



## REGOLAMENTO AMPI GIOVANI

“AMPI Giovani” è un progetto volto a valorizzare e concretizzare la percezione dell’eccellenza della pasticceria italiana anche nelle “nuove leve”, facendole partecipare attivamente alla vita dell’Accademia Maestri Pasticceri Italiani per comprendere a fondo l’essenza pratica e qualitativa della nostra associazione. È un vero e proprio percorso, che ha durata di due anni, durante i quali, ai giovani selezionati, verranno affidati diversi compiti che serviranno per dare visibilità sia a loro che alle aziende partner coinvolte nel progetto.

Alla fine del biennio, i giovani pasticceri possono fare richiesta di proseguire il percorso in AMPI, nella categoria AMPI Juniores.

### Articolo 1: Durata

Il Progetto AMPI Giovani ha la durata di 2 anni ed è replicabile ad ogni scadenza biennale.

### Articolo 2: A chi è rivolto

Possono essere ammessi al Progetto AMPI Giovani giovani pasticceri, consulenti e giovani pasticceri provenienti dal mondo della ristorazione che abbiano un’età compresa fra i 20 e i 30 anni.

### Articolo 3: Come partecipare

La modalità di ammissione al progetto potrà avvenire mediante la partecipazione a concorsi creati ad hoc da parte delle aziende partner legate al progetto, che come premio possono mettere in palio la possibilità di prenderne parte.

### Articolo 4: Il Progetto

Durante il biennio i giovani dovranno seguire tutte le indicazioni comunicate dal Consiglio Direttivo di Ampi che saranno necessarie per testare e soprattutto formare il giovane alla vita Accademica. Nella fattispecie ai giovani coinvolti sarà richiesto di sviluppare delle ricette utilizzando fra le altre, sia materie prime che attrezzature fornite dalle aziende partner, partecipare a giornate di formazione presso le aziende partner del progetto, lavorare a gruppi su progetti coordinati da maestri AMPI. Il tema su cui sviluppare le ricette sarà di volta in volta comunicato dalla segreteria Ampi su indicazione del Consiglio Direttivo.

### Articolo 5: Visibilità

I lavori realizzati dai giovani allievi faranno parte di un archivio e le ricette correlate da foto saranno veicolate tramite i canali social di AMPI e le riviste di settore, in modo da dare visibilità attiva al giovane nell’espletare il suo percorso formativo in Ampi.

### Articolo 6: Mutualità e partecipazione

I giovani selezionati avranno l’obbligo di seguire tutte le norme comportamentali previste da Regolamento e Statuto vigente dell’associazione.

Nello specifico, così come avviene per gli Accademici, anche i giovani selezionati avranno l’obbligo di presenza a tutti gli eventi organizzati da AMPI (Simposi Pubblici, Simposi Tecnici, Fiere e giornate formative). La presenza alle varie attività organizzate nel corso del biennio saranno monitorate tramite l’assegnazione di punteggi che servono a tenere traccia della partecipazione di ciascuno e avranno un peso nella valutazione finale del percorso del giovane alla fine del biennio.

Eventuali assenze dovranno essere motivate al Direttivo e dallo stesso valutate e accettate e qualora non lo fossero potranno comportare l’espulsione del candidato dal progetto.

Durante i Simposi è prevista l’organizzazione in gruppi di lavoro per la preparazione di prodotti; in questa occasione i giovani lavoreranno in squadra fra di loro, secondo indicazioni fornite dal Direttivo di volta in volta.

I giovani avranno l’obbligo di partecipare alle giornate di formazione organizzate per loro presso le aziende partner coinvolte nel progetto e/o a eventuali concorsi organizzati dalle stesse, pena esclusione dal progetto.

### Articolo 7: Costi

La partecipazione al progetto è gratuita. A carico del giovane ci saranno solo le spese di vitto e alloggio in occasione dei Simposi e degli eventi in cui sarà chiamato a partecipare.