



ASSOCIAZIONE MAÎTRES ITALIANI RISTORANTI E ALBERGHI

Riconoscimento giuridico

D.P.C.M. Decreto Presidenziale del Consiglio dei Ministri del 07 luglio 1994

Gazzetta Ufficiale n. 230 del 01 ottobre 1994

CONCORSO NAZIONALE

“MAÎTRE (junior) DELL’ANNO 2013”

P R E M E S S A

Le profonde trasformazioni che hanno caratterizzato la società negli ultimi quindici anni hanno determinato cambiamenti nei gusti, nelle propensioni all’acquisto e nella mentalità delle persone.

Ciò comporta anche l’esigenza di aggiornare le pratiche e le figure professionali, dotandole di nuovi saperi, maggiori competenze e consapevolezza.

Vecchie definizioni e antichi concetti risultano, così, superati nei fatti, non più corrispondenti alla realtà della vita quotidiana.

Un esempio viene fornito dal ruolo del maître, figura professionale di rilievo nell’arte dell’ospitalità, non più relegato al ruolo di cameriere ma personaggio dotato di forte carisma e ideale trait d’union tra il cliente, la struttura ospitante ed il territorio.

Figura professionale che, grazie all’elevato livello tecnico-specialistico, trova la sua meritata collocazione in esercizi di elevato standard qualitativo in cui siano garantiti raffinatezza e perfetto servizio dell’accoglienza.

L’A.M.I.R.A. (Associazione Maîtres Italiani Ristoranti e Alberghi), con le sue varie attività culturali, si prefigge di raggiungere l’obiettivo della valorizzazione professionale del maître a buon diritto inserito nel contesto della ricezione turistica, alberghiera e della ristorazione.

Per questo l’A.M.I.R.A. ritiene opportuno stimolare l’interesse degli studenti degli istituti alberghieri sulla nuova figura del maître promuovendone l’immagine e li invita a partecipare alla XXX edizione del “*Maître dell’anno 2013*” (manifestazione che per oltre trent’anni è stata indirizzata ai maîtres professionisti e che, da quest’anno, sarà esclusivamente dedicata alla partecipazione dei giovani allievi degli istituti professionali alberghieri pubblici o privati) individuando nel maître un ruolo insostituibile e “professionale” nell’arte dell’ospitalità con evidenti ed opportune ricadute nel campo della collocazione lavorativa in Italia e all’estero.

Ciò soprattutto per concedere e donare al comparto turistico-alberghiero “nuove e fresche” professionalità culturalmente idonee, al passo con i tempi, e rafforzare sempre più l’immagine del maître quale professionista preparato, sinonimo di eleganza e signorilità, che, nel corso degli anni e in particolare negli esercizi di grande tradizione alberghiera, ha scandito i tempi dello stile e dell’eleganza.

Tutto ciò sopra esposto,

l’A.M.I.R.A. (Associazione Maîtres Italiani Ristoranti e Alberghi) **INDICE IL CONCORSO “MAITRE DELL’ANNO 2013”** riservato agli allievi degli istituti professionali alberghieri e della ristorazione, pubblici o privati, del territorio nazionale.

REGOLAMENTO

- 1) Possono partecipare tutti gli allievi degli Istituti Professionali per i servizi Alberghieri e della Ristorazione, pubblici o privati che hanno compiuto il 16 anno di età e non abbiano superato i 22 anni di età.
- 2) I giovani concorrenti partecipanti al concorso dovranno realizzare e presentare alla commissione una pietanza che abbia come elemento principale la PASTA nell'elaborazione di un primo piatto, è consentito usare paste di qualsiasi formato e varietà (fresca o secca).

NON SONO CONSENTITE LE PASTE CONDITE E/O DISIDRATATE

- 3) La pasta dovrà essere precedentemente bollita e lessata in cucina e completata in sala alla lampada durante la performance.
- 4) La partecipazione è prevista a squadre composte da n. 2 allievi dello stesso Istituto o che abbiano presentato domanda congiunta formando una squadra (vedi ALLEGATO n. 1).
Un allievo dovrà realizzare la pietanza alla lampada. Il secondo dovrà presentare, stappare il vino ed eseguirne l'esame organolettico illustrando l'abbinamento pietanza - vino.

Ogni squadra dovrà preparare n. 5 pietanze + 1 di rappresentanza

- 5) I concorrenti dovranno competere indossando la loro uniforme con il logo del proprio Istituto o quella professionale da sala. Per gli allievi concorrenti è vietato indossare orecchini (ammessi solo per le donne), braccialetti, grossi anelli e piercing.
- 6) I concorrenti dovranno gareggiare usando esclusivamente posateria, piatti e bicchieri messi a disposizione dall'organizzazione sia nella fase delle selezioni che nelle fasi finali del concorso.
- 7) Si potrà usare solo una lampada. Sarà possibile utilizzare un réchaud messo a disposizione dall'organizzazione per tenere in caldo le vivande durante l'esecuzione
(NON SONO CONSENTITI ALTRI ATTREZZI DA CUCINA OLTRE A QUELLI ELENCATI)

- 8) Le padelle (una o più), che si utilizzeranno, devono essere esclusivamente quelle per il flambé e non sarà consentito riscaldarle precedentemente.
- 9) E' obbligatorio l'utilizzo di prodotti italiani fatta eccezione per i liquori esteri (cognac, wodka, etc.)
- 10) E' obbligatorio l'uso esclusivo di prodotti italiani nell'elaborazione della pietanza, con particolare riguardo ai prodotti del territorio di provenienza degli allievi concorrenti. Il vino abbinato alla pietanza dovrà essere esclusivamente di produzione italiana.
- 11) Le guarnizioni della pietanza devono essere commestibili e non devono essere preponderanti.
Per le pietanze di degustazione della commissione non sarà necessaria la guarnizione. QUESTA, A DISCREZIONE DEL CANDIDATO, POTRA' ESSERE USATA PER LA PIETANZA DI RAPPRESENTANZA che sarà fotografata e ripresa.

- 12) La commissione sarà composta obbligatoriamente da cinque persone:

un Gran Maestro del sodalizio A.M.I.R.A.

un esperto del vino

un esperto di gastronomia.

Gli altri componenti, esperti gourmets, saranno scelti tra politici, giornalisti, albergatori, autorità del luogo.

Il Presidente della giuria sarà il Gran Maestro componente la commissione.

13) I voti della commissione saranno così espressi:

- Gran Maestro
per la tecnica professionale (punti da 1-10)
per il gusto del piatto (punti da 1-5)
- Esperto di vino
per l'abbinamento vino-cibo, presentazione, stappatura e esame organolettico del vino (punti da 1-10)
- Esperto di gastronomia
per il gusto e presentazione del piatto finito (punti da 1-5)
- gli altri due commissari esperti gourmets
per il gusto del piatto (voti da 1-5)

TOTALE MASSIMO PUNTEGGIO 40

Le schede per le votazioni saranno quelle in uso dall'A.M.I.R.A.

NOTA BENE: per quanto riguarda la tecnica professionale il Gran Maestro, Presidente della commissione, dovrà controllare in particolar modo che:

- durante la lavorazione alla lampada si tenga una posizione eretta, senza mai chinarsi sulla padella
- la mise en place delle attrezzature, distillati e alimenti segua la seguente disposizione sul tavolo della performance:
 - al CENTRO la lampada
 - a DESTRA distillati-zucchero, clips, succhi
 - a SINISTRA gli alimenti e i piatti (fatta eccezione per i mancini i quali dovranno informare precedentemente la commissione)
- ci sia un utilizzo corretto delle clips.
- durante la lavorazione non ci siano schizzi e non si sporchi la tovaglia.
- il concorrente segua la tecnica corretta per flambare realizzando una fiamma tenue (non un falò).

