

**REGOLAMENTO ART.11 D.P.R. 26 OTTOBRE 2001,430
CONCORSO A PREMI DENOMINATO
"MAESTRI DELL'ESPRESSO JUNIOR 2020-2021"
(CL 262/2020)**

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 31 agosto 2020 al 21 maggio 2021

Il termine per l'iscrizione al concorso da parte dell'istituto è il 31 ottobre 2020 entro le ore 23.59'.59"

La verbalizzazione degli alunni aventi diritto a partecipare al concorso è prevista entro il 21 dicembre 2020

Il termine per l'invio dei Contributi video è il 24 febbraio 2021 entro le ore 23.59'.59"

La prima selezione di giuria per l'individuazione degli 8 finalisti avverrà entro il 26 marzo 2021

La selezione finale è prevista entro il 15 giugno 2021

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 del docente di riferimento del concorso a una delle sessioni gratuite dei corsi di formazione dedicati e organizzati dalla Promotrice e Associata nel periodo fra il 15 ottobre 2020 e il 30 novembre 2020 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 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 31 agosto 2020 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 2020-2021" 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 31 ottobre 2020 gli Istituti dovranno richiedere l'iscrizione e contestualmente iscrivere un (1) docente al corso online 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, nelle seguenti date:

- 9 novembre 2020 ore 09.30 – 12.30
- 20 novembre 2020 ore 09.30 – 12.30
- 25 novembre 2020 ore 14.30 – 17.30

Il corso, della durata di 3 ore, si svolgerà in via telematica sulla piattaforma Microsoft Teams. IL numero minimo di partecipazioni è 5 mentre il numero massimo sarà di 25.

La frequenza del corso è gratuita, eventuali spese per la fruizione del corso online sono a carico del partecipante (connessione a internet).

La richiesta di iscrizione, al concorso e al corso, dovrà essere inserita nell'apposita area presente nel sito www.maestriespressojunior.com.

Tutti gli Istituti partecipanti, i cui docenti incaricati avranno regolarmente frequentato il corso online riceveranno una comunicazione entro il 30 novembre 2020 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 2020-2021 come identificati nel paragrafo "Destinatari", che avranno la possibilità di partecipare al concorso secondo le modalità di seguito specificate.

Nelle giornate del 15 e 16 dicembre 2020, 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 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 16 dicembre 2020. Eventuali partecipazioni pervenute oltre l'orario indicato non verranno prese in considerazione ai fini della partecipazione al concorso.

Dopo il 16 dicembre 2020 verrà stilata una graduatoria unica nazionale dalla quale si procederà ad individuare i n. 30 Istituti che hanno ottenuto i migliori risultati con 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.

Si precisa che il test online è a disposizione dei soli Partecipanti al concorso, come individuati al paragrafo "Destinatari" e non può essere utilizzato per altri scopi che non siano quelli legati alla partecipazione al presente concorso.

Specifichiamo che chi è fuori regolamento non può partecipare al test online che il test online può essere utilizzato solo ai fini del concorso

Verrà considerato come riserva, per ciascun Istituto classificato nei primi 30, un solo nominativo successivo al 1° classificato a condizione che abbia totalizzato un punteggio (numero di risposte corrette) pari o superiore al risultato del 30° studente classificato nella graduatoria unica nazionale. Se lo studente 2° classificato, per l'Istituto di riferimento, non ha raggiunto il punteggio minimo non potrà subentrare come riserva e l'Istituto verrà escluso dal concorso.

La verbalizzazione delle graduatorie verrà effettuata a Milano, entro il 21 dicembre 2020, presso la sede della società delegata Clipper Srl alla presenza di un Notaio o di un Funzionario Incaricato della Camera di Commercio di Milano.

Gli studenti classificati tra i primi 30 nella graduatoria unica nazionale saranno tempestivamente avvisati tramite comunicazione ai rispettivi Direttori Scolastici dell'Istituto di riferimento.

Fase 2): iscrizione al concorso

A seguito della verbalizzazione effettuata entro il 21 dicembre 2020, al docente incaricato sarà richiesta 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 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 27 gennaio 2021 (farà fede la data del timbro postale).

Eventuali partecipazioni pervenute dopo il termine del 27 gennaio 2021 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 della mail senza la successiva spedizione del modulo cartaceo all'indirizzo indicato, non comporta l'iscrizione dell'Istituto al concorso.

Fase 3): preliminare di qualificazione

A seguito del perdurare dell'emergenza sanitaria dovuta alla pandemia causata dal Covid-19 la meccanica viene modificata come segue:

I giudici che parteciperanno alla selezione dei finalisti realizzeranno due video che riguardano il mondo del caffè e la sua preparazione e che conterranno volutamente degli errori (regole di preparazione, pulizia attrezzatura, servizio).

Ai fini dell'individuazione dei n. 8 finalisti, i n. 30 studenti selezionati nella fase 1) verranno invitati ad individuare ed elencare gli errori contenuti nei video. Non verrà comunicata la natura o il numero di errori complessivi contenuti nei due video presentati.

In particolare, nella giornata del 1° marzo 2021 verrà prevista la selezione dei finalisti che avrà svolgimento come segue:

- i partecipanti saranno contattati e informati sullo svolgimento secondo le nuove modalità in tempo utile che dovranno accettare e comunicare a quale delle due sezioni di valutazione previste desiderano prendere parte:

- 1ª sessione: 1° marzo 2021 dalle ore 11.00 alle ore 12.00

- 2ª sessione: 1° marzo 2021 dalle ore 15.00 alle ore 16.00

All'orario previsto per la sessione prescelta, i partecipanti dovranno collegarsi seguendo le indicazioni di accesso ricevute dalla Promotrice e Associato, e avranno modo di visionare i due video per due volte di seguito consecutivamente. La visione avverrà in contemporanea per tutti gli studenti.

Si precisa che i relativi docenti di riferimento non potranno partecipare alla sessione e non potranno fornire indicazioni agli studenti. La promotrice si riserva di effettuare gli opportuni controlli (anche chiedendo agli studenti di inquadrare gli spazi intorno a loro) affinché venga rispettata tale prescrizione.

Terminata la visione dei due video, comunicata dai giurati, il partecipante dovrà inviare, entro 15 minuti dal termine, l'elenco di tutti gli errori individuati, tenendo attivo il collegamento Teams. In particolare dovranno accedere al sito del concorso, nell'apposita sezione creata ad hoc, per inviare l'elenco di tutti gli errori individuati nei video appena visionati.

I giurati daranno conferma al singolo partecipante della ricezione del risultato del test direttamente durante il collegamento online in diretta con Teams.

Una volta ricevuto il risultato del test gli studenti potranno disconnettersi dal Team e verranno avvisati in un secondo momento circa l'esito della valutazione di giuria.

In base alla correttezza o meno delle risposte date verranno attribuiti dei punti da parte dei giurati e sarà stilata una graduatoria unica ai fini di individuare i n. 8 finalisti che avranno diritto di accedere alla finale.

Si precisa che ogni errore segnalato/individuato concorre in modo diverso alla somma totale del giudizio, quindi non tutti gli errori hanno lo stesso peso ai fini della valutazione finale. Inoltre, verranno previsti dei punti di demerito qualora:

- venga segnalato come errore una procedura che in realtà è corretta: n. 2 punti di penalità

- ci sia un ritardo nell'invio dell'elenco degli errori individuati dal partecipante al termine della visione dei due video, rispetto ai 15 minuti concessi: n. 4 punti di penalità

Al termine della sessione da parte di tutti i partecipanti, verrà stilata la graduatoria unica che permetterà l'individuazione dei n. 8 finalisti. In caso di ex equo i giudici si riservano di rivedere i risultati della verifica dei partecipanti con lo stesso punteggio ai fini di valutare nuovamente la prova ed, eventualmente di far ripetere il test ai partecipanti ex equo.

