



Torino, 8/05/12

Comunicato stampa

CAMPIONATO DEL CAPPUCCINO: ALLA MOLE VA IN SCENA L'ECCELLENZA!

6° CAMPIONATO DEL CAPPUCCINO 8 maggio 2012

Sede MOLE ANTONELLIANA, CABIRIA CAFE',

Istruzione e formazione professionale

"Si ringrazia per la collaborazione il Museo Nazionale del Cinema"

L'eccellenza è andata in scena!

Lo hanno constatato i giudici di gara, che per tutta la giornata hanno valutato e misurato secondo i rigidi parametri del regolamento i cappuccini che questi 70 ragazzi e ragazze tra i 14 e i 18 anni hanno preparato stando nel tempo, presentando con eleganza e cortesia il loro capolavoro. Certo qualcuno era in ansia e a qualcuno tremavano le mani, qualcuno diceva "non ce la faccio" ma alla fine tutti si sono messi alle macchine e ripetendo un gesto fatto mille volte hanno sapientemente composto la loro opera d'arte. Qualcuno ha tentato disegni sulla schiuma, qualcun altro ha preferito la semplice professionalità, tutti si sono messi in gioco, tutti hanno fatto squadra, tutti hanno partecipato.

La selezione è stata seguita anche dagli esponenti delle Istituzioni che si occupano di formazione professionale e lavoro, e proprio gli Assessori hanno constatato quanta eccellenza ci sia nell'apprendimento di un mestiere come quello del barista e quanta ne serve affinché il futuro lavorativo dei giovani possa ancora essere sognato.

Verso le 14.00 si giunti alle semifinali, un paio delle 13 scuole presenti fuori gara, ma le altre avevano ancora speranza, poi sempre più stanchi e tesi si è arrivati all'ultimo cappuccino!

Così verso le 16.30 ecco il verdetto. L'istituto CATERINA Dè MEDICI DI DESENZANO DEL GARDA, la scuola che arriva da più lontano si aggiudica 2 posti nella categoria senior, 3 posti a ENGIM tra la sede di San Luca e quella di ARTIGIANELLI, Torino e 1 posto va all'Istituto Colombatto di Torino.

Il premio simpatia al G. Donadio di Dronero (Cn).

E' una cosa seria! Dicono i ragazzi ai professori che tentano di smorzare la tensione... è una cosa seria.

Lo dice anche Padre Antonio Lucente, presidente di ENGIM Nazionale che è venuto da Roma apposta per assistere a questo evento, la sesta edizione nella splendida cornice della Mole Antonelliana, simbolo di Torino, tempio di una delle eccellenze Torinesi. Lucente saluta così i ragazzi e l'evento: "i giovani sono sacri, e lo è lo spazio dedicato a loro."

Sono 170.000 i ragazzi che scelgono la formazione professionale in Italia, e altrettanti che scelgono l'Istruzione professionale.

Perché il Campionato del Cappuccino?

I dati allarmanti sulla dispersione scolastica, 4% ritirati, 8% ripetenti per un 12% di bocciati nel primo anno di superiori*, con le opportunità che percorsi di studi più pratici, 18.000 studenti in Provincia di Torino scelgono istituti professionali e quasi 20.000 la formazione professionale

CAMPIONATO DEL CAPPUCCINO: ALLA MOLE VA IN SCENA L'ECCELLENZA!

iniziale**, offrono anche a chi ha bisogno di una seconda opportunità, sono alcuni dei motivi per cui noi crediamo fermamente in questa iniziativa.

La percentuale di successo formativo legata spesso all'aspetto professionalizzante e di prevenzione della dispersione scolastica, si è resa evidente anche con il successo di partecipazione di scuole (12) e pubblico (più di 60 partecipanti e 200 visitatori) dello scorso anno, il 20 maggio 2011 presso EATALY Torino.

Per il 6° anno **ENGIM Piemonte*****, ente di formazione professionale, ha deciso di proseguire nella tradizione riproponendo il

CAMPIONATO DEL CAPPUCCINO, in data 8 maggio 2012, presso CABIRIA CAFE' (dalle 9.30 alle 17.00) in collaborazione con il Museo del Cinema e MOLE ANTONELLIANA, Via Montebello 20, Torino, presentato da Fabio Verona, master coffee di Costadoro Caffè.

