

**REGOLAMENTO ART.11 D.P.R. 26 OTTOBRE 2001,430**  
**CONCORSO A PREMI DENOMINATO**  
**“MAESTRI DELL’ESPRESSO JUNIOR 2019-2020”**  
**(CL 354/2019)**

**SOGGETTO PROMOTORE**

illycaffè Spa, con sede in via Flavia, 110 - Trieste - C.F. 00055180327 (di seguito “Promotrice”).

**SOGGETTO ASSOCIATO**

Gruppo Cimbali S.p.A. con sede in via Alessandro Manzoni, 17 – Binasco (MI) – C.F. 09052100154 (di seguito “Associata”).

**SOGGETTO DELEGATO**

Clipper Srl con sede in Viale Caterina da Forlì, 32 - Milano – C.F. 06601410159

**PERIODO DI SVOLGIMENTO**

Il concorso si svolgerà complessivamente dal 27 agosto 2019 al 22 maggio 2020

Il termine per l’iscrizione al concorso da parte dell’istituto è il 13 ottobre 2019 entro le ore 23.59’.59”

La verbalizzazione degli alunni aventi diritto a partecipare al concorso è prevista entro il 17 dicembre 2019

Il termine per l’invio dei lavori è il 17 febbraio 2020 entro le ore 23.59’.59”

La prima selezione di giuria per l’individuazione dei 16 finalisti avverrà entro il 16 marzo 2020

La selezione finale è prevista il 22 maggio 2020

**AREA**

Il concorso ha svolgimento sull’intero territorio italiano e Repubblica di San Marino.

**DESTINATARI**

Il concorso è rivolto:

- a tutti gli alunni delle classi quarte del settore sala bar e vendita degli Istituti Professionali Alberghieri e della Ristorazione ubicati in Italia e nella Repubblica di San Marino.  
Gli alunni dovranno essere in regola con il percorso scolastico, non saranno ammessi al concorso gli alunni che risultano aver ripetuto uno o più anni scolastici per demerito.  
Potranno prendere parte al concorso gli alunni che risultano aver ripetuto al massimo un anno scolastico per cause non derivanti da una bocciatura per demerito (a titolo esemplificativo ma non esaustivo, il cambio di Istituto scolastico).  
La società promotrice e la delegata richiederanno all’Istituto partecipante una dichiarazione che attesti la regolarità di frequenza dell’alunno. In caso di mancato rispetto di quanto previsto dal regolamento l’alunno sarà eliminato dal concorso.
- a tutti gli Istituti IPSSAR, statali, e gli istituti alberghieri parificati che procederanno con l’iscrizione e la frequenza ad uno dei corsi di formazione gratuita dedicati e organizzati dalla Promotrice e Associata nel periodo fra il 22 ottobre e il 19 novembre 2019 come oltre specificato. Nel caso il docente incaricato avesse già frequentato uno dei corsi proposti dalle due società organizzatrici nelle ultime due edizioni, una nuova partecipazione al corso non sarà obbligatoria. Sarà richiesto, in questo caso, di fruire in modo completo del materiale didattico dedicato e fornito online e il successivo superamento del test online con un punteggio di almeno 20 risposte esatte su 30 come oltre specificato.

**SERVIZIO IN PROMOZIONE**

Il concorso è finalizzato a promuovere l’immagine e i prodotti della società promotrice e della società associata.

**PROMOZIONE DELL’INIZIATIVA**

Il presente concorso sarà promosso attraverso apposita comunicazione agli Istituti Professionali Alberghieri e della Ristorazione, sul sito [www.maestriespressojunior.com](http://www.maestriespressojunior.com) dove sarà disponibile il regolamento completo della manifestazione e sui principali canali social.

Eventuali ulteriori forme di comunicazione che dovessero essere previste saranno coerenti con il presente regolamento ed in linea con quanto previsto dal DPR 430/2011.

## **MODALITA' DI PARTECIPAZIONE**

### **Fase 1) selezione candidati**

A partire dal 27 agosto 2019 tutti i Direttori Scolastici degli Istituti alberghieri destinatari della promozione riceveranno presso la loro sede l'invito a partecipare al concorso "Maestri dell'Espresso Junior 2019-2020" contenente la login, la password, il regolamento del concorso, il programma del corso obbligatorio rivolto ai docenti referenti.