La valutazione di giuria, in modalità online, verrà effettuata alla presenza di un notaio o di un Responsabile della Tutela del Consumatore e della Fede Pubblica competente per territorio unitamente ai giudici della società illycaffè Spa e Gruppo Cimbali Spa.

Ai n. 8 semifinalisti sarà richiesto di inviare, con le modalità che verranno indicate in sede di comunicazione, entro il 13 maggio 2021 alle ore 23.59'59" una presentazione di massimo 8 slide in PowerPoint per lo

sviluppo del tema "Ideazione e promozione del mio locale". Nella presentazione sarà necessario descrivere la propria tipologia di locale e la relativa promozione toccando i seguenti temi:

- descrizione del locale
- il menù caffetteria, elencando le preparazioni che include la sua offerta
- ideazione e promozione di un evento
- strategia di promozione del locale in caso di situazione in cui è consentito il solo take away

Tale materiale sarà utilizzato dalla Giuria Tecnica ai fini dell'assegnazione dei premi, come oltre specificato. L'invio del materiale sarà obbligatorio ai fini della partecipazione alla fase di selezione finale ai fini dell'attribuzione dei premi in palio.

Fase 4): selezione finale **Premio assegnato dalla Giuria Tecnica**

A seguito del perdurare dell'emergenza sanitaria presente sul territorio italiano dovuta alla pandemia Covid-19 e a seguito dei Decreti emessi dal Governo Italiano, la società promotrice ha individuato la seguente meccanica al fine di assegnare i premi in palio non potendosi svolgere la selezione in presenza dei finalisti come originariamente previsto.

La fase di selezione finale del concorso si svolgerà entro il 15 giugno 2021 alla presenza, in via telematica, del Responsabile della Tutela del Consumatore e della Fede Pubblica competente per territorio.

La Promotrice e l'Associata, qualora necessario, si riservano di terminare la selezione anche nella giornata successiva a causa di motivi ad oggi non ipotizzabili e prevedibili.

In particolare la selezione finale si terrà in via telematica attraverso l'utilizzo del software denominato Microsoft Teams, la società Promotrice ha effettuato un'indagine preliminare e conferma che tutti gli 8 finalisti hanno confermato la possibilità di utilizzare lo strumento Microsoft Teams ai fini della partecipazione alla fase finale.

Si precisa che in caso di problemi di connessione verranno inseriti all'interno del programma di selezione due periodi di tempo extra per gestire eventuali recuperi.

La selezione della Giuria Tecnica, per ciascun finalista, avrà una durata massima di 30 minuti e si articolerà su una prova oggettiva (suddivisa in tre fasi) e una prova libera, come di seguito descritte.

Prova Oggettiva:

Obiettivo: il Candidato, attraverso tre diverse prove, deve dimostrare di aver interiorizzato le procedure corrette per la gestione di una comanda e di aver sviluppato una attenzione e cura nei dettagli oltre alla predisposizione a porre attenzione alla cura dei clienti e al servizio come elemento centrale.

Prova 1) Problemi situazionali

Al Candidato verranno sottoposte n. 2 slide in cui sarà descritta su ciascuna una situazione problematica verosimile di servizio o preparazione. La situazione proposta ricalca quanto può avvenire quotidianamente durante il proprio turno dietro al bancone. Il Candidato dovrà scegliere fra le soluzioni proposte quella che ritiene più corretta per garantire gli standard qualitativi di prodotto, con particolare attenzione al cliente e alla gestione del punto vendita.

Valutazione giuria:

I giudici valuteranno non solo la correttezza della risposta ma anche la sua articolazione dimostrando prontezza di ragionamento e considerazione di tutti gli aspetti affrontati nelle precedenti prove del concorso. I Giudici attribuiranno un punteggio da 1 a 5 sui punti sopracitati, la valutazione sarà composta dalla media dei voti dei giudici.

