

# CombiGuru Challenge

Stimuler le dialogue entre écoles et entreprises, c'est un thème extrêmement cher à **UNOX**, qui depuis des années recherche des collaborations avec des instituts supérieurs au bénéfice non seulement d'étudiants et de professeurs, mais aussi de l'école et de l'entreprise elles-mêmes.

Pour tous les étudiants qui fréquentent les classes de deuxième année du BAC pro Cuisine, nous avons conçu un *format* qui leur permet d'apprendre en s'amusant et qui soit en même temps une épreuve concrète et stimulante, comparable en tout et pour tout aux défis du monde du travail. Les étudiants auront ainsi une occasion de se mettre en lumière, d'augmenter leur visibilité au sein de l'école et d'améliorer leur carte de visite vers le monde du travail.

Dans un monde qui change à une vitesse toujours plus grande, nous nous tournons aussi vers les professeurs, en leur offrant la possibilité d'approfondir les technologies appliquées dans l'environnement alimentaire et un canal pour rester toujours en phase avec leur temps.

La construction de relations solides avec les entreprises, avec l'avant-garde technologique, le regard tourné vers l'avenir et vers l'innovation, tels sont les ingrédients qui, nous le croyons, peuvent rendre votre école plus attrayante aux yeux des étudiants d'instituts des premiers et seconds degrés. C'est par cet engagement qu'**UNOX** veut contribuer à la construction du succès des directeurs d'écoles qui dirigent les instituts.

Valeur pour les étudiants, valeur pour les professeurs, valeur pour les directeurs d'école et ce grain... de folie qui, nous en sommes sûrs, pourra laisser un souvenir indélébile d'**UNOX**, donnent lieu au *format* appelé **CombiGuru Challenge**, composé des étapes suivantes :



suite 

Dès avril 2019, il est proposé aux étudiants et aux enseignants du **CombiGuru Challenge**, une compétition permettant aux étudiants d'apprendre en s'amusant en utilisant **CombiGuru**, l'application *mobile* dédiée aux professionnels de la cuisine.

La collaboration avec des *chefs* prestigieux et avec la faculté d'informatique de l'Université de Padoue fait de **CombiGuru** la meilleure appli présente en magasin pour la qualité des contenus et pour l'expérience d'utilisation.

À partir de mai 2019, tous les enseignants intéressés et les étudiants ayant fait preuve de leur habileté avec **CombiGuru** seront invités chez **UNOX** pour le défi au four.

Au cours de cette journée, les étudiants, par binômes, s'affronteront dans la préparation d'un plat principal et d'un produit de pâtisserie sous l'œil vigilant d'un jury qualifié de *chefs*, qui sélectionnera un vainqueur.

Dans la même journée, les enseignants auront l'occasion de visiter **UNOX** avec Alberto Fraccaro, d'approfondir la chimie des aliments avec Luciano Bellemo, de parler d'*image processing (traitement d'images)* et de *deep learning (apprentissage approfondi)* avec Mario Cammarota et d'assister à une démonstration de cuisson avec le responsable des *Corporate Chef (chefs d'entreprise)* Nicola Lai.

Le lendemain du défi des étudiants et des enseignants, on pourra visiter Venise en conjuguant les saveurs et les parfums des plats typiques avec la beauté de ses œuvres. Au cours de cette journée, vous aurez la possibilité de parcourir les étapes d'un véritable tour gastronomique enrichi de quelques apports culturels et d'interventions de personnages illustres.

Nourriture, logement et transports sont totalement à la charge d'**UNOX**.

Pour les écoles récompensées, **UNOX** met en jeu un four combiné **UNOX CHEFTOP MIND.Maps PLUS**

À l'issue du défi **CombiGuru**, chaque école recevra une vidéo professionnelle contenant le témoignage et le récit de son histoire au cours du défi.

Pour contribuer activement à la création de votre succès, nous souhaitons que l'initiative se répète chaque année et qu'elle devienne un événement de référence dans les divers territoires.

Vous pouvez inscrire votre institut à la page dédiée du site [CombiGuru Challenge](#) de manière totalement gratuite. La participation est assurée uniquement aux premiers instituts inscrits.