Per poter prendere parte al concorso, entro il 5 ottobre 2019 gli Istituti dovranno richiedere l'iscrizione e contestualmente iscrivere un ( 1 ) docente al corso dedicato ai docenti degli Istituti destinatari della promozione. Allegato A) al regolamento è presente il programma del corso.

In particolare sarà possibile scegliere di frequentare una delle sessioni proposte, da svolgersi a scelta dell'Istituto, presso la sede della Promotrice a Trieste (22-23 ottobre 2019), presso la sede dell'Associata a Binasco (MI) (18-19 novembre 2019), presso la sede di Mumac Academy a Roma ( 4-5 novembre 2019) o presso il concessionario Cimbali a Bari (13-14 novembre 2019). La frequenza del corso è gratuita, viaggio, vitto e alloggio saranno a carico del partecipante. Nel caso il docente individuato avesse già frequentato una sessione del corso nelle ultime due edizioni del concorso, la partecipazione al corso in aula non sarà obbligatoria.

In questo caso il docente dovrà obbligatoriamente fruire in modo completo del materiale didattico dedicato e fornito online sul sito [www.maestriespressojunior.com](http://www.maestriespressojunior.com) e il superamento del test online con un punteggio di almeno 20 risposte esatte sulle 30 proposte.

Il test dovrà essere svolto esclusivamente nelle giornate del 18-19 novembre 2019 entro le ore 23.59'.59".

I docenti dovranno accedere al test attraverso un link dedicato, ciascun docente potrà prendere parte al test una volta soltanto e avrà una sola possibilità di rispondere alle domande poste in maniera consecutiva, senza possibilità di modificare le risposte già inviate e con limite di tempo.

Si precisa che ciascun Istituto potrà partecipare al test con un solo indirizzo mail/iscrizione associata, l'utilizzo di differenti account riferiti allo stesso Istituto comporterà l'eliminazione dello stesso dal concorso.

Inoltre, ciascun partecipante, identificato da un unico indirizzo mail (l'iscrizione da parte di uno stesso docente con più indirizzi mail o con indirizzi mail riconducibili a diverse persone fisiche ma che partecipano per lo stesso istituto comporterà l'eliminazione dell'Istituto dal concorso) potrà prendere parte al test una volta soltanto. Non sarà possibile riprendere il test in un secondo momento o ricominciare da capo.

Le società promotrici si riservano di verificare la regolarità della partecipazione e l'effettiva effettuazione del corso in aula o online come sopra specificato da parte del docente.

La richiesta di iscrizione dovrà essere inserita nell'apposita area presente nel sito [www.maestriespressojunior.com](http://www.maestriespressojunior.com).

Tutti gli Istituti partecipanti, i cui docenti incaricati avranno regolarmente frequentato il corso, o fruito dell'attività online come sopra specificato, riceveranno una comunicazione entro il 29 novembre 2019 che gli confermerà la possibilità di prendere parte al concorso.

I Direttori Scolastici dovranno presentare l'iniziativa a tutti gli alunni che frequentano il quarto anno di sala bar dell'anno scolastico 2019-2020 come identificati nel paragrafo "Destinatari", che avranno la possibilità di partecipare al concorso secondo le modalità di seguito specificate.

Nelle giornate del 9 e 10 dicembre 2019, gli alunni, per poter partecipare al concorso, dovranno prendere parte ad un test da effettuare online composto da n. 30 domande a risposta multipla che daranno diritto a ricevere un punteggio per ogni risposta corretta. Sul sito [www.maestriespressojunior.com](http://www.maestriespressojunior.com) sarà possibile scaricare il materiale didattico che potrà essere a supporto nella preparazione del test.

Attraverso un link dedicato, ciascun alunno potrà prendere parte al test una volta soltanto e avrà una sola possibilità di rispondere alle domande poste in maniera consecutiva, senza possibilità di modificare le risposte già inviate e con limite di tempo.

Si precisa che ciascun Istituto potrà partecipare al test con un solo indirizzo mail/iscrizione associata, l'utilizzo di differenti account riferiti allo stesso Istituto comporterà l'eliminazione dello stesso dal concorso.

