

REGOLAMENTO ART.11 D.P.R. 26 OTTOBRE 2001,430
CONCORSO A PREMI DENOMINATO
“MAESTRI DELL’ESPRESSO JUNIOR 2024-2025”
(CL 267/2024)

SOGGETTO PROMOTORE

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

SOGGETTI ASSOCIATI

- Cimbali Group S.p.A. con sede in via Alessandro Manzoni, 17 – Binasco (MI) – C.F. 09052100154.
- Danone Nutricia S.p.A. Società Benefit con sede in via Farini, 41 – Milano – C.F. 11667890153, proprietaria del marchio Alpro (di seguito identificata anche con “Alpro”).
(di seguito “Associati”).

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 02 settembre 2024 al 16 maggio 2025

Il termine per l’iscrizione al concorso da parte dell’istituto è il 31 ottobre 2024 entro le ore 23.59’.59”

La verbalizzazione degli alunni aventi diritto a partecipare al concorso è prevista entro il 20 dicembre 2024

Il termine per l’invio dei Contributi video è il 28 febbraio 2025 entro le ore 23.59’.59”

La prima selezione di giuria per l’individuazione degli 8 finalisti avverrà entro il 1° aprile 2025

La selezione finale è prevista il 16 maggio 2025

AREA

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

DESTINATARI

Il concorso è rivolto:

- a tutti gli alunni/studenti 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 durante tutta la propria carriera scolastica (l’alunno non deve essere mai stato bocciato per demerito durante il suo intero ciclo scolastico a partire dalla scuola primaria). Potranno prendere parte al concorso gli alunni nati negli anni 2006, 2007, 2008 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 e degli studenti interessati all’attività a una delle sessioni gratuite dei corsi di formazione dedicati e organizzati dalla Promotrice e Associata nel periodo fra il 10 ottobre 2024 e il 1° dicembre 2024 come oltre specificato.

SERVIZIO IN PROMOZIONE

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

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 02 settembre 2024 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 2024-2025" contenente le istruzioni per procedere all'iscrizione sul sito del concorso www.maestriespressojunior.com, il regolamento, il programma del corso obbligatorio rivolto a docenti e studenti.

I Direttori Scolastici dovranno presentare l'iniziativa a tutti gli alunni che frequentano il quarto anno di sala bar dell'anno scolastico 2024-2025 come identificati nel paragrafo "Destinatari", che avranno la possibilità di partecipare al concorso secondo le modalità di seguito specificate.

Per poter prendere parte al concorso, entro il 31 ottobre 2024 gli Istituti, seguendo le istruzioni di iscrizione ricevute via e-mail, dovranno iscrivere un (1) docente che sarà referente dell'istituto per il concorso e selezionerà la data del corso online dedicato al docente e a tutti gli studenti degli Istituti destinatari della promozione che hanno intenzione di prendere parte al concorso e a cui il docente avrà presentato il regolamento. In sede di iscrizione il docente dovrà confermare di aver preso visione del regolamento integrale del concorso e delle informative privacy di riferimento.

In particolare, sarà possibile scegliere di frequentare una delle sessioni proposte, da svolgersi a scelta dell'Istituto, nelle seguenti date:

- 26 novembre 2024 ore 14:30 – 17:30
- 27 novembre 2023 ore 09:30 – 12:30
- 27 novembre 2023 ore 14:30 – 17:30

Il corso si svolgerà in via telematica sulla piattaforma Microsoft Teams. Il numero minimo di partecipazioni per l'attivazione di una sessione è 20 persone. La società promotrice si riserva di spostare le iscrizioni ai corsi da parte dei docenti e degli studenti in modo da rispettare il numero minimo di iscritti per ciascuna sessione, eventualmente aggiungendo una data di svolgimento del corso e dandone tempestiva comunicazione agli interessati.

Il corso dovrà essere seguito da tutti gli studenti che su base volontaria intendono prendere parte al concorso. Potrà invece partecipare esclusivamente un (1) docente per Istituto (che seguirà lo studente in tutte le fasi del concorso).

La frequenza del corso è gratuita, eventuali spese per la fruizione del corso online sono a carico del partecipante (connessione a internet e dispositivo). La mancata fruizione del corso obbligatorio comporterà l'esclusione dalla partecipazione al concorso.

Tutti gli Istituti partecipanti, i cui docenti incaricati e studenti interessati alla partecipazione al concorso avranno regolarmente frequentato il corso online, riceveranno una comunicazione entro il 6 dicembre 2024 che gli confermerà la possibilità di proseguire la frequenza del concorso. Verrà richiesto l'elenco degli studenti che abbiano seguito la formazione tramite la frequentazione del corso online insieme al docente designato e che hanno diritto a partecipare alle successive fasi del concorso. Il docente dovrà compilare un'autocertificazione contenente l'elenco degli studenti che hanno partecipato al corso online. Sul sito www.maestriespressojunior.com il docente di riferimento, accedendo con le credenziali create in fase di

iscrizione al concorso, potrà scaricare il materiale didattico o accedere a link specifici di supporto nella preparazione del test.