14) I commissari potranno fare domande al concorrente riguardanti la ricetta e l'abbinamento del vino.

NESSUNO ALL'ESTERNO POTRÀ PARLARE CON I CANDIDATI E CON I COMMISSARI DURANTE LA PERFORMANCE DI SELEZIONE.

15) Il concorrente avrà a disposizione un massimo di

- 5 minuti per la presentazione del vino (la stappatura e l'esame organolettico) e la motivazione che ha indotto l'abbinamento dello stesso con la pietanza presentata.
- 15 minuti per la preparazione e presentazione del piatto alla lampada.

Ogni minuto in più, oltre i tempi concessi per la realizzazione della pietanza e la presentazione del vino, verrà penalizzato di 2 punti.

Il Presidente della commissione dovrà comunicare al concorrente la penalizzazione attribuita immediatamente al termine della performance .

17) Il giudizio della commissione convalidato dal Presidente dell'A.M.I.R.A. sarà insindacabile.

“MAÎTRE (junior) DELL’ANNO 2013”
ORDINAMENTO

Martedì

- ore 14,00 arrivo dei partecipanti con gli accompagnatori
check in alla reception dell'albergo - verifica documenti
I giovani allievi dopo il check in riceveranno:
- ricevuta di iscrizione come giovani Amirini nell'albo dell'A.M.I.R.A. per l'anno 2013 che li inserisce a pieno titolo nella grande famiglia internazionale dei maîtres d'hotel
- ricevuta di iscrizione al concorso con relativa ricevuta fiscale
- cappellino nero con effigie ricamata in oro riportante il logo del concorso
- pass e collarino
- pubblicazione mensile A.M.I.R.A.
- cartellina rassegna stampa concorso e documentazione A.M.I.R.A.
- gadgets pubblicitari
- ore 15,00 appello e presentazione allievi concorrenti ai dirigenti A.M.I.R.A.
saluto del Presidente Nazionale A.M.I.R.A., ai nuovi Amirini
- ore 15,10 sorteggio (i partecipanti ritardatari saranno scrutinati per ultimi)
- ore 15,30 inizio eliminatorie (vedasi bando di concorso 9 squadre x max 20 min. cad.)
- ore 16,30 INIZIO PRIMA PARTE CORSO
“Professionalità, eleganza, classe e raffinatezza durante il servizio in sala”
- ore 17,30 FINE PRIMA PARTE CORSO
tea break
- ore 18,00 INIZIO SECONDA PARTE CORSO
“Professionalità, eleganza, classe e raffinatezza durante il servizio in sala”
- ore 19,30 TERMINE CORSO
- ore 20,00 termine PRIMA GIORNATA ELIMINATORIE
- ore 21,00 cena

Mercoledì

- ore 8,00 colazione
- ore 9,00 SECONDA GIORNATA ELIMINATORIE (9 squadre x 20 min. cad.)
- ore 10,00 PRIMA PARTE CORSO DI AVVIAMENTO ALLA SOMMELLERIE
- ore 11,00 TERMINE PRIMA PARTE CORSO
coffee break
- ore 11,30 INIZIO SECONDA PARTE CORSO DI AVVIAMENTO ALLA SOMMELLERIE
- ore 12,30 TERMINE CORSO DI AVVIAMENTO ALLA SOMMELLERIE
- ore 12,45 check out
- ore 14,00 pranzo
- ore 15,30 consegna attestati di partecipazione
Al termine delle selezioni preliminari i giovani concorrenti partecipanti riceveranno attestato di partecipazione al concorso valido anche come “Credito scolastico”.
Le prime nove squadre classificate (così come risulterà dal punteggio della commissione esaminatrice) riceveranno convocazione per semifinali e finale che si svolgeranno in una località del Nord Italia di grande richiamo turistico previste nel mese di aprile 2013. I pari merito verranno inseriti nella rosa dei nove classificati.
Saluto di commiato
Partenza allievi e accompagnatori