Inoltre, ciascun partecipante, identificato da un unico indirizzo mail (l'iscrizione da parte di uno stesso allievo con più indirizzi mail o con indirizzi mail riconducibili a diverse persone fisiche ma che partecipano per lo stesso istituto comporterà l'eliminazione dell'Istituto dal concorso) potrà prendere parte al test una volta soltanto. Non sarà possibile riprendere il test in un secondo momento o ricominciare da capo.

La società Promotrice e l'Associata si riservano di effettuare tutte le opportune verifiche al fine di garantire la regolarità della partecipazione.

Il Promotore e l'Associata si riservano il diritto di escludere un Istituto se:

- sono in possesso di motivi ragionevoli per ritenere che il Partecipante non abbia rispettato tutti i criteri di partecipazione
- il Partecipante ha fornito dati personali e/o informazioni non veritieri imprecisi fuorvianti
- il Partecipante ha violato il presente regolamento

I questionari dovranno essere compilati e completati con l'invio della propria partecipazione entro le ore 23.59'.59" del 10 dicembre 2019. Eventuali partecipazioni pervenute oltre l'orario indicato non verranno prese in considerazione ai fini della partecipazione al concorso.

Per ciascun Istituto partecipante verrà stilata una graduatoria unica dalla quale si procederà ad individuare l'alunno che ha raggiunto il maggior punteggio. In caso di pari merito si valuterà il tempo di risposta premiando chi avrà terminato il test in meno tempo. In caso di ulteriore pari merito si procederà con un'estrazione a sorte tra tutti gli aventi diritto. Si precisa che verranno considerati i risultati solo degli alunni che avranno risposto in maniera corretta ad almeno n. 16 domande su 30 domande complessive.

Verranno considerati come riserve e subentreranno in caso di indisponibilità o rinuncia del vincitore originario non più di tre nominativi degli alunni successivi al 1° classificato.

La verbalizzazione delle graduatorie verrà effettuata a Milano, entro il 17 dicembre 2019, presso la sede della società delegata Clipper Srl alla presenza di un Notaio o di un Funzionario Incaricato della Camera di Commercio di Milano.

Il vincitore sarà tempestivamente avvisato tramite comunicazione al Direttore Scolastico dell'Istituto di riferimento.

## **Fase 2): iscrizione al concorso**

A seguito della verbalizzazione effettuata entro il 17 dicembre 2019, il docente incaricato, che ha seguito la formazione dedicata, dovrà compilare sul sito [www.maestriespressojunior.com](http://www.maestriespressojunior.com) la parte del form dedicata con i dati dell'alunno individuato in seguito al test a risposta multipla.

Sarà inoltre necessaria la compilazione in maniera integrale di:

- accettazione del regolamento da parte dei destinatari sopra menzionati
- dichiarazione sottoscritta dal docente in cui lo stesso dovrà dichiarare, sotto la propria personale responsabilità, l'appartenenza dell'alunno iscritto alla quarta classe dell'istituto professionale e la regolarità del percorso scolastico così come indicato nel paragrafo Destinatari (l'alunno non dovrà essere mai stato bocciato).

Per completare l'iscrizione, la modulistica debitamente compilata e firmata dovrà essere anticipata via email a [silvia.vercellati@gruppocimbali.com](mailto:silvia.vercellati@gruppocimbali.com) e successivamente inviata via posta a mezzo raccomandata con ricevuta di ritorno a:

Gruppo Cimbali Spa

C.A. Silvia Vercellati  
Via Manzoni, 17  
20082 Binasco (MI)

L'invio della modulistica attesta la conferma dell'iscrizione stessa e dovrà essere effettuato entro il 17 gennaio 2020 (farà fede la data del timbro postale).

Eventuali partecipazioni pervenute dopo il termine del 17 gennaio 2020 con modalità diverse da quanto precedentemente descritto non verranno prese in considerazione ai fini della partecipazione della presente iniziativa.

Si specifica che la compilazione del modulo di iscrizione online e l'invio del fax senza la successiva spedizione del modulo cartaceo all'indirizzo indicato, non comporta l'iscrizione dell'Istituto al concorso.

### **Fase 3): preliminare di qualificazione**

Sulla base del materiale didattico presente sul sito, il docente di riferimento si attiverà nella formazione dell'allievo risultato vincitore nella fase 1) Selezione dei candidati e che rappresenterà l'Istituto in tutte le fasi previste dal presente concorso.

