



COOKING

Quiz

2021 Challenge

Format Didattico riservato agli Studenti degli Istituti Alberghieri d'Europa.

COOKING
Quiz

PEAKTIME

- La Peaktime produce da anni format didattici per le scuole finalizzati al trasferimento di valori e nozioni agli studenti di ogni ordine e grado, utilizzando una metodologia di apprendimento non formale particolarmente gradita a studenti, docenti ed istituzioni.
- Le esperienze già condotte nelle scuole hanno avuto **l'Alto Patrocinio della Presidenza del Consiglio dei Ministri, del Ministero dell'Ambiente, il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali**, il patrocinio di **Enti Istituzionali Regionali e Provinciali** e significativi riconoscimenti nazionali per la sua innovativa valenza didattica.
- Seguendo i pay-off “Imparare Divertendosi” e “Studiare è un gioco da Ragazzi”, i format producono risultati molto performanti.
- Il format contribuisce a motivare gli studenti e a sensibilizzarli rispetto al percorso di apprendimento svolto a scuola.



ALMA[®]
La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana



mipaaf
ministero delle politiche
agricole alimentari e forestali



COOKING QUIZ: IL FORMAT

Il format Cooking Quiz è un progetto collaudato giunto alla quinta edizione;

Coinvolge ogni anno circa 70 istituti e 20.000 studenti in Italia ed è considerato uno dei progetti più innovativi per le scuole alberghiere;

Sotto la supervisione di Re.Na.Ia. e l'estensione alle scuole del circuito AEHT, Cooking Quiz diventa il **primo format di gamification a livello europeo**, motivo di lustro per Re.Na.Ia., AEHT e gli organizzatori del progetto;

L'attività valorizza le competenze didattiche e l'attività di team-work utilizzando la gamification, vettore indicato come importante nello sviluppo della scuola digitale.

Ha il Patrocinio del MIPAAF



COOKING QUIZ: IL FORMAT

- **L'Istituto Alberghiero che partecipa al Cooking Quiz fa gareggiare i propri studenti in una data concordata, IN PRESENZA a scuola o A DISTANZA attraverso collegamento digitale;**
- **Nella versione «in presenza»:** ogni classe è un team che sfida le altre classi dell'istituto. La classe vincente, al termine del quiz-show, accede alla finalissima dove rappresenterà il proprio istituto;
- **Nella versione «a distanza»:** lo studente gareggia singolarmente, chi vince «trascina» la sua classe alla finalissima;
- La classe finalista (o una rappresentanza di 4 studenti) parteciperà alla finalissima che si terrà dal 18 al 21 maggio 2021 a Salsomaggiore Terme (PR), città che fa parte del circuito «Capitale Italiana della Cultura»;
- Durante la finale, gli studenti saranno protagonisti di un tour enogastronomico nella Food Valley Italiana dove visiteranno importanti aziende del settore agro-alimentare italiano e internazionale ed assisteranno a Cooking Show tenuti da chef, sommelier e pasticceri di Alma, La Scuola Internazionale di Cucina Italiana;
- In palio il titolo di «Cooking Quiz Best Europe 2021» e premi e gadget per Istituto e studenti.



ALMA
La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana



mipaaf
ministero delle politiche
agricole alimentari e forestali





IN PRESENZA



ALMA[®]
La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana



mipaaf
ministero delle politiche
agricole alimentari e forestali



Modalità IN PRESENZA

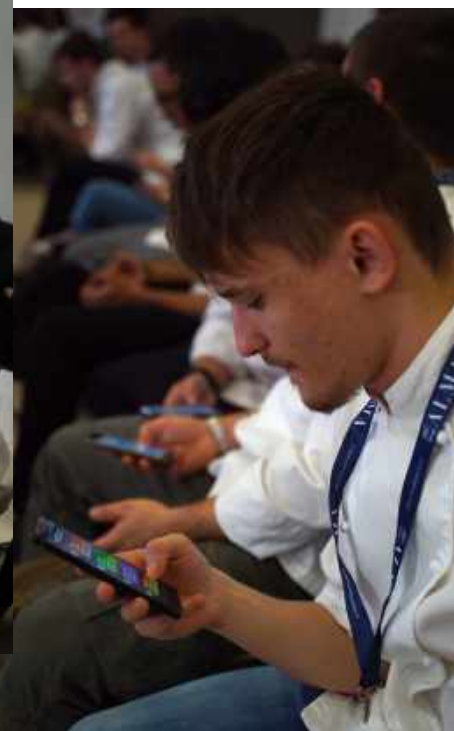
Obiettivo fondamentale è il **trasferimento** di valori e nozioni agli studenti.

Il **Docente/Chef di Alma**, La Scuola Internazionale di Cucina Italiana **tiene una lezione non frontale** su tecniche di cucina, sala e/o sana e corretta alimentazione di 45 minuti supportata da video e slide di presentazione.



Verifica IN PRESENZA

Dopo la lezione, si parte con la fase di verifica: il Quiz-Show con domande multi-risposta a tempo, vero o falso, dito più veloce, sono solo alcuni dei round con i quali gli studenti potranno misurarsi su quanto hanno appreso dalla lezione del docente.



