



Stimolare il dialogo tra scuole e aziende è un tema estremamente caro a UNOX, che da anni ricerca collaborazioni con istituti superiori a beneficio non solo di studenti e professori ma anche della scuola e dell'azienda stessi.

Per tutti gli studenti che frequentano le classi terze delle scuole di formazione professionali e quarte degli istituti statali/paritari, abbiamo ideato un format che permetta loro di imparare divertendosi attraverso l'app COMBIGURU, interamente sviluppata e ideata da UNOX, ma al tempo stesso di cimentarsi in una prova concreta e stimolante, comparabile in tutto e per tutto alle sfide del mondo del lavoro.

Gli studenti avranno così un'occasione unica per mettersi in luce, aumentare la loro visibilità all'interno della scuola e migliorare il loro biglietto da visita verso il mondo del lavoro.

In un mondo che cambia a una velocità sempre maggiore, ci rivolgiamo anche ai professori, offrendo loro la possibilità di approfondire le tecnologie applicate in ambito alimentare, per rimanere sempre al passo con i tempi.

La costruzione di forti relazioni con le aziende, l'avanguardia tecnologica, lo sguardo proiettato verso il futuro e l'innovazione, sono gli ingredienti che crediamo possano rendere la Vostra scuola ancor più accattivante agli occhi di studenti di istituti di primo e secondo grado. È con questo impegno che UNOX vuole contribuire alla costruzione del successo dei dirigenti scolastici che guidano gli istituti.

Valore per studenti, Valore per i professori, Valore per i dirigenti scolastici e quel pizzico di follia che siamo sicuri possa lasciare un ricordo indelebile di UNOX danno origine al format chiamato COMBIGURU, composto dai seguenti step:

- Iscrizione al concorso;
- Presentazione del concorso e dell'app COMBIGURU a studenti e insegnanti;
- Gioco con l'app COMBIGURU;
- Per lo studente con il punteggio più alto nella classifica dell'App e un docente accompagnatore: partecipazione alla "Sfida al forno" \*.

\*Nel corso della giornata, gli studenti si sfideranno nella preparazione di una main course e di un dessert sotto l'occhio vigile di una giuria qualificata di chef, che decreterà il vincitore.

Nella stessa giornata, gli insegnanti avranno modo di conoscere le ultime tecnologie applicate alle attrezzature di cucina, presentate da UNOX e i diversi partner del concorso.

- Il periodo per le finali in azienda sarà primavera 2026.

Nel mese di luglio gli studenti vincitori de "La Sfida al Forno" avranno la possibilità di partecipare ad un corso UNICO nel suo genere di una settimana presso la sede di Chef in Campus, scuola di cucina della chef Stellata Iside de Cesare, nella riserva naturale del Monte Rufeno, nei pressi di Acquapendente (Viterbo) in un'area protetta del Lazio ai confini con Umbria e Toscana. Gli argomenti trattati, in compagnia di Chef stellati del panorama culinario nazionale saranno vari e di ispirazione per i giovani chef.

Per le scuole vincitrici UNOX mette in palio un forno combinato CHEFTOP MIND.Maps PLUS.

Al termine di COMBIGURU, ogni scuola riceverà foto e video con la testimonianza e il racconto della propria storia durante la finale.

Per contribuire attivamente alla creazione del vostro successo è nostro desiderio che l'iniziativa si ripeta ogni anno e diventi un evento di riferimento nei diversi territori. Può iscrivere il suo istituto alla pagina dedicata del sito [www.combiguruchallenge.com](http://www.combiguruchallenge.com) in modo totalmente gratuito. La partecipazione è assicurata soltanto ai primi istituti iscritti.