L'allievo realizzerà un filmato amatoriale della durata massima di 4 minuti (comprensivi di eventuali titoli di coda, sigla etc), durante i quali l'alunno, sotto la regia del docente, dovrà presentarsi con nome e cognome pronunciati chiaramente, simulare, con il supporto di comparse, la ricezione di una comanda e lo svolgimento di un servizio legato alla realizzazione di un espresso e un cappuccino in modo da dimostrare capacità di relazionarsi con il cliente. Durante la preparazione della comanda, il candidato NON esporrà concetti legati alla cultura del caffè o specifiche tecniche delle attrezzature a disposizione in quanto tali concetti sono già stati verificati in sede di test online. E' fondamentale che il candidato dimostri di essere in grado di relazionarsi con il cliente in modo empatico e coinvolgente e che conosca le basi del servizio al banco o al tavolo.

Il filmato realizzato non dovrà contenere fotomontaggi video ed interruzioni nel filmato e si dovrà vedere chiaramente la preparazione delle bevande in tutte le sue parti.

Saranno quindi necessari zoom sul porta filtro all'atto dell'attivazione della bevanda espresso, sull'erogazione del caffè nella tazzina e sulla crema del caffè espresso. Per la realizzazione del cappuccino si richiede di zoomare qualche secondo sulla bevanda preparata.

Sarà necessario, mediante un cucchiaino da caffè, "raschiare" almeno tre volte la superficie per valutare la presenza e la consistenza della crema. Si suggerisce di effettuare le riprese in un ambiente ben illuminato e senza inquinamento acustico.

In particolare il video dovrà avere obbligatoriamente le seguenti caratteristiche, la mancanza di uno o più elementi comporterà l'eliminazione dell'Istituto dal concorso:

- dovranno essere presenti le comparse per simulare l'interazione con il cliente durante il servizio
- dovrà essere ripresa la fase di erogazione del caffè con lo zoom
- non dovranno essere effettuati fotomontaggi, audio montaggi o tagli del filmato
- la durata massima è di 4 minuti, per ogni minuto o frazione di minuto eccedente verrà assegnato 1 punto di penalità

Il filmato potrà essere realizzato su piattaforma Windows o Apple e per le riprese potranno essere utilizzate videocamere semi-professionali o videocamere amatoriali; ai fini della valutazione non sarà tenuta in considerazione la qualità del video.

Il video realizzato dovrà essere caricato, a cura del Direttore Scolastico, sul sito [www.maestriepressojunior.com](http://www.maestriepressojunior.com) entro il 17 febbraio 2020 alle ore 23.59'.59".

Una volta caricato il video non sarà possibile modificarlo o procedere con un ulteriore invio.

I contenuti trasmessi nella registrazione e la prestazione dell'allievo registrati in video rappresenteranno un dato oggettivo che la commissione, formata da 3 giurati tecnici provenienti da illycaffè e da 3 giurati tecnici provenienti da Cimbali, valuterà per stabilire la graduatoria di merito dalla quale verranno selezionati i 16 finalisti.

Verranno valutate con particolare attenzione le riprese in ogni fase della realizzazione delle bevande.

Entro il 16 marzo 2020 presso la sede della società illycaffé spa con sede in Trieste, via Flavia 110, alla presenza di un notaio o di un Responsabile della Tutela del Consumatore e della Fede Pubblica competente per territorio, si riunirà la giuria che stilerà una graduatoria che individuerà i n. 16 allievi che avranno ottenuto il miglior risultato complessivo e che avranno diritto a prendere parte alla fase finale.

In funzione del numero di lavori pervenuti potrà essere prevista una preselezione d'intesa con il Pubblico Ufficiale incaricato.

Ai n. 16 semifinalisti sarà richiesto di inviare, con le modalità che verranno indicate in sede di comunicazione, entro il 15 maggio 2019 alle ore 23.59'.59" una presentazione di 5 slide in PowerPoint per lo sviluppo del tema "L'utilizzo dei social per la promozione del mio locale". Nella presentazione sarà necessario descrivere la propria tipologia di locale, l'evento che si vuole promuovere e la strategia social che si intende attuare per la promozione dell'evento. Tale materiale sarà utilizzato dalla Giuria composta da Giornalisti ai fini dell'assegnazione del premio dedicato come oltre specificato.

