



Bando Concorso Nazionale LAV 2015-2016

“VEGAN CHEF CONTEST”

La cucina vegana e i futuri cuochi

Concorso nazionale per gli Istituti Alberghieri ed Enogastronomici

La LAV opera dal 1977 per la tutela di tutti gli animali e il suo Settore Scuola Educazione elabora proposte per lo sviluppo di una cultura del rispetto degli animali. Il concorso “VEGAN CHEF CONTEST” mira a promuovere tale cultura nelle fasce più giovani sul tema dell’alimentazione vegan.

CATEGORIE DI CONCORSO E MODALITA’ DI PARTECIPAZIONE

Il Concorso è aperto alle classi delle Scuole Secondarie di Secondo Grado degli Istituti Alberghieri ed Enogastronomici quali formatori delle future generazioni di operatori nel settore della ristorazione.

Le classi dovranno elaborare una ricetta gastronomica vegan, da realizzarsi con ingredienti totalmente vegetali, preferibilmente biologici e di produzione italiana.

Il presente concorso non è soggetto ad autorizzazione ministeriale ai sensi del D.P.R. n. 430 del 26/10/2001, articolo 6.

PRESENTAZIONE DELLE RICETTE

Per essere ammessa ogni ricetta dovrà pervenire separatamente via email all’indirizzo educazione@lav.it entro e non oltre il 15 marzo 2016. Farà fede la conferma di ricezione o la risposta standard da parte di LAV.

L’email dovrà recare il titolo: Concorso “VEGAN CHEF CONTEST”

e contenere in allegato la ricetta in formato Word o PDF e foto (massimo 5 per massimo 1MB ciascuna) che descrivano le fasi di preparazione e il piatto completo.

La ricetta dovrà essere composta da:

- Titolo della ricetta
- Indicazione della portata (antipasto, primo, secondo, contorno, dolce, piatto unico)
- Per quante persone
- Tempo di preparazione
- Elenco degli ingredienti (con eventuale indicazione di produzione biologica e/o italiana)
- Procedura di realizzazione
- Massimo 5 immagini (procedura e piatto completo) per un massimo di 1MB ad immagine

Nel medesimo documento dovranno essere riportati:

- Nome e cognome di un insegnante di riferimento
 - Classe autrice della ricetta
 - Nome della scuola
 - Indirizzo della scuola
 - Recapito telefonico della scuola e dell'insegnante di riferimento
 - Indirizzo email della scuola
- e la dicitura:

Il/la sottoscritto/a (NOME DELL'INSEGNANTE DI RIFERIMENTO)

DICHIARA:

- Che la ricetta presentata è originale ed inedita, non ha partecipato ad altri concorsi o rassegne ed è stata prodotta e realizzata dalla classe indicata.
- Che sulla ricetta e sulle immagini allegate non gravano vincoli o limitazioni di alcun genere né diritti di terzi e solleva da qualsiasi conseguenza dovesse derivare dalla pubblicazione e/o utilizzo del materiale in violazione di diritti di terzi anche ai sensi del D. Lgs. 196/03;
- Di cedere la proprietà della ricetta e delle eventuali immagini alla LAV

AUTORIZZA:

La LAV ONLUS alla diffusione della ricetta e delle immagini di cui sopra in toto o in parte attraverso qualunque mezzo, a titolo gratuito e senza che l'autore stesso né alcuno dei collaboratori possano accampare alcun diritto o avere titolo a compenso o rimborso alcuno.

Ai sensi del D.lgs. 196/2003, in relazione e per le finalità del concorso, il sottoscritto (NOME DELL'INSEGNANTE DI RIFERIMENTO) esprime il proprio consenso al trattamento, la diffusione e la comunicazione dei dati personali forniti in relazione alla partecipazione al concorso stesso. Il sottoscritto dichiara altresì di essere consapevole che ai sensi del D.lgs. 196/2003 le informazioni fornite nella presente scheda anagrafica saranno trattate anche elettronicamente solo per le finalità LAV onlus e che è possibile in ogni momento rivolgersi alla sede nazionale LAV onlus per consultare, modificare, opporsi al trattamento dei dati personali.

MODALITA' DI SELEZIONE

Una apposita giuria composta da membri del Settore Educazione LAV, del Settore Veg LAV e da eventuali tecnici esterni, a suo insindacabile giudizio e secondo i criteri del concorso e i principi LAV, selezionerà le ricette da premiare.

I vincitori e i partecipanti concedono alla LAV tutti i diritti sulle ricette inviate.

La proclamazione dei vincitori avverrà entro aprile 2015 con pubblicazione sul sito www.lav.it

PREMI:

La classe la cui ricetta sarà giudicata la migliore vincerà una sessione di approfondimento sulla cucina vegan tenuta da uno chef selezionato dalla LAV che si svolgerà nei locali della scuola stessa. La data della sessione,

i materiali necessari e quanto utile alla sessione stessa saranno concordati tra la LAV e l'insegnante di riferimento della classe. La lezione, salvo differenti accordi tra scuola e LAV, si svolgerà entro maggio 2015.

In caso di rinuncia o impossibilità da parte della classe vincitrice la LAV si riserva di assegnare il premio alla successiva classe in classifica.

Le classi la cui ricetta si classificherà al secondo e terzo posto riceveranno una selezione di testi sulla cucina vegan.

Alle tre classi vincitrici sarà inviato un attestato di riconoscimento del premio conseguito.

PUBBLICITÀ DEL BANDO:

Il bando di concorso è disponibile sul sito www.lav.it o direttamente al link <http://www.lav.it/cosa-facciamo/lav-a-scuola> nella sezione dedicata.

NORME FINALI:

I partecipanti al Concorso si impegnano ad accettare le disposizioni previste dal presente bando. Gli elaborati resteranno di proprietà della LAV che potrà utilizzarli per tutti i fini istituzionali da essa stabiliti. I dati forniti saranno trattati in base alla normativa vigente sulla Privacy.

PER INFORMAZIONI RELATIVE ALLA SCELTA VEGAN

www.cambiamenu.it

Per ogni informazione:

LAV ONLUS

Viale Regina Margherita 177

00198 ROMA

TEL. 06 4461325

educazione@lav.it

<http://www.lav.it/cosa-facciamo/lav-a-scuola>