 Luglio 2026 ore 00:01 al 7 Settembre 2026 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 **https://ampigiovani.hangar78.com/** per la fase dedicata alla preselezione.
- Dal 7 Settembre 2026 al 21 Settembre 2026 un’attenta giuria di settore valuterà i cv e le domande in base alle competenze ed esperienze acquisite dai candidati.
- Dal 22 al 25 Settembre 2026 lo staff contatterà tramite l’indirizzo mail **talenti@hangar78.com** i profili che accederanno alla fase di selezione.
- Fino al 22 Ottobre 2026 alle ore 23:59 i concorrenti selezionati nella fase di preselezione saranno tenuti ad inviare all’indirizzo **talenti@hangar78.com** le ricette e le foto, correlate di ingredientistica, procedimento e montaggio, dei prodotti che verranno portati alla Finale, secondo **articolo 5.**
- Dal 22 al 23 Ottobre 2026 un’attenta giuria di settore valuterà i prodotti che gli aspiranti pasticceri avranno presentato.

- Dal 26 al 27 Ottobre 2026 lo staff contatterà tramite l'indirizzo mail **talenti@hangar78.com** i profili che accederanno alla gran Finale presso hangar78.
- I candidati avranno a disposizione dal 28 Ottobre al 20 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 23 e 24 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 25 e 26 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 stampo da utilizzare per la creazione dei cake da viaggio.

Articolo 6: Svolgimento della prova

I candidati dovranno presentarsi nella giornata precedente la Finale, tra le ore 10:00 e le 16:00, per portare i prodotti pronti, la materia prima che all'occorrenza potrà essere pesata all'interno di questo slot orario e prepararsi la postazione di lavoro per il giorno seguente.
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 23 Novembre 2024 e Finale 24 Novembre 2024.
Centro-Sud Italia : preparazioni postazione 25 Novembre 2024 e Finale 26 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.**
Se necessitaste di portare attrezzature o prodotti con voi, chiediamo di farcelo presente all'indirizzo **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 (da 1 a 100)
- Presentazione progetto tramite (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 progetto avrà durata 3 anni.

Articolo 12: Informazioni

Ulteriori informazioni e dettagli saranno disponibili nella sezione dedicata **"Ampi giovani hangar78"** sul sito **https://ampigiovani.hangar78.com/**
Per qualsiasi richiesta o dubbio far riferimento all'indirizzo **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 Cine di poterle utilizzare per scopi mediatici (stampa e digitale) con il Cine 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.***

***(allegati disponibili dal 1.07.26)*

Stampo da monoporzione	Inserto consigliato
Caffè 110	Caffè 30 (36.485.87.0065), Globe 26 (36.164.87.0065), Oval 30 (36.471.87.0065)
Oval 80	Oval 30 (36.471.87.0065)
Kit 3D Tarte Ring Cabossa 120x40 mm	Top su frolla. La soluzione più semplice è realizzare l’inserto manualmente, non sono disponibili stampi dedicati.
Charlotte 100	SF044 Flan (30.044.00.0060)
Teddy Bear 68	Éclair XS 14 (36.426.87.0065)
Stone 85	Globe 26 (36.164.87.0065)
Gem 100	Gem 30 (36.250.87.0065)
Kit 3D Tarte Ring Bloom Ø80 mm	Top su frolla. La soluzione più semplice è realizzare l’inserto manualmente, non sono disponibili stampi dedicati.
Cubo 3D 85	SF105 Cube (36.105.00.0060)
Arachide 100	Cylindre 30 (36.288.87.0065), Arachide 30 (36.488.87.0065)
Secret 110	Micro Round (36.224.87.0065), Globe 26 (36.164.87.0065)