COOKING Quiz

A DISTANZA



ALMA[®]
La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana



PEAKTIME

mipaaf
ministero delle politiche
agricole alimentari e forestali



Modalità A DISTANZA DIGITAL

Obiettivo fondamentale è il **trasferimento** di valori e nozioni agli studenti.

Il **Docente/Chef di Alma**, La Scuola Internazionale di Cucina Italiana **tiene una lezione** su tecniche di cucina, sala e/o sana e corretta alimentazione.

La lezione ha una durata di 15 minuti supportata da video e slide di presentazione.

E' una lezione dinamica studiata appositamente per catturare, on line, l'attenzione dei ragazzi.



Verifica A DISTANZA DIGITAL

Dopo la lezione, si parte con la fase di verifica: il Quiz-Show con domande multi-risposta a tempo, vero o falso, dito più veloce, sono solo alcuni dei round con i quali gli studenti potranno misurarsi su quanto hanno appreso dalla lezione del docente.

The screenshot displays the 'COOKING Quiz' app interface. At the top, there is a navigation bar with the app logo and menu items: Home, Didattica, App, Tv, Blog, and Contatti. Below the navigation bar, a quiz question is presented: 'QUALE TRA QUESTI E' UN PRODOTTO IGP DELLA BASILICATA?'. Four options are listed in colored bars: A. PECORINO DI TRIVIGNO (blue), B. CACIOCAVALLO DI STIGLIANO (orange), C. PEPERONE DI SENISE (green, marked with a checkmark), and D. PANE DI MATERA (yellow). To the right of the question is a 3x3 grid of colored buttons labeled A through F. A hand icon is shown pointing to the top-right cell of the grid, which is red. Above the grid, the user's name 'Margherita C.' and score '3' are displayed, along with the text 'Connesso' and the number '27785'.

COINVOLGIMENTO SCUOLE EUROPEE

- La scuola Alberghiera che partecipa al Cooking Quiz fa gareggiare i propri studenti dalla sede della scuola in una data precedentemente concordata attraverso collegamento digitale;
- Ogni classe è un team che sfida le altre classi dell'istituto. La classe vincente, al termine del quiz-show, accede alla finalissima Europea dove rappresenterà il proprio istituto.;
- La classe finalista verrà ospitata gratuitamente alla finalissima che si terrà dal 18 al 21 maggio 2021 a Salsomaggiore Terme (PR), città che fa parte del circuito «Capitale Italiana della Cultura»;
- Gli studenti, a Salsomaggiore Terme, saranno protagonisti di un tour enogastronomico nella Food Valley Italiana dove visiteranno importanti aziende del settore agro-alimentare italiano ed internazionale;
- Assisteranno a Cooking Show tenuti da chef, sommelier e pasticceri di Alma, La Scuola Internazionale di Cucina Italiana;
- Parteciperanno alla finalissima Europea per vincere il titolo di «Cooking Quiz Best Europe 2021».



ALMA[®]
La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana



mipaaf
ministero delle politiche
agricole alimentari e forestali



I PREMI

Alla scuola vincitrice andranno:

Un buono acquisto del valore di € 1.000,00 per l'acquisto di attrezzature per le cucine della scuola
Una Biblioteca Plan Edizioni con 30 volumi relativi a cucina, sala, bar, pasticceria.

Agli studenti vincitori saranno consegnati premi elargiti dagli sponsor.



ALMA[®]
La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana



mipaaf
ministro delle politiche
agricole alimentari e forestali



VISIBILITA'



Solo la gara disputata all'interno della scuola verrà ripresa da una troupe e trasmessa su oltre 30 **Canali TV Regionali**, per **900.000 telespettatori complessivi!**

**La messa in onda TV
ESTENDE IL TARGET ALLE FAMIGLIE,
Un'importantissima vetrina per le scuole!**



L'Ufficio Peaktime redigerà quotidianamente Comunicati Stampa per la diffusione sulle Testate Giornalistiche cartacee e Web.



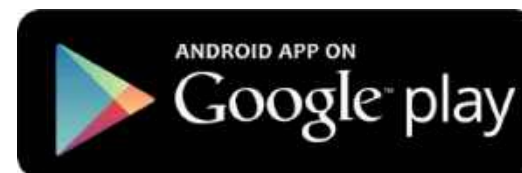
Oltre al sito web istituzionale, è stato creato:

-il **Canale YouTube**

-Il **Profilo sui Social Network** più importanti (**Facebook, Twitter, Instagram**)

La redazione aggiornerà costantemente e coinvolgerà gli studenti per rivedersi «da protagonisti» in TV e ad interagire sui social, allargando il Target a genitori e amici.

APP COOKING QUIZ



APP: COS'E'



E' la logica estensione del format di successo COOKING QUIZ.

