



C.A. Dirigente Scolastico / Docente Sala Bar

Binasco, 12 Settembre 2016

Oggetto: Concorso "Maestri dell'Espresso Junior" 2016-2017

Spett.li Istituti,

siamo lieti di invitarvi a partecipare alla Venticinquesima Edizione di **Maestri dell'Espresso Junior**, concorso a premi promosso da illycaffè e Gruppo Cimbali, che nasce per dar modo agli alunni degli Istituti Alberghieri di approfondire la conoscenza del mondo del caffè e delle macchine per caffè espresso.

In base a quanto emerso dai Focus Group organizzati negli scorsi mesi e grazie alla preziosa collaborazione dei docenti, questa edizione vedrà numerose novità volte a rendere il concorso più dinamico e a stimolare una preparazione di alto livello sulle tematiche legate alla caffetteria.

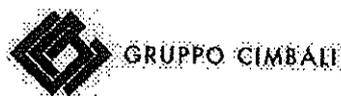
Per scoprire tutte le novità vi invitiamo a visitare il nuovo sito www.maestriespressojunior.com

Il concorso è rivolto a studenti delle classi quarte degli Istituti Alberghieri ma riserva anche una formazione specifica dedicata ai docenti e organizzata in collaborazione con RENAIA (Rete Nazionale Istituti Alberghieri). Tale formazione verterà principalmente sulla preparazione dell'espresso e del cappuccino, sulle attrezzature, sul mondo del caffè e la sua degustazione. A completamente di ciò, il materiale didattico pensato esclusivamente per i partecipanti è stato rivisto e aggiornato in molte sue parti.

Cimbali e illycaffè avranno il piacere di ospitare nelle loro storiche sