

SIGEP ACADEMY

SIGEP WORLD mette a disposizione dei allievi degli istituti alberghieri un percorso dedicato e pratico fatto di **demo, talks** e **corsi pratici** per entrare in contatto con i professionisti del fuori casa e avere una overview su questo mondo.

La giornata che trascorreranno a SIGEP WORLD diverrà momento formativo e di crescita personale nell'ottica di immaginarsi come i protagonisti del futuro.

sigep.it

ORGANIZZATO DA

**ITALIAN
EXHIBITION
GROUP**
Providing the future

IN COLLABORAZIONE CON



madeinitaly.gov.it

CHI I ragazzi dell'ultimo anno degli Istituti Alberghieri accompagnati dai loro insegnanti.

PERCHÉ Proprio nel momento in cui i ragazzi scelgono cosa fare da grandi, quale percorso professionale intraprendere, Sigep diventa l'occasione per chiarirsi le idee, scoprire i percorsi professionali post diploma e conoscere chi l'ha già fatto.

DOVE E QUANDO Sigep, Rimini
Mercoledì 22 gennaio 2025
Ingresso SUD

INNOVATION & TRENDS

11.00 - 11.45 **TRADIZIONE ARTIGIANA: IL FUTURO SI FORMA OGGI**

Il talk è dedicato al valore dell'artigianato come patrimonio da proteggere e promuovere, sottolineando l'importanza della formazione e della trasmissione dei saperi tra generazioni. Attraverso gli interventi del presidente di Confartigianato Alimentazione Cristiano Gaggion e di due giovani artigiani si esploreranno le sfide e le opportunità legate alla ricerca di personale qualificato, al ricambio generazionale e al ruolo delle competenze artigiane per il futuro del settore. Un momento di ispirazione e confronto per riaffermare il ruolo strategico degli artigiani nell'economia italiana.

LUOGO

Vision Plaza -
Cupola Cagnoni,
Hall Sud

A CURA DI

Confartigianato

DISPONIBILITÀ

40 posti

BAKERY

12.00 - 13.00 **PREMIAZIONE BREAD IN THE CITY - BAKERY WORLD CUP**

Cerimonia di Premiazione del concorso Bread in the City, il campionato internazionale di panificazione, dove squadre da tutto il mondo si sfideranno per il titolo di campione. Alla sua 6ª edizione, il concorso, organizzato in collaborazione con Richemont Club Italy, vedrà sfidarsi 7 squadre da tutto il mondo, composte da 2 candidati e 1 coach, che si cimenteranno in diverse prove: ciabatta e pani speciali, pani liberi, vienneserie, torte da forno, presentazione salata.

LUOGO

Bakery Arena -
Pad. D8

A CURA DI

Richemont Club
Italy e Richemont
Club International

DISPONIBILITÀ

80 posti

Queste le nazioni in gara: Cina, Giappone, Grecia, Italia, Messico, Perù e Spagna.

GELATO

10.00 - 10.45 CONCURSO DI GELATO PER ISTITUTI ALBERGHIERI

Il concorso, alla sua prima edizione, è riservato agli allievi degli Istituti Alberghieri e dei Centri di formazione professionale alimentare, ed è intitolato alla memoria di Vittorio Bartyan, titolare della Telme e Past-President di Acomag.

Lo scopo dell'iniziativa è quello di promuovere l'attività di gelateria tra i giovani studenti, stimolare la loro creatività e far loro conoscere più da vicino il mondo del gelato.

L'oggetto del concorso è la libera interpretazione del tema: "Gelato: una passione che non conosce limiti", nelle seguenti discipline:

1. Preparazione, decorazione e presentazione di un gelato al piatto - cucina
2. Preparazione di una crêpe con gelato - sala
3. Preparazione di un cocktail con gelato - bar

LUOGO

Gelato Arena -
Pad. A7

A CURA DI

Comitato Nazionale per la Difesa e Diffusione del Gelato Artigianale di Produzione Propria

DISPONIBILITÀ

100 posti

COFFEE

10.00 - 10.45 OPPORTUNITÀ DI FORMAZIONE NEL MONDO DEL CAFFÈ

A CURA DI

Youth Academy - un progetto by Simonelli Group

LUOGO

Coffee Arena -
Pad. D1

DISPONIBILITÀ

80 posti

11.10 - 11.40 L'ACQUA E' TRA DI NOI PERCHÈ PRENDERSI CURA DELL'ACQUA NELLA RISTORAZIONE

A CURA DI

BWT Water+More

11.50 - 12.20 L'ESTRAZIONE DEL CAFFÈ' ED I SUOI PASSAGGI FONDAMENTALI

A CURA DI

9Bar & Pulycaff

12.30 - 13.00 I CONCORSI COME STRUMENTO DI CRESCITA PERSONALE

A CURA DI

Specialty Pal

12.00 - 13.00 IL CAFFÈ LETTERARIO: FORMARSI PER NON FERMARSI

Il settore bar vive una sostanziale disinformazione sia a causa delle poche risorse economiche che della scarsa sensibilità della clientela alla qualità. Mediante gli esempi virtuosi del vino, della birra e della pasticceria, il caffè ha già la strada tracciata da seguire per erudirsi ed aumentare il suo standing. L'esperienza dell'academy del Gambero rosso e l'impatto sui diversi settori. Le eccellenze formative in Italia e l'ingaggio di una nuova categoria di divulgatori: i sommelier. Formare il consumatore è la nuova frontiera per un consumo responsabile e un atto doveroso verso la vera forza trainante di ogni settore.

LUOGO

Sustainability
District - Pad. B1

A CURA DI

Camaleonte

DISPONIBILITÀ

30 posti

PASTRY

9.30 - 16.00

CONTEST SIGEP GIOVANI

Da ben 35 anni, Sigep sostiene la formazione giovanile, promuovendo i progetti scolastici di intervento in fiera.

Sigep Giovani, è un'iniziativa svolta in collaborazione con "Pasticceria Internazionale", le aziende espositrici di Sigep e scuole provenienti da tutta Italia, per promuovere la formazione e offrire agli studenti l'opportunità di mettere in pratica le conoscenze e le abilità apprese a scuola.

Nella giornata di mercoledì 22 gennaio si svolgerà il concorso di pasticceria che vedrà in gara gli studenti di 8 istituti alberghieri da tutta Italia.

LUOGO

Pastry Arena -
Pad. B5

A CURA DI

Sigep Giovani, in
collaborazione
con pasticceria
internazionale

DISPONIBILITÀ

50 posti

SIGEP

WORLD

INFO LOGISTICHE

Ingresso SUD -

INFO POINT SCUOLE

c/o casse

CONTATTI

formazione**sigep**@iegexpo.it

0541 744293

sigep.it

ORGANIZZATO DA

**ITALIAN
EXHIBITION
GROUP**
Providing the future

IN COLLABORAZIONE CON



madeinitaly.gov.it