MODALITA' PER L'ISCRIZIONE

La partecipazione e la relativa iscrizione dei giovani allievi degli Istituti per i servizi Alberghieri e della Ristorazione, pubblici o privati, potrà avvenire attraverso registrazione personale dei due concorrenti (che formano la squadra) o cumulativa attraverso iscrizione diretta dell'Istituto che provvederà a inviare le relative squadre rappresentanti la provincia e la regione di provenienza.

I giovani concorrenti partecipanti come squadra individuale o come squadra formata dai Dirigenti Scolastici degli Istituti pubblici o privati, dovranno inviare:

- domanda di iscrizione (vedi Allegato n. 1 per gli Istituti alberghieri e Allegato n. 2 per gli iscritti A.M.I.R.A.)
- n. 1 fotocopia fronte retro carta di identità del concorrente
- n. 1 foto intera concorrente con divisa Istituto o divisa prevista per la sala.
Per la pubblicazione su riviste e quotidiani le foto dovranno essere corredate da liberatoria (vedi Allegato n. 3) convalidato dalla firma dei genitori per i minorenni (vedi Allegato 4).
La stessa sarà usata per le eventuali messe in onda di interviste televisive e riprese da parte di televisioni private e nazionali.
- n. 1 ricetta in carta semplice della pietanza che il concorrente elaborerà alla lampada (elenco ingredienti e procedimento) durante la performance alla presenza della commissione esaminatrice (vedasi regolamento concorso)
- ricevuta bonifico bancario avvenuto versamento per iscrizione al concorso A.M.I.R.A. (come sotto specificato)

Tutti i documenti dovranno pervenire obbligatoriamente 10 giorni prima di ogni appuntamento (vedasi calendario)

NON POTRANNO PARTECIPARE LE SQUADRE DEGLI ISTITUTI ALBERGHIERI CHE RISIEDONO NEL TERRITORIO REGIONALE IN CUI AVVIENE LA FASE ELIMINATORIA

Il versamento di Euro 75,00 a persona dovrà essere effettuato a favore di:

A.M.I.R.A. Education Soc. Coop. A.R.L.
Via Giovanni Battista Sammartini, 35 - 20125 MILANO
P. IVA 06906550964
REA 1922591
Iscr. Albo Cooperative A203683

UNICREDIT BANCA
Agenzia Viale Venezia
37019 Peschiera del Garda (Verona)
ABI 02008 CAB 59662
c/c n. 000100931343
IBAN IT27L0200859662000100931343

I documenti sopra elencati (domanda di iscrizione, foto concorrente, fotocopia fronte retro documento di identità, liberatoria per foto e riprese (se minorenni a cura del genitore), ricetta completa, fotocopia ricevuta bonifico bancario o vaglia postale per iscrizione), dovranno essere inviati, via mail o in cartaceo con raccomandata A/R a:

Marketing & Communication Strategies Group
Via Veneto, 47 - 74121 Taranto
Tel. 0997327831 - 3476058494
Email: marketingstrategies@libero.it - centrorenoir@libero.it

Il versamento della quota di iscrizione al concorso dà diritto a:

- ammissione albo A.M.I.R.A. (Associazione Maîtres Italiani Ristoranti e Alberghi) con la qualifica di Amirino per l'anno 2013
- iscrizione al concorso "Maître (*junior*) dell'anno 2013"
- ospitalità alberghiera hotel 4 stelle con modalità pensione completa per giorni 1 (dalle 14,00 del giorno di arrivo alle ore 12,00 del giorno di partenza). Per la CAMERA SINGOLA è previsto un SUPPLEMENTO, secondo le disponibilità, da concordare direttamente alla reception dell'albergo.
- partecipazione gratuita al corso di bon ton in sala. Saranno invitati a partecipare gratuitamente anche gli Istituti Alberghieri limitrofi alle sedi del concorso.
- partecipazione gratuita al corso di avviamento alla sommellerie
- attestato di partecipazione valido come credito scolastico
- gadgets evento
- **ospitalità accompagnatore gratis per l'iscrizione di n. 2 squadre partecipanti**

NON SONO COMPRESI

CONSUMAZIONI FRIGO BAR CAMERA E SALA BAR

DURANTE IL SOGGIORNO PRESSO LA SEDE DEL CONCORSO LA RESPONSABILITÀ DEL COMPORTAMENTO DEGLI ALLIEVI E DI EVENTUALI LORO AZIONI DIFFORMI DALLE REGOLE DEL VIVERE CIVILE È ESCLUSIVAMENTE DELL'ACCOMPAGNATORE.

COMPORTAMENTI SCORRETTI COMPORTERANNO L'ALLONTAMENTO DELL'ALLIEVO DALLA SEDE DEL CONCORSO CHE PERDERÀ OGNI DIRITTO ACQUISITO IN MERITO AI VERSAMENTI EFFETTUATI E ALLA POSIZIONE IN GRADUATORIA GIÀ OTTENUTA.

EVENTUALI DANNI ARRECATI ALLE STRUTTURE DAGLI ALLIEVI DEGLI ISTITUTI ALBERGHIERI SARANNO A TOTALE CARICO DELLA SCUOLA.

IL CONCORRENTE NON RICEVERÀ ALCUN TIPO DI COMPENSO PER LA RICETTA REALIZZATA IN CONCORSO E CONCEDE ALL'AMIRA IL DIRITTO ALL'UTILIZZO, ALLA PUBBLICAZIONE E ALLA DIFFUSIONE DELLA STESSA.

Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs 196 del 2003 i dati personali che riguarderanno gli allievi concorrenti saranno trattati dalla **Marketing & Communication Strategies Group** per lo svolgimento del concorso e per la promozione dello stesso e non saranno comunicati a terzi.

I dati saranno usati per pubblicizzare, attraverso i mass media, l'operato degli allievi partecipanti classificatisi nei primi posti delle varie eliminatorie, semifinali e finale.

Il concorrente potrà esercitare i suoi diritti di cui all'art. 7 D.Lgs 196 del 2003 per la cancellazione dandone notizia con lettera raccomandata alla:

Marketing & Communication Strategies Group
Via Veneto, 47 - 74121 Taranto

LE OPERE DELL'INGEGNO SONO TUTELEATE DAL COPYRIGHT A FAVORE DELLA MARKETING & COMMUNICATION STRATEGIES GROUP E DELL'A.M.I.R.A. EDUCATION SOC. COOP. A.R.L.

Taranto, 17 luglio 2012

**MARKETING & COMMUNICATION
STRATEGIES GROUP**
Il Dirigente




Il Presidente Nazionale A.M.I.R.A.


Raffaele Spuri

PREMI

PREMI PER GLI ISTITUTI ALBERGHIERI pubblici o privati

FINALI

Squadra PRIMA CLASSIFICATA

borsa di studio di Euro 1.200,00

Squadra SECONDA CLASSIFICATA

borsa di studio di Euro... 800,00

Squadra TERZA CLASSIFICATA

borsa di studio di Euro... 500,00

PREMI PER GLI ALLIEVI PARTECIPANTI

Squadra PRIMA CLASSIFICATA

- Trofeo A.M.I.R.A.
- Lampada AMIRA per il flambé
- Stage di 15 giorni in struttura alberghiera 4 stelle internazionale guidati da insegnanti e Grandi Maestri della Ristorazione A.M.I.R.A.
- Pubblicazioni A.M.I.R.A.
- diploma di partecipazione

