

Sigep, nasce l'Academy per favorire l'incontro tra la scuola e il mondo del lavoro

16 Gennaio 2024

di Redazione



RIMINI – La 45esima edizione Sigep-The Dolce World Expo (Fiera di Rimini, 20-24 gennaio 2024) sostiene con ancora maggior impegno la formazione e la costruzione dei percorsi di crescita professionale dei giovani.

In questo senso, la manifestazione di Italian Exhibition Group ha avviato la progettualità di percorsi teorico-pratici grazie all'ampio ventaglio di panel, eventi e gare di settore nazionali e internazionali, ponendosi come punto di riferimento autorevole per le nuove generazioni che desiderano accrescere il proprio talento nel settore del foodservice dolce.

La nascita di Sigep Academy vede al suo interno diversi filoni per un'offerta completa che abbina alla formazione pratica anche l'interazione con le aziende. Tra questi Sigep Giovani, svolta in collaborazione con Pasticceria Internazionale e con il coinvolgimento delle aziende espositrici e degli istituti professionali italiani, punta ad offrire agli studenti l'opportunità di mettere in pratica le abilità apprese a scuola. Sigep Giovani lancerà diverse sfide in ambito pasticceria che avranno come protagonisti 12 istituti, con un concorso loro dedicato in Pastry Arena. Sempre sotto il cappello "Sigep Academy" rientra Sigep per le scuole, l'iniziativa che offrirà corsi pratici ed educational che diventeranno veri e propri roadshow training ai ragazzi delle scuole alberghiere e degli istituti professionali, per entrare in contatto con i professionisti del fuori casa dolce.

Torna la gara mondiale a squadre in cui gli under 23 metteranno alla prova le proprie capacità nell'arte della pasticceria. Il tema di quest'anno sul quale i giovani saranno chiamati a sfidarsi sarà "Miti e leggende": ogni squadra attraverso le proprie creazioni racconterà un simbolo leggendario del proprio paese, valorizzandone la cultura e la storia. Sei le prove di gara: Presentazione artistica in cioccolato, Dessert street food del proprio paese d'origine, Presentazione artistica in zucchero, Torta moderna al cioccolato, Sorbetto bicchiere vegan, Dessert al piatto al caffè. La competizione vedrà la partecipazione di concorrenti provenienti da Australia, Cile, Filippine, Francia, Hong kong, India, Korea, Malta Perù, Taiwan, Usa, Uzbekistan.

Le squadre, ognuna composta da un team manager e 2 concorrenti si sfideranno sotto l'occhio esperto di **Iginio Massari**, in qualità di presidente d'onore, di **Roberto Rinaldini**, presidente del Mondiale di Pasticceria Juniores ed **Eugenio Morrone**, presidente di Giuria. La commissione di gara sarà composta dai membri delle associazioni Ampi-Accademia Maestri Pasticceri Italiani ed Apei-Ambasciatori Pasticceri dell'Eccellenza Italiana.

Il Campionato Italiano Pasticceria Juniores, promosso da Conpait e Cast Alimenti, è un appuntamento annuale con un format unico nel suo genere che si rivolge alle giovani leve sotto i 24 anni di età. Si tratta di un'opportunità per misurarsi con il mondo della pasticceria in un concorso che punta a mettere in luce i principi etici e professionali del lavoro di pasticciere, facendo sì che i giovani, attraverso la gara, sviluppino senso di appartenenza verso la professione tenendo presente punti chiave fondamentali come bontà?, qualità?, passione per il lavoro, amore per il bello, creatività?, collaborazione e rispetto. Saranno 8 i concorrenti in gara a sfidarsi sul tema "Un futuro sostenibile" che si snoderà su tre prove di gara: Presentazione artistica in zucchero, Pastigliaggio o Cioccolato, Monoporzione, Cioccolatini.

Nella Bakery Arena si svolgerà il concorso Young Idea per i talenti dell'arte bianca delle

scuole alberghiere e degli enti di formazione professionale italiani, organizzato in collaborazione con Richemont Club International. La competizione permetterà ai ragazzi e alle ragazze di gareggiare sottoponendosi al giudizio di esperti panificatori, sviluppando così nuove competenze attraverso l'incontro con i professionisti e la conoscenza delle tecnologie innovative. I giovani talenti dell'arte bianca dovranno confrontarsi su 5 prove: Pane ciabatta, Pane di libera creazione, Pani di piccolo formato, Viennoiserie e un pezzo artistico dal tema "Guglielmo Marconi: 150 anni dalla nascita".