Siamo convinti che il patrocinio e la partecipazione di rappresentanti delle Istituzioni (Assessore al Lavoro Regione Piemonte, Provincia di Torino, Sindaco città di Torino) e personalità note (in Giuria Presidente: Andrea Lattuada, coordinatore Nazionale SCAE e membro ACIB – www.9bar.it; Anna Sutti, Pasticceria Peyrano Pfatisch - www.peyrano.com ; Jacopo Strazzella, Neuv Caval D'Brons – www.cavallodibronzo.it; Daniele Conte, One Apple Concept Bar- www.oneapple torino.it ; Flavio Scanu, Primo Barman "Principi di Piemonte") costituiscano un riferimento di valore, stile e professionalità per questi ragazzi, in modo che possa essere per loro un ulteriore importante fonte di incoraggiamento all'impegno e alla costanza per rafforzare le proprie potenzialità.

Quest'anno ogni partecipante al Campionato, junior tra i 14 e i 16 anni, e senior tra i 16 e i 18 anni, sarà chiamato inoltre a raccontare i propri sogni e passioni in 1 minuto, affinché ogni storia valorizzi il protagonismo e la motivazione anche da un punto di vista orientativo.

Infatti i ragazzi e le ragazze si misureranno su parametri quali: velocità, pulizia ed ordine, crema e temperatura, disegno e topping, e non ultimo cortesia e comportamento, tutti ingredienti fondamentali per un ottimo cappuccino!

Come funziona il Campionato del CAPPUCCINO?

La gara si articolerà in due fasi: eliminatoria e finale.

I primi 6 classificati di ciascuna categoria accederanno alla fase finale in base ai punteggi ottenuti.

I vincitori per categoria verranno premiati individualmente con borse di studio.

Tutti i concorrenti partecipanti alla fase eliminatoria, correttamente abbigliati con la divisa della scuola di provenienza, gareggeranno in coppia per tutta la fase eliminatoria, lavorando su due macchine contemporaneamente.

Dopo la fase di presentazione alla giuria, i concorrenti dovranno controllare la presenza, al loro banco di lavoro, di tutto il materiale e l'attrezzatura necessari alla preparazione. Verrà quindi dato il via da uno dei giudici e partiranno i cronometri. I concorrenti dovranno preparare due cappuccini e sistemarli con la mise en place corretta su un vassoio. Il tempo sarà fermato quando il vassoio sarà appoggiato sul piano superiore del banco bar comprensivi della lattiera utilizzata. immediatamente il concorrente prenderà il vassoio e servirà i giudici preposti alla rilevazione delle temperature.

Il punteggio massimo ottenibile da ciascun concorrente nella fase eliminatoria è di 100 punti così attribuiti: 50 giuria "tecnica", 30 giuria "cliente" e 20 parametri oggettivi.

La valutazione sarà effettuata da due tipologie di giurie e in base ad alcuni parametri oggettivi, nel seguente modo:

- giuria "tecnica": composta da "esperti", a vario titolo, del settore sala/bar che si occuperanno di rilevare i dati più importanti dal punto di vista professionale;



- giuria “cliente”: composta da rappresentanti delle principali istituzioni del territorio o da invitati “non esperti”, che si occuperanno di dare un giudizio dal punto di vista del cliente;
- dati oggettivi: tempo e temperatura rilevata da giudici delle due giurie precedenti

Per ulteriori informazioni, Monica Di Martino, 3203271419, monica.dimartino@engim.it è anche a disposizione il sito www.campionatodelcappuccino.it
www.engim.it www.torino.engim.it

*http://www.provincia.torino.gov.it/fidati/scuola/archivio_istruzione/iard.pdf**<http://www.ires.piemonte.it/component/content/article/13-ultimi-volumi-pubblicati/116-osservatorio-formazione-2010>

*** emanazione laica dell’Ente Nazionale Giuseppini del Murialdo