Squadra SECONDA CLASSIFICATA

- Trofeo A.M.I.R.A.
- Lampada AMIRA per il flambé
- Stage di 15 giorni in struttura alberghiera 4 stelle nazionale guidati da insegnanti e Grandi Maestri della Ristorazione A.M.I.R.A.
- Pubblicazioni A.M.I.R.A.
- diploma di partecipazione

Squadra TERZA CLASSIFICATA

- Trofeo A.M.I.R.A.
- Lampada AMIRA per il flambé
- Pubblicazioni A.M.I.R.A.
- diploma di partecipazione

Dalla quarta alla decima classificata

- Medaglia d'oro
- diploma di partecipazione
- Pubblicazioni A.M.I.R.A.

Dalla undicesima alla ventesima classificata

- Medaglia d'argento
- diploma di partecipazione
- Pubblicazioni A.M.I.R.A.

CALENDARIO APPUNTAMENTI "MAÎTRE (junior) DELL'ANNO 2013"

	<i>Data</i>	<i>Regioni ospitanti</i>
PRIMA selezione (esempio: Se la selezione si svolgerà in Puglia, potranno partecipare gli allievi provenienti da Molise - Calabria Basilicata - vale anche per le selezioni previste in piu' regioni escluse le isole)	15-16 gennaio 2013	<u>MOLISE</u> "Hotel Dora" di Pozzilli (Isernia) a cura della Marketing
SECONDA selezione	22-23 gennaio 2013	<u>SICILIA</u> "Poggio del Sole Resort" di Ragusa a cura del fiduciario Vito Guzzardi
TERZA selezione	5-6 febbraio 2013	<u>TOSCANA</u> "Hotel Belvedere" di Montecatini a cura del Fiduciario Dante Luchi
QUARTA selezione	19-20 febbraio 2013	<u>SARDEGNA</u> "Hotel Mercure" di Olbia a cura del Fiduciario Fernando Curreli
QUINTA selezione	5-6 marzo 2013	<u>PIEMONTE</u> "Hotel Stella Alpina" di Druogno (Verbania) a cura del cancelliere Valerio Beltrami
SESTA selezione	12-13 marzo 2013	<u>BASILICATA</u> "HR Eraclea Hotel" di Policoro (Matera) a cura del Fiduciario Giuseppe Magno
SETTIMA selezione	19-20 marzo 2013	<u>MARCHE</u> "Grand Hotel Cosmopolitan" di Civitanova Marche (Macerata) a cura della Marketing
OTTAVA selezione	9-10 aprile 2013	<u>VENETO</u> "Grand Hotel Piroga" di Selvazzano Dentro (Padova) a cura della Marketing
NONA selezione	16-17 aprile 2013	<u>LOMBARDIA</u> Sirmione <i>Opzione: Cuneo</i> a cura del Fiduciario Andrea Tolosano
DECIMA selezione FINALE	23-24 aprile 2013	<u>FRIULI VENEZIA GIULIA</u> "Grand Hotel Astoria" di Grado a cura del Vice Presidente Giacomo Rubini <i>Opzione: Puglia "Hotel Sierra Silvana" di Selva di Fasano (Brindisi)</i> a cura della Marketing

NOTE: Per la Sicilia e la Sardegna si effettueranno selezioni per gli allievi iscritti di ogni isola.

La Marketing & Communication Strategies Group si riserva di effettuare eventuali variazioni del programma per motivi organizzativi, logistici e/o derivanti da avverse condizioni metereologiche. Partecipazioni straordinarie di accompagnatori e/o genitori degli allievi concorrenti dovranno essere segnalate in tempo utile alla Marketing & Communication Strategies Group che provvederà all'inserimento degli stessi tra gli ospiti del concorso. IL COSTO PER LE PARTECIPAZIONI STRAORDINARIE È DI EURO 70,00 FULL BOARD PER GIORNI UNO A PERSONA - EURO 120,00 PER DUE PERSONE FULL BOARD PER GIORNI UNO CON SISTEMAZIONE CAMERA DOPPIA O MATRIMONIALE.