Ha un duplice obiettivo:

- **APP** di studio e ripasso a disposizione degli studenti che partecipano al concorso Cooking Quiz
- **APP** di ingaggio dell'universo collettivo non direttamente coinvolto nel format Cooking Quiz

APP: COME FUNZIONA



- Il gioco si basa batterie composte da domande multi risposta a tempo.
- Ad una serie di batterie quiz sempre presenti sulla APP, **ogni giorno dalle ore 20 alle ore 22** i concorrenti possono giocare una batteria (che cambia ogni giorno)
- Chi risponde al maggior numero di domande in modo corretto otterrà più punti.

APP: COSA SI VINCE

Premi importanti favoriscono la diffusione dell'app.



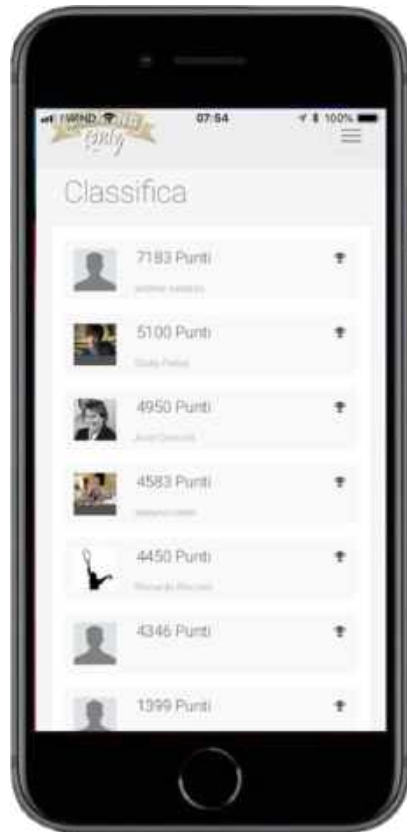
Ogni giorno dalle ore 20 alle ore 22 chi otterrà il punteggio più alto vincerà un Buono Amazon di 20€. Ogni giorno, tutti i giorni!

Ogni settimana verrà assegnato un Voucher Vacanza di 7 gg a chi, nella settimana stessa, avrà ottenuto più punti!

E per valorizzare l'impegno degli studenti, al termine dell'anno scolastico (dal 1 ottobre al 31 maggio 2021), lo studente che avrà ottenuto il punteggio complessivo più alto vincerà UN VOUCHER PER UN CORSO ALMA DEL VALORE DI 5.000€!

Al 2° e 3° Classificato, una CROCIERA A BARCELLONA di 4 gg per due persone!

APP: PUBBLICO POTENZIALE



L'App è rivolta a tutti quelli hanno la passione per la cucina, sala e pasticceria, in particolare ai ragazzi delle scuole alberghiere Italiane ed internazionali, docenti ma anche ai non addetti ai lavori

Si potranno organizzare anche gare tra Docenti e gare tra Scuole.

I docenti potranno preparare manches di domande tarate sul piano studi dei propri studenti

COOKING QUIZ: TIMELINE



- Inizio progetto: settembre 2020, invio bando di partecipazione alle scuole
- Termine iscrizioni: 23 dicembre 2020
- Inizio attività didattica nelle scuole: 9 gennaio 2021
- Termine road show nelle scuole: 30 aprile 2021
- Finalissima a Salsomaggiore Terme: dal 19 al 21 maggio 2021
- Termine progetto: 21 maggio 2021

EMOZIONE E COINVOLGIMENTO



LA FINALISSIMA



SHOW COOKING



IL QUIZ SHOW



LEZIONE DEI DOCENTI/CHEF



PARTNER



ALMA è l'autorevole centro di formazione per l'enogastronomia e l'ospitalità italiana a livello internazionale. ALMA forma cuochi, pasticceri, professionisti di sala, sommelier, maestri panificatori e manager della ristorazione provenienti da tutto il mondo per farne veri professionisti, grazie ai programmi didattici d'eccellenza. ALMA si avvale di un corpo docente di straordinario livello guidato da un comitato scientifico che si ispira agli insegnamenti del Maestro Gualtiero Marchesi. www.alma.scuolacucina.it



Edizioni PLAN ha sviluppato negli anni una specifica attività nel settore dell'enogastronomia con pubblicazioni di particolare impatto comunicativo e grafico rivolte al mondo della professione e a quello della scuola, stabilendo rapporti di collaborazione con professionisti di fama internazionale e con importanti realtà formative e associative di settore per proporre un'offerta editoriale costantemente aggiornata e nuova, dove si incontrano il mondo della professione e quello della formazione. www.edizioniplan.it



ALMA
La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana



mipaaf
ministero delle politiche
agricole alimentari e forestali





ALMA
La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana



mipaaf
ministero delle politiche
agricole alimentari e forestali



Peaktime Srl Marketing & Comunicazione

Via Recanati, 22 - 60026 Numana (An) -

Tel. 071.9256811 Fax: 0733.1871006

www.peaktime.it



Segreteria di Produzione
Roberta Sciapichetti

T. 333.2962183

segreteriapeaktime@gmail.com



ALMA
La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana



mipaaf
ministero delle politiche
agricole alimentari e forestali

