



Stimolare il dialogo tra scuole e aziende è un tema estremamente caro a UNOX, che da anni ricerca collaborazioni con istituti superiori a benefici non solo di studenti e professori ma anche della scuola e dell'azienda stessi.

Per tutti gli studenti che frequentano le classi terze delle scuole di formazione professionali e quarte degli istituti statali/paritari, abbiamo ideato un format che permetta loro di imparare divertendosi e sia al tempo stesso una prova concreta e stimolante, comparabile in tutto e per tutto alle sfide del mondo del lavoro.

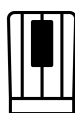
Gli studenti avranno così un'occasione per mettersi in luce, aumentare la loro visibilità all'interno della scuola e migliorare il loro biglietto da visita verso il mondo del lavoro.

In un mondo che cambia a una velocità sempre maggiore, ci rivolgiamo anche ai professori, offrendo loro la possibilità di approfondire le tecnologie applicate in ambito alimentare e un canale per rimanere sempre al passo con i tempi.

La costruzione di forti relazioni con le aziende, l'avanguardia tecnologica, lo sguardo proiettato verso il futuro e l'innovazione, sono gli ingredienti che crediamo possano rendere la Vostra scuola ancor più accattivante agli occhi di studenti di istituti di primo e secondo grado.

È con questo impegno che UNOX vuole contribuire alla costruzione del successo dei dirigenti scolastici che guidano gli istituti.

Valore per studenti, Valore per i professori, Valore per i dirigenti scolastici e quel pizzico di follia che siamo sicuri possa lasciare un ricordo indelebile di UNOX danno origine al format chiamato CombiGuru, composto dai seguenti step:





A partire da Ottobre è prevista la presentazione per studenti e insegnanti di CombiGuru, una competizione che consente agli studenti di imparare divertendosi utilizzando CombiGuru, l'applicazione formativa dedicata agli studenti di cucina/pasticceria.

La collaborazione con chef di prestigio e con la facoltà di informatica dell'Università di Padova, rendono CombiGuru la migliore App presente negli store per qualità di contenuti e esperienza d'uso.

A partire da Aprile tutti gli insegnanti interessati e gli studenti che hanno dimostrato la loro abilità con CombiGuru verranno invitati in UNOX per la sfida al forno. Nel corso della giornata, gli studenti, si sfideranno nella preparazione di una main course e di un prodotto di pasticceria sotto l'occhio vigile di una giuria qualificata di chef, che decreterà il vincitore.

Nella stessa giornata, gli insegnanti avranno modo di entrare nel mondo UNOX e di assistere ad una dimostrazione di cottura con il Corporate Chef Manager Nicola Lai.

Oltre a ciò grazie alle numerose partnership saranno organizzate delle lezioni ad hoc con argomentazioni diverse fra loro.

Nel mese di luglio gli studenti vincitori della sfida al forno avranno la possibilità di partecipare ad un corso UNICO nel suo genere di una settimana presso la sede di Chef in Campus, scuola di cucina della chef Stellata Iside de Cesare, nella riserva naturale del Monte Rufeno, nei pressi di Acquapendente (Viterbo) in un'area protetta del Lazio ai confini con Umbria e Toscana. Gli argomenti trattati, in compagnia di Chef stellati del panorama culinario nazionale saranno vari e di ispirazione per i giovani chef. Per le scuole vincitrici UNOX mette in palio un forno combinato CHEFTOP MIND.Maps PLUS.

Al termine della CombiGuru, ogni scuola riceverà foto e video con la testimonianza e il racconto della propria storia durante la sfida.

Per contribuire attivamente alla creazione del vostro successo è nostro desiderio che l'iniziativa si ripeta ogni anno e diventi un evento di riferimento nei diversi territori.

Può iscrivere il suo istituto alla pagina dedicata del sito www.combiguruchallenge.com in modo totalmente gratuito. La partecipazione è assicurata soltanto ai primi istituti iscritti.