ALLEGATO 1

Alla direzione della Marketing & Communication Strategies Group

Via Veneto, 47 - 74121 Taranto

Tel. 0997327831 - 3476058494

Email: marketingstrategies@libero.it - centrorenoir@libero.it

DOMANDA DI ISCRIZIONE

per gli Istituti alberghieri pubblici o privati

L'Istituto Professionale (*statale, regionale o privato*) _____

con sede in _____ prov. (_____) _____

in Via / Piazza _____ regione _____

diretto dal Dirigente Scolastico Prof. / Prof.ssa _____

email _____

recapiti telefonici _____

CHIEDE

di voler ammettere al concorso "Maître (*junior*) dell'Anno 2013" (XXX edizione), promosso dall'A.M.I.R.A. (Associazione Maîtres Italiani Ristoranti e Alberghi), riservato ai giovani allievi degli Istituti Professionali per i servizi Alberghieri pubblici o privati della Nazione, le squadre composte dai seguenti allievi:

Prima squadra

1) Allievo (*nome e cognome*) _____

nato a _____ (prov. _____) il _____ e

residente a _____ in _____

frequentante la _____ classe per _____

2) Allievo (*nome e cognome*) _____

nato a _____ (prov. _____) il _____ e

residente a _____ in _____

frequentante la _____ classe per _____

Seconda squadra

1) Allievo (*nome e cognome*) _____

nato a _____ (prov. _____) il _____ e

residente a _____ in _____

frequentante la _____ classe per _____

2) Allievo (*nome e cognome*) _____

nato a _____ (prov. _____) il _____ e

residente a _____ in _____

frequentante la _____ classe per _____

La squadra preferisce, come sede per le eliminatorie, partecipare a _____

(vedasi calendario provvisorio appuntamenti)

(La partecipazione dei concorrenti per ogni istituto è illimitata purché formanti squadre composte da due elementi)

Il Dirigente Scolastico

(firma e timbro dell'Istituto)

ALLEGATO 1 (pag. 2)

Si comunica di aver effettuato (*barrare la voce interessata*):

- bonifico bancario (n. _____ in data _____ presso _____)
- vaglia postale (n. _____ in data _____ presso _____)

riguardanti i versamenti di Euro 75,00 per ogni concorrente partecipante per un totale di Euro _____.

intestato direttamente a: A.M.I.R.A. Education Soc. Coop. A.R.L. (Via Giovanni Battista Sammartini, 35 - 20125 MILANO) - P. IVA 06906550964 - REA 1922591 - Iscr. Albo Cooperative A203683) - UNICREDIT BANCA Agenzia Viale Venezia - 37019 Peschiera del Garda (Verona) ABI 02008 CAB 59662 c/c n. 000100931343 - IBAN IT27L0200859662000100931343.

L'A.M.I.R.A. emetterà fattura per il pagamento delle quote di iscrizione degli allievi concorrenti partecipanti a:

Istituto _____
Indirizzo _____ CAP _____
Città _____ Prov. _____
Partita IVA o Codice Fiscale _____

L'Istituto indica come accompagnatore il Prof. _____

recapiti telefonici _____

email _____

Insegnante di _____

Si allegano:

- fotocopia bonifico bancario o vaglia postale
- fotocopia fronte retro documento di identità degli allievi concorrenti
- foto intera concorrente con uniforme Istituto
- liberatoria per foto personali e riprese televisive
- ricetta in carta semplice della pietanza che il concorrente elaborerà alla lampada (titolo, elenco ingredienti e procedimento)

Data _____

Visto _____

**LIBERATORIA PER LA PUBBLICAZIONE DELLE PROPRIE
IMMAGINI-FOTOGRAFIE O REGISTRAZIONI VIDEO**

(ai sensi dell'art. 10 c.c. Legge 22/04/1941 n. 633 art. 96 e 97)

