

L'Accademia Italiana della Cucina, in concerto con il MIUR, ha bandito il concorso "**Secondino Freda**".

L'iniziativa è riservata ai docenti in servizio presso gli Istituti Professionali ad indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera (già indirizzo alberghiero e ristorazione) dell'intero territorio nazionale.

Il premio è dedicato alla memoria di Secondino Freda, cuoco di fama internazionale, già dirigente e figura illustre dell'Accademia Italiana della Cucina.

1) *Documentazione disponibile >*

MIUR, 25 Maggio 2011, n.3547

**Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca**

Dipartimento per l'Istruzione

**Concorso di "cucina" riservato agli insegnanti tecnico-pratici della classe di concorso 50/c**

Scritto da ReporterScuola

Giovedì 02 Giugno 2011 12:38 - Ultimo aggiornamento Giovedì 02 Giugno 2011 12:53

---

Direzione Generale per gli Ordinamenti Scolastici e per l'Autonomia Scolastica

-Uff.I-

Roma, 25 Maggio 2011

**Prot. AODGOS n.3547**

Oggetto:

**Concorso "**

L'Accademia Italiana della Cucina, Istituzione Culturale della Repubblica Italiana, organizza, in concerto

Al vincitore del concorso verrà destinato, tra l'altro, un premio in denaro dell'ammontare di € 2.250 (due

Tutte le informazioni relative alle modalità di partecipazione sono riportate nel regolamento [che](#) si trasmette in allegato. Per ulteriori informazioni scrivere a [segreteria@accademia1953.it](mailto:segreteria@accademia1953.it)

In considerazione della validità e della rilevanza dell'iniziativa si pregano le SS.LL di dare massima diffusione. Si ringrazia per la collaborazione.

IL DIRETTORE GENERALE

Carmela Palumbo

Estratto

2) Documentazione disponibile >

Allegato, Nota, MIUR, 25 Maggio 2011, n.3547

Il Regolamento

CONCORSO NAZIONALE PER L'ASSEGNAZIONE DEL "PREMIO SECONDINO FREDA" – 2011

REGOLAMENTO

Art.1) E' indetto il concorso nazionale per l'assegnazione del Premio "SECONDINO FREDA", dell'anno

Art.2) Il concorso è riservato agli insegnanti tecnico-pratici (cl.50/c – Tecnica dei servizi ed esercitazioni

## Concorso di "cucina" riservato agli insegnanti tecnico-pratici della classe di concorso 50/c

Scritto da ReporterScuola

Giovedì 02 Giugno 2011 12:38 - Ultimo aggiornamento Giovedì 02 Giugno 2011 12:53

---

Art.3) I Docenti interessati al concorso dovranno far pervenire alla Presidenza dell'Accademia Italiana di

a) la domanda di partecipazione al concorso (firmata anche per accettazione del

presente regolamento) nella quale siano specificati nome, cognome, data di nascita, residenza ed istituto

b) un curriculum (formato europeo) da cui risultino i titoli di studio e le attività professionali poste in essere

c) lo svolgimento del tema di cui al successivo articolo presentato in forma dattiloscritta.

Art.4) Il tema posto a base del presente concorso consiste:

a) nella stesura di un menu tradizionale della cucina locale (o regionale) composto da: un antipasto, un primo

b) nella descrizione dei vini da abbinare ai piatti dell'anzidetto menu;

c) nella stesura di una breve relazione che illustri: - l'origine storica dei piatti presentati e le caratteristiche

- le eventuali varianti introdotte, rispetto alla ricetta originaria, nella preparazione delle singole specialità.

Art.5) La Commissione giudicatrice è formata:

a) da un rappresentante del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca;

## Concorso di "cucina" riservato agli insegnanti tecnico-pratici della classe di concorso 50/c

Scritto da ReporterScuola

Giovedì 02 Giugno 2011 12:38 - Ultimo aggiornamento Giovedì 02 Giugno 2011 12:53

---

b) da tre rappresentanti dell'Accademia Italiana della Cucina (di cui uno, della delegazione di Roma, con

c) dal Dirigente Scolastico dell'Istituto che sarà designato quale sede per lo svolgimento della premiazione

d) da un esperto in enogastronomia designato dalla Federazione Italiana Cuochi (FIC).

Le operazioni di segreteria saranno espletate da un funzionario designato dal Ministero dell'Istruzione, c