Nel caso in cui un semifinalista non dovesse inviare il materiale richiesto non prenderà parte all'assegnazione del premio della Giuria composta da Giornalisti.

#### **Fase 4): selezione finale**

##### **Premio assegnato dalla Giuria Tecnica**

La fase di selezione finale del concorso si svolgerà il giorno 22 maggio 2020 presso la sede della società illycaffé spa a Trieste alla presenza di un notaio o di un Responsabile della Tutela del Consumatore e della Fede Pubblica competente per territorio.

Nel caso in cui uno o più finalisti siano impossibilitati a partecipare alla finale, si procederà alla sostituzione convocando il primo allievo presente in graduatoria successivo ai 16 selezionati e così di seguito, sino ad un massimo di tre nominativi di riserva.

La selezione finale verrà strutturata in quattro differenti fasi ad eliminazione e nello specifico:

##### Ottavi di finale:

Durante questa fase i n. 16 allievi si scontreranno contemporaneamente a due a due: ciascun allievo dovrà verificare lo stato di funzionamento dell'attrezzatura, settare la macinatura corretta, predisporre il servizio e preparare due caffè espresso, di cui uno in tazza e uno in bicchiere. Il tempo complessivo della prova sarà di 10 minuti. Alla fine della prova il candidato dovrà dichiarare chiaramente di aver terminato dicendo "TIME".

Il candidato potrà preparare più di un espresso durante la prova (utilizzando uno o più bicchieri) ma l'espresso che intende servire ai giudici e oggetto di giudizio dovrà essere preparato esclusivamente in tazza. Non sarà possibile per il candidato preparare un espresso in tazza senza servirlo ai giudici e quindi non sottoporlo al loro giudizio. La giuria assegnerà a ciascun allievo un punteggio per la realizzazione della preparazione entro il tempo massimo disponibile secondo quanto riportato nelle tabelle indicate nell'allegato B) del presente regolamento.

A tale punteggio verranno sottratti eventuali punteggi di "overtime" in ragione di 1 punto per ogni secondo di overtime accumulato dal partecipante.

Verrà stilata una graduatoria dalla quale verranno individuati i n. 8 allievi che avranno ottenuto il punteggio complessivo più alto e che avranno diritto di accedere alla fase successiva.

La giuria si impegna a comunicare pubblicamente i punteggi ottenuti.

##### Quarti di finale:

Durante questa fase i n. 8 allievi si scontreranno contemporaneamente a due a due secondo il seguente schema in base alla posizione in classifica:

1-5

2-6

3-7

4-8

Durante questa fase i n. 8 allievi si scontreranno contemporaneamente a due a due. Agli allievi verrà richiesto di verificare lo stato di funzionamento dell'attrezzatura, settare la macinatura corretta, compattare

utilizzando la tamper station e la preparazione di due caffè espresso, di cui uno in tazza e uno in bicchiere, e due cappuccini entrambi in tazza. Il tempo complessivo della prova sarà di 10 minuti. Alla fine della prova il candidato dovrà dichiarare chiaramente di aver terminato dicendo "TIME".

Il candidato potrà preparare più di un espresso durante la prova (utilizzando uno o più bicchieri) ma l'espresso che intende servire ai giudici e oggetto di giudizio dovrà essere preparato esclusivamente in tazza. Non sarà possibile per il candidato preparare un espresso in tazza senza servirlo ai giudici e quindi non sottoporlo al loro giudizio.

La giuria assegnerà a ciascun allievo un punteggio per la realizzazione delle preparazioni entro il tempo massimo disponibile, secondo quanto riportato nelle tabelle indicate nell'allegato B) del presente regolamento.

A tale punteggio verranno sottratti eventuali punteggi di "overtime" in ragione di 1 punto per ogni secondo di overtime accumulato dal partecipante.

Verrà stilata una graduatoria dalla quale verranno individuati i n. 4 allievi che avranno ottenuto il punteggio complessivo più alto e che avranno diritto di accedere alla fase successiva.