Il / La Sottoscritto/a _____
(nome e cognome)

nato/a a _____ il _____

residente in _____ prov. (_____)

Via / Piazza _____

Codice Fiscale _____

AUTORIZZA

la *Marketing & Communication Strategies Group* con sede in Taranto in Via Veneto n. 47, che opera a favore dell'A.M.I.R.A. Education Soc. Coop. A.R.L. (Associazione Maîtres Italiani Ristoranti e Alberghi) con sede a Milano in Via Giovanni Battista Sammartini n. 35, **a pubblicare le immagini fotografiche o video registrate** che ritraggono la mia persona in occasione della partecipazione alle varie fasi del concorso "Maître (*junior*) dell'Anno 2013" (XXX edizione) nelle sedi che l'organizzazione riterrà opportuno indicare.

AUTORIZZA

la *Marketing & Communication Strategies Group* a divulgare, per attività di promozione e marketing del concorso, le immagini che ritraggono la mia persona ai fini promozionali del concorso anche nelle prossime edizioni per incentivare nei giovani l'interesse verso la professione del convivier e del maître d'hotel.

**N.B. L'UTILIZZO DELLE IMMAGINI E' DA CONSIDERARSI CONCESSO IN
FORMA TOTALMENTE GRATUITA A FAVORE DELLA *MARKETING &
COMMUNICATION STRATEGIES GROUP***

Firma dell'allievo partecipante al concorso

La

**MARKETING & COMMUNICATION
STRATEGIES GROUP**
VIA VENETO, 47 - 74121 TARANTO
TEL. 099.7327831 CELL. 340.4064442
P. IVA 02519710731

**LIBERATORIA PER LA PUBBLICAZIONE DELLE PROPRIE
IMMAGINI-FOTOGRAFIE O REGISTRAZIONI VIDEO**

(ai sensi dell'art. 10 c.c. Legge 22/04/1941 n. 633 art. 96 e 97)

PER I GIOVANI ALLIEVI CONCORRENTI DI ETA' INFERIORE A 18 ANNI

Il / La Sottoscritto/a _____
nato/a a _____ (nome e cognome) il _____
residente in _____ prov. (_____)
in Via / Piazza _____
genitore dell'allievo/a _____
su cui esercito la patria potestà, nato/a _____
a _____ il _____
frequentante l'Istituto Scolastico _____
_____ al _____ anno per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione
residente in _____ prov. (_____)
in Via / Piazza _____
Codice Fiscale _____

AUTORIZZA

la *Marketing & Communication Strategies Group* con sede in Taranto in Via Veneto n. 47, che opera a favore dell'A.M.I.R.A. Education Soc. Coop. A.R.L. (Associazione Maîtres Italiens Ristoranti e Alberghi) con sede a Milano in Via Giovanni Battista Sammartini n. 35, **a pubblicare le immagini fotografiche o video registrate** che ritraggono la persona di mio figlio/mia figlia durante la partecipazione alle varie fasi del concorso "Maître (*junior*) dell'Anno 2013" (XXX edizione) nelle sedi che l'organizzazione riterrà opportuno indicare.

AUTORIZZA

la *Marketing & Communication Strategies Group* a divulgare, per attività di promozione e marketing del concorso, le immagini che ritraggono la persona di mio figlio/mia figlia ai fini promozionali del concorso anche nelle prossime edizioni per incentivare nei giovani l'interesse verso la professione del convivier e del maître d'hotel.

N.B. L'UTILIZZO DELLE IMMAGINI E' DA CONSIDERARSI CONCESSO IN FORMA TOTALMENTE GRATUITA A FAVORE DELLA *MARKETING & COMMUNICATION STRATEGIES GROUP*

Il genitore esercente la patria potestà

Si allega:

FOTOCOPIA FRONTE RETRO CARTA D'IDENTITA' DEL GENITORE