Nelle giornate del 11 e 12 dicembre 2024, gli alunni, per poter proseguire il 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 (ogni domanda varrà 1 punto).

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.

Sarà data la possibilità di svolgere una versione di test adeguato a coloro che sono in possesso di una certificazione DSA di dislessia. Sarà cura degli organizzatori comunicare ai docenti chi abbia svolto del proprio istituto il test con modalità per DSA, per dislessia. Il docente dovrà essere autorizzato dallo studente (o da chi ne esercita la potestà genitoriale) a comunicare il dato agli organizzatori e confermerà l'effettivo diritto ad effettuare quel dato test. In mancanza di certificazione di DSA di dislessia o nel caso in cui lo studente (o da chi ne esercita la potestà genitoriale) non abbia autorizzato la comunicazione della propria DSA di dislessia ai promotori dell'iniziativa, lo studente non sarà ammesso alle prossime fasi del concorso.

Sarà a disposizione degli Istituti il supporto tecnico in caso di problematiche tecniche legate allo svolgimento del test nelle due giornate di test online con orario 9:30/13:00 e 14:00/18:00. I contatti: Domino Srl, indirizzo e-mail: supporto.mde@domino.it – recapito telefonico: 041- 0991411.

Si precisa che ciascuno studente potrà partecipare al test con un solo indirizzo mail/iscrizione associata (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) e 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 le Associate si riservano di effettuare tutte le opportune verifiche al fine di garantire la regolarità della partecipazione.

Il Promotore e le Associate 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 12 dicembre 2024 (considerando che l'assistenza sarà fornita solo negli orari sopra specificati). Eventuali partecipazioni pervenute oltre l'orario indicato non verranno prese in considerazione ai fini della partecipazione al concorso.

Dopo il 12 dicembre 2024 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 (il numero di Istituti potrebbe essere anche maggiore in caso di pari merito, come oltre descritto).

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 come segue:

- se il punteggio a pari merito viene raggiunto da due o più studenti appartenenti a due differenti Istituti, entrambi rientreranno in graduatoria ai fini della partecipazione al concorso

- se il punteggio a pari merito viene raggiunto da due o più studenti appartenenti allo stesso Istituto si procederà con un ulteriore test tra i due partecipanti; il test sarà composto da domande aggiuntive rispetto a quelle già proposte, uguali per entrambi gli studenti. Al termine del test verrà conteggiato il punteggio complessivo ottenuto nell'intero test al fine di individuare lo studente, tra i pari merito, che avrà ottenuto il punteggio maggiore. In caso di pari merito ulteriore verrà considerato il miglior tempo di risposta.

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, per un totale complessivo di 16 punti.

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.

Verrà considerato come riserva, per ciascun Istituto classificato nei primi 30 (salvo numeriche aggiuntive in caso di pari merito come sopra descritto), un solo nominativo successivo al 1° classificato a condizione che abbia totalizzato un punteggio (numero di risposte corrette e tempo) 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 non avrà riserve oltre allo studente classificato.

La verbalizzazione delle graduatorie verrà effettuata a Milano, entro il 20 dicembre 2024, 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 (salvo numeriche aggiuntive in caso di pari merito come sopra descritto) 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 20 dicembre 2024, 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, la regolarità del percorso scolastico così come indicato nel paragrafo Destinatari (l'alunno non dovrà essere mai stato bocciato), data di nascita dell'alunno.

Per completare l'iscrizione, la modulistica debitamente compilata e firmata dovrà essere inviata via e-mail utilizzando la posta certificata (PEC) all'indirizzo illy.udc@pec.it entro il 31 gennaio 2025 (farà fede la data registrata dal server del provider di posta del destinatario).

Si precisa che non è ammesso l'invio della documentazione con modalità diverse da quelle sopra riportate. Eventuali invii che non rispettino quanto previsto dal presente regolamento non verranno presi in considerazione ai fini della partecipazione al concorso.

Eventuali partecipazioni pervenute dopo il termine del 31 gennaio 2025 non verranno prese in considerazione.

Fase 3): preliminare di qualificazione

Sulla base del materiale didattico presente sul sito e nei link indicati, 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, e realizzare il video secondo le indicazioni riportate nell'allegato A) del presente regolamento che ne fa parte integrante.

Sarà richiesto di simulare, con il supporto di comparse, la ricezione di una comanda e lo svolgimento di un servizio legato alla realizzazione di un espresso, un cappuccino a base di bevanda vegetale avena e un cappuccino a base di latte vaccino 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. È 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, aggiunte o manomissioni di audio, e interruzioni nel filmato e si dovrà vedere chiaramente la preparazione e il servizio delle bevande in tutte le loro 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 dei cappuccini si richiede di zoomare qualche secondo sia sulla fase di montatura che 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, sarà inoltre necessario segnalare in maniera evidente il bricco contenente latte vaccino e quello contenente bevanda vegetale. 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.maestriespressojunior.com entro il 28 febbraio 2025 alle ore 23.59'.59", secondo le istruzioni inviate via mail.

Una volta caricato il video non sarà possibile modificarlo e non si potrà 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 minimo 3 giurati tecnici provenienti da illycaffè e Cimbali Group e Alpro, valuterà per stabilire la graduatoria di merito dalla quale verranno selezionati gli 8 finalisti.

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

Entro il 1° aprile 2025, con modalità in presenza o online da concordare, alla presenza di un notaio o di un Responsabile della Tutela del Consumatore e della Fede Pubblica competente per territorio, si riunirà la giuria e stilerà una graduatoria che individuerà i n. 08 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. 08 finalisti saranno richiesti di inviare, con le modalità che verranno indicate in sede di comunicazione, entro il 7 maggio 2025 alle ore 23.59'.59" in un documento in formato pdf orizzontale una ricetta a base espresso preparato al momento e bevanda vegetale, con un massimo di ulteriori 5 ingredienti a scelta e inerente al tema che verrà comunicato in un secondo momento. Il documento dovrà contenere tutte le informazioni necessarie per la corretta realizzazione della ricetta proposta (nome ricetta, ingredienti, dosaggi e procedura, immagine risultato finale).

Nel caso in cui un semifinalista non dovesse inviare il materiale richiesto o lo inviasse oltre il termine del 7 maggio 2024 non prenderà parte all'assegnazione del premio della Giuria dedicato.

Fase 4): selezione finale

Premio assegnato dalla Giuria Tecnica

La fase di selezione finale del concorso si svolgerà il giorno 16 maggio 2025 presso i locali messi a disposizione dalla società Cimbali Group Spa a Binasco (MI) 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 dell'istituto successivo ai 08 finalisti selezionati e così di seguito, sino ad un massimo di tre nominativi di riserva compatibilmente con le tempistiche di contatto delle

eventuali riserve ed entro e non oltre il 30 aprile 2025. In caso di ritiri dopo questa data non sarà prevista alcuna sostituzione.

Ai 08 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 di cui uno a base di bevanda vegetale avena e uno a base di latte vaccino entrambi in tazza e una "analisi degustativa". Il tempo complessivo della prova sarà di 15 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 due caffè: 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.

Per tutte le fasi, in caso di pari merito o di indecisione da parte della giuria verrà considerata la posizione raggiunta nella classifica stilata in occasione della selezione dei semifinalisti (Fase 3).

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 tecnica formata da minimo 3 giurati tecnici provenienti da illycaffè, Cimbali Group e Alpro 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 08 finalisti avranno diritto a partecipare anche all'assegnazione del premio assegnato dalla Giuria di Giornalisti. La giuria sarà composta da figure appartenenti all'ambito giornalistico o dei Social Media in numero da stabilire ma con un minimo di 3. La prova permetterà alla Giuria Giornalisti di comprendere la propensione all'innovazione e alla conoscenza delle materie prime.

Il Candidato dovrà proporre una ricetta a base espresso preparato al momento e bevanda vegetale della gamma prodotto Alpro rispettando quella inviata ai Giudici entro il 7 maggio 2025 **in formato pdf orizzontale** con tutte le informazioni necessarie per la corretta realizzazione della stessa (nome della ricetta, ingredienti, dosaggi e procedura, immagine risultato finale).

Durante la finale il Candidato dovrà preparare e presentare la ricetta affrontando i temi:

- Descrizione della ricetta
- Ambito in cui la ricetta potrà essere servita
- Tecnica di promozione / lancio della ricetta

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

- Utilizzo degli ingredienti
- Esposizione della ricetta
- Originalità della proposta
- Estetica della presentazione

La Giuria, inoltre, assaggerà le preparazioni ideate, sarà necessario dunque preparare una preparazione completa per ciascun giudice. Il giudizio concorrerà alla definizione della classifica ai fini dell'assegnazione del premio Giuria Giornalisti.

I 08 finalisti potranno utilizzare ogni ingrediente (per un massimo di 5) e attrezzature necessaria per la realizzazione della propria ricetta e sarà loro cura provvedere al reperimento di essi e al trasporto sicuro nella sede della finale. Sarà necessario comunicare preventivamente l'attrezzatura che verrà portata correlata da immagine esplicativa. Unici ingredienti obbligatori espresso fatto al momento e bevanda vegetale, unica attrezzatura obbligatoria macchina espresso. Si precisa che non sarà ammesso l'utilizzo di attrezzature e prodotti personali concorrenti alle aziende promotrici e associate.

Nel corso dell'iniziativa, ai n. 08 Istituti di appartenenza degli allievi selezionati nella fase 3) preliminare di qualificazione, verrà consegnata una fornitura di n. 6 KG di caffè e una fornitura adeguata di bevanda vegetale avena in modo da permettere all'allievo di riferimento di usare lo stesso prodotto che verrà utilizzato in sede di selezione finale per la prova della giuria tecnica. 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, una delle attrezzature a marchio Cimbali a scelta tra una macchina espresso o tre macinadosatori e una fornitura di 16 litri di bevande vegetali per le 4 referenze Alpro; 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. 08 alunni che parteciperanno alla fase finale è composto da:

n. 1 soggiorno di 2 notti (pernottamento e prima colazione in stanza doppia) presso B&B Hotel Milano La Spezia, Via Spezia 25 Milano, inclusa la tassa di soggiorno. Il valore medio indicativo del premio per ciascun alunno ammonta ad € 153,10 (Iva al 10% inclusa ove presente) per un valore totale di € 1.224,80 (IVA al 10% inclusa ove presente).

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 Università del Caffè di illycaffè a Trieste 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 2025. 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 22% inclusa)

2°classificato

L'alunno si aggiudica la partecipazione al corso più completo da scegliere fra l'offerta formativa di Università del Caffè di illycaffè da frequentare al compimento del 18°anno di età, compatibilmente con le disponibilità della società e comunque entro il 31 dicembre 2025. 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 22% inclusa)

Premio Giuria Composta da giornalisti

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

MONTEPREMI

Il montepremi complessivo ammonta a € 3.649,80 IVA inclusa ove presente (€ 1.987,70 + IVA al 22%, € 1.040,72 + IVA al 10% e € 80,00 escluso IVA)

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 minorenni 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 in cui la Società Promotrice o l'Associata, 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 Promotrice e l'Associata non esercitano l'attività di Internet Provider e non traggono 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 e l'Associata non si assumono 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 assumono 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.maestriespressojunior.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 alla normativa nazionale vigente.

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

ALLEGATO A) INDICAZIONI PER LA PREPARAZIONE DEL VIDEO

1. Stare attenti a non superare il limite massimo di tempo, anche un solo secondo in eccesso comporta una penalità
2. Viene richiesto di rappresentare un servizio reale: non elencare le parti della macchina espresso o raccontare nozioni sul caffè verde, non spieghiamo come si monta il latte in quanto le nozioni teoriche sono già state affrontate nel concorso. In una situazione reale l'importante è l'interazione col cliente e questa verrà valutata con un occhio di riguardo a spunti originali.
3. Mostrare la postazione di lavoro in modo da evidenziarne la pulizia.
4. Per la preparazione dell'espresso è importante che si vedano bene:
 - ***Il flush del gruppo erogatore;***
 - Il livellamento della polvere di caffè;
 - Tutto il braccio fino al gomito incluso nel momento della compattazione (è importante per capire la forza applicata);
 - Il momento in cui si attiva l'erogazione e si prendono le tazzine di caffè;
 - L'erogazione del caffè
 - I secondi totali di erogazione (dalla macchina o da un cronometro);
 - L'aspetto finale del caffè all'interno della tazzina (valutazione della crema).
5. Per la preparazione del cappuccino è importante che si veda bene:
 - La pulizia della lancia a vapore prima e dopo la preparazione della crema di latte/bevanda vegetale;
 - La posizione del bricco e della mano rispetto alla lancia a vapore;
 - Il momento della montatura del latte/bevanda vegetale;
 - ***Il flush del gruppo erogatore;***
 - L'erogazione dell'espresso;
 - I secondi di estrazione dell'espresso;
 - Il momento della versata del latte/bevanda vegetale all'interno delle tazze;
 - L'aspetto finale della crema;
 - La consistenza finale della crema: è necessario affondare il cucchiaino per mostrarla.
6. ***È inoltre importante che per entrambe le preparazioni:***
 - ***il/la concorrente non batta il portafiltro per eliminare la pastiglia di caffè esausto per più di 2 volte;***
 - ***non sbatta il pressino sul portafiltro.***
7. Effettuate il servizio finale.