#### Semifinale:

Gli allievi semifinalisti si scontreranno contemporaneamente a due a due secondo il seguente schema in base alla posizione in classifica:

1-3

2-4

Sarà loro richiesto di verificare lo stato di funzionamento dell'attrezzatura, di settare la giusta macinatura, compattare utilizzando la tamper station, la preparazione di due caffè espresso, di cui uno in tazza e uno in bicchiere e due cappuccini. Il tempo complessivo della prova sarà di 10 minuti, verranno sottratti eventuali punteggi di "overtime" in ragione di 2 punti per ogni secondo di overtime accumulato dal partecipante.

Alla fine della prova il candidato dovrà dichiarare chiaramente di aver terminato dicendo "TIME".

Il candidato potrà preparare più di un espresso durante la prova (utilizzando uno o più bicchieri) ma l'espresso che intende servire ai giudici e oggetto di giudizio dovrà essere preparato esclusivamente in tazza. Non sarà possibile per il candidato preparare un espresso in tazza senza servirlo ai giudici e quindi non sottoporlo al loro giudizio.

La giuria assegnerà a ciascun allievo un punteggio per la realizzazione delle preparazioni entro il tempo massimo disponibile, la qualità del prodotto verrà valutata secondo quanto riportato nelle tabelle indicate nell'allegato B) del presente regolamento.

A tale punteggio verranno sottratti eventuali punteggi di "overtime" in ragione di 2 punti per ogni secondo di overtime accumulato dal partecipante.

Verrà stilata una graduatoria dalla quale verranno individuati i n. 2 allievi che avranno ottenuto il punteggio complessivo più alto e che avranno diritto a prendere parte alla Finale.

#### Finale:

Ai due allievi finalisti verrà richiesto di verificare lo stato di funzionamento dell'attrezzatura, di settare la giusta macinatura, compattare utilizzando la tamper station, la preparazione di due caffè espresso, di cui uno in tazza e uno in bicchiere, e due cappuccini entrambi in tazza e una "analisi degustativa". Il tempo complessivo della prova sarà di 10 minuti, verranno sottratti eventuali punteggi di "overtime" in ragione di 1 punto per ogni secondo di overtime.

La sessione di degustazione verterà nel riconoscimento di quattro caffè: espresso realizzato con 100% robusta, espresso realizzato con 100% arabica, espresso sovraestratto, espresso sottoestratto, al fine di verificare la conoscenza e le attitudini sensoriali degli alunni che vanno oltre la semplice conoscenza scolastica della materia trattata.

Alla fine della prova il candidato dovrà dichiarare chiaramente di aver terminato dicendo "TIME".

Il candidato potrà preparare più di un espresso durante la prova (utilizzando uno o più bicchieri) ma l'espresso che intende servire ai giudici e oggetto di giudizio dovrà essere preparato esclusivamente in tazza. Non sarà possibile per il candidato preparare un espresso in tazza senza servirlo ai giudici e quindi non sottoporlo al loro giudizio.

Sulla base dell'attività svolta verranno individuati il 1° e 2° classificato che si aggiudicheranno, in ordine di graduatoria, i premi dedicati in palio.

Per tutte le fasi, in caso di pari merito o di indecisione da parte della giuria verrà considerato il tempo di esecuzione della prova. Ai fini del conteggio del tempo della prova farà sempre fede esclusivamente il tempo rilevato dai giudici, non verranno prese in considerazione altre rilevazioni. Passerà il turno il candidato che avrà terminato la prova in minor tempo.

### **Overtime**

Verranno applicate le penalità di overtime come sopra indicate. Il tempo massimo per la prova con overtime sarà di 20 minuti, terminati i quali l'alunno dovrà erogare comunque le preparazioni così come disponibili.

Ciascun allievo avrà a disposizione una macchina per caffè, un macinadosatore e tutto il materiale ritenuto necessario dai soggetti promotori per svolgere il servizio (tazzine, cucchiaini, vassoi, bricchi latte, ...). Non potranno essere impiegati strumenti e prodotti diversi da quelli forniti dalla giuria.

La giuria sarà formata da n. un minimo di 6 componenti (3 giudici tecnici di illycaffè e 3 giudici tecnici di Cimbali).