Tempo per la prova: 5 minuti

Punteggio massimo attribuibile da ciascun giudice: 5 punti

Prova 2) Immagini errate:

Al candidato verranno sottoposte n. 2 immagini raffiguranti un servizio e una postazione, ciascuna contenente 5 errori, egli dovrà individuare tutti gli errori e spiegarne la correzione.

Obiettivo della prova è verificare l'attenzione al dettaglio, la consapevolezza della corretta predisposizione della propria postazione di lavoro e la propria preparazione sia da lato del servizio che dal lato della preparazione

I Giudici attribuiranno un punteggio da 1 a 5 sui punti sopracitati, la valutazione sarà composta dalla media dei voti dei giudici.

Tempo per la prova: 5 minuti

Punteggio massimo attribuibile da ciascun giudice: 5 punti

Prova 3) Gestione ordine delle attività:

Al candidato verranno proposte due situazioni tipiche del lavoro in bar e un elenco di azioni e di procedure da svolgere. Si richiede di individuare l'ordine corretto di azioni per ottenere un servizio efficiente da un punto di vista qualitativo e di rispetto delle tempistiche.

I Giudici attribuiranno un punteggio da 1 a 5 sui punti sopracitati, la valutazione sarà composta dalla media dei voti dei giudici.

Tempo per la prova: 5 minuti

Punteggio massimo attribuibile da ciascun giudice: 5 punti

Prova Libera:

Obiettivo: la prova permetterà alla Giuria Tecnica di capire l'estro e l'iniziativa del Candidato nello sviluppo del proprio locale considerando la carta caffè innovativa, la tipologia di servizio su cui il Candidato punta maggiormente per la riuscita della propria attività.

Il Candidato, sulla base della presentazione in Power Point inviata entro il 13 maggio 2021 a tema "Ideazione e promozione del mio locale" dovrà presentare alla Giuria Tecnica in un tempo massimo di 15 minuti, il proprio ipotetico locale e relativa promozione affrontando i temi trattati nella presentazione e qui riassunti:

- descrizione del locale
- il menù caffetteria, elencando le preparazioni che include la sua offerta
- ideazione e promozione di un evento
- strategia di promozione del locale in caso di situazione in cui è consentito il solo take away

La Giuria Tecnica valuterà l'esposizione del Candidato secondo i seguenti parametri:

- capacità espositive
- sviluppo e aderenza del tema assegnato "Ideazione e promozione del mio locale"
- originalità e innovazioni delle soluzioni proposte
- fonti (bibliografia o Internet grafia, fonti visive o esperienziali) utilizzate dal Candidato come ispirazione per il suo progetto

Ciascun Giudice assegnerà un punteggio da 1 a 5 riferito all'intera prova libera.

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

In base ai punteggi assegnati nella Prova Oggettiva e Prova Libera verrà stilata una graduatoria che permetterà di individuare i primi tre Candidati che si aggiudicheranno, nell'ordine, i premi in palio. In caso di punteggio pari merito la Giuria Tecnica si riserva di fare un'ulteriore valutazione del materiale inviato per la presentazione della prova libera ai fini di individuare il Candidato che ha diritto ad aggiudicarsi il premio.

Nel corso dell'iniziativa, ai n. 8 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

I n. 3 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 illycaffè S.p.A. 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 2021. 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 illycaffè S.p.A. da frequentare al compimento del 18° anno di età, compatibilmente con le disponibilità della società e comunque entro il 31 dicembre 2021. 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)

3° classificato

L'alunno si aggiudica una Targa ricordo del valore indicativo di € 75,00 (iva al 22% inclusa)

MONTEPREMI

Il montepremi complessivo ammonta a € 2.425,00 IVA inclusa (€ 1.987,70 + IVA al 22%).

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 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 è ubicato in Italia.

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