La giuria tecnica composta dai rappresentanti delle società illycaffè Spa e Gruppo Cimbali Spa valuterà le capacità manuali dell'allievo, effettuerà un'analisi organolettica e valuterà i parametri fisici delle bevande preparate.

### **Premio assegnato dalla Giuria composta da Giornalisti**

Tutti i 16 finalisti avranno diritto a partecipare anche all'assegnazione del premio assegnato dalla Giuria di Giornalisti. La giuria composta da giornalisti (che saranno presenti in numero da stabilire ma con un minimo di 3) valuterà, lo sviluppo da parte del candidato del tema "L'utilizzo dei social per la promozione del mio locale". Il candidato dovrà presentare il materiale inviato (slide di presentazione del progetto) che sarà oggetto di discussione con la giuria di giornalisti ai fini di valutare la capacità di progettazione e utilizzo dei social, riconosciuti come strumento fondamentale per veicolare messaggi promozionali e per rendere noto qualsiasi tipo di attività.

Nel corso dell'iniziativa, ai n. 16 Istituti di appartenenza degli allievi selezionati nella fase 3) preliminare di qualificazione, verrà consegnata una fornitura di n. 6 KG di caffè in modo da permettere all'allievo di riferimento di utilizzare lo stesso prodotto che verrà utilizzato in sede di selezione finale. Inoltre, saranno premiati i due Istituti di appartenenza degli allievi risultati vincitori che riceveranno ciascuno una fornitura annuale di caffè illy pari a 60Kg di caffè tostato in grani e una delle attrezzature a marchio Cimbali a scelta tra una macchina espresso o tre macinadosatori; si precisa che tale parte della meccanica non segue la normativa sulle manifestazioni a premio (art 6 comma e, DPR 26 ottobre 2001 n. 430).

### **PREMI**

Il premio riservato ai n. 16 alunni che parteciperanno alla fase finale è composto da:

n. 1 soggiorno di 2 notti (pernottamento e prima colazione) presso **Hotel Continentale, via San Nicolò, 25, Trieste**. Il valore medio indicativo del premio ammonta ad € 140,00 (Iva al 10% inclusa) per un valore totale di € 2240,00 (IVA al 10% inclusa).

Le spese accessorie alla fruizione del premio saranno a carico dei vincitori.

I n. 2 alunni vincitori nella fase di selezione finale si aggiudicano nell'ordine:

## **Premio Giuria Tecnica**

### **1° classificato**

L'alunno si aggiudica uno stage da svolgere presso Mumac Academy di Gruppo Cimbali per un periodo di 10 giorni lavorativi continuativi da svolgere al compimento del 18° anno di età compatibilmente con la disponibilità della società e comunque entro il 31 dicembre 2020. Il premio comprende le spese di alloggio per tutta la durata dello stage.

Tutte le altre spese utili e accessorie alla fruizione del premio saranno a carico del vincitore

Il valore indicativo del premio ammonta a € 1.350,00 (Iva inclusa)

### **2° classificato**

L'alunno si aggiudica la partecipazione al corso più completo da scegliere fra l'offerta formativa di Mumac Academy presso Gruppo Cimbali da frequentare al compimento del 18° anno di età, compatibilmente con le disponibilità della società e comunque entro il 31 dicembre 2020. Il premio comprende le spese di alloggio per tutta la durata del corso.

Tutte le altre spese utili e accessorie alla fruizione del premio saranno a carico del vincitore

Il valore indicativo del premio ammonta a € 1.000,00 (Iva inclusa)

## **Premio Giuria Giornalisti**

Al partecipante selezionato dalla giuria verrà consegnata una Targa ricordo del valore indicativo di € 75,00 (iva al 22% inclusa)

## **MONTEPREMI**

Il montepremi complessivo ammonta a € 4.665,00 IVA inclusa (€ 1.987,70 + IVA al 22% e € 2.036,36 + IVA al 10%)

## **DEVOLUZIONE PREMI**

Il soggetto promotore si impegna sin d'ora a devolvere i premi eventualmente non assegnati ai vincitori alla Onlus: Medici Senza Frontiere Onlus con sede in Via Volturmo, 58 - 00185 Roma Cod. Fisc. 06643921007 anche sotto forma di beni o servizi alternativi di pari o superiore valore.

## **FACOLTA' DI RIVALSA**

Il soggetto promotore dichiara di rinunciare alla facoltà di rivalsa sulla ritenuta alla fonte a titolo di imposta ex art. 30 DPR 29/09/73 N. 600; sull'acquisto dei premi e degli omaggi costituiti da beni imponibili ai fini dell'imposta si applicherà l'indetraibilità dell'IVA.

## **ADEMPIMENTI E GARANZIE**

Tutte le operazioni avverranno secondo la normativa vigente.

Tutti i partecipanti al concorso sono tenuti ad accettare il presente regolamento.

I premi saranno resi disponibili gratuitamente a cura della società promotrice, esclusivamente sul territorio italiano, entro il termine massimo di 180 giorni dalla data della vincita. Ai vincitori dei premi finali sarà consegnato un voucher che darà diritto a frequentare lo stage/corso vinto.

Nel caso in cui il vincitore fosse un minorenne la ricevuta liberatoria della consegna del premio dovrà essere rilasciata dal docente accompagnatore opportunamente delegato dal genitore o tutore legale.

Il vincitore non può contestare il premio assegnato, né richiedere il valore corrispondente in denaro o il cambio/sostituzione, per nessun motivo. Tuttavia, nel caso che la Società Organizzatrice, per motivi non dipendenti dalla propria volontà, non fosse in grado di consegnare il premio vinto, si riserva il diritto di sostituire il premio annunciato con altro di valore analogo o simile.

La società organizzatrice non esercita l'attività di Internet Provider e non trae alcun beneficio economico dalle connessioni al sito Internet dedicato al concorso. Il costo di connessione è a carico del consumatore, sulla base del proprio piano tariffario.



La società promotrice non si assume alcuna responsabilità per problemi di accesso, impedimento, disfunzione o difficoltà riguardante gli strumenti tecnici, il computer, la linea telefonica, i cavi, l'elettronica, il software e l'hardware, la trasmissione e la connessione che possa impedire ad un concorrente di partecipare al concorso; non si assume, altresì, responsabilità alcuna per problemi causati dalla configurazione del computer e dalla modalità di connessione alla rete Internet dell'utente che si potrebbero ripercuotere sulla qualità della partecipazione.

Sarà richiesto ai partecipanti di attenersi alle disposizioni contenute nel presente regolamento: la società promotrice si riserva la facoltà di verificare la regolarità delle registrazioni e di annullare quelle che, dopo tali controlli, risultino irregolari, false o contrarie allo spirito del concorso.

I lavori inviati dagli Istituti rimarranno di esclusiva proprietà della società promotrice: i partecipanti, pertanto, non potranno chiedere la restituzione del materiale inviato.

Il promotore inoltre avrà facoltà di distruggere il materiale ricevuto dai partecipanti una volta terminato il concorso senza che questi ultimi possano vantare a qualunque titolo pretese di indennizzo o risarcimento.

I partecipanti, con l'invio del proprio lavoro, cedono, in via esclusiva e gratuita, l'insieme di tutti i diritti esclusivi di utilizzazione anche economica del lavoro, ivi compresi i diritti di sfruttare, anche a fini commerciali e di lucro, il lavoro, di realizzarlo, di pubblicarlo, di adattarlo, modificarlo, elaborarlo o utilizzarlo anche parzialmente senza che vi sia necessità di un previo consenso da parte del sottoscritto.

Alcuni lavori inviati potranno essere pubblicati dalla società promotrice negli spazi che saranno dedicati al concorso: l'eventuale pubblicazione del lavoro non è tuttavia legata all'andamento del concorso a premi.

Con la partecipazione al presente concorso i partecipanti accettano che il loro nome, il premio vinto e l'Istituto di provenienza vengano pubblicati sul sito [www.mestriespressojunior.com](http://www.mestriespressojunior.com) o sugli spazi che la società promotrice e associata dedicheranno all'iniziativa.

I dati forniti dagli utenti con la loro partecipazione al concorso saranno trattati in conformità all'UE 2016/679 e alle normative nazionali vigenti.

La società promotrice dichiara che i server su cui è ospitato il sito [www.maestriespressojunior.com](http://www.maestriespressojunior.com) è ubicato in Italia.

**p. illycaffè S.p.A.**  
**Il Soggetto Delegato**  
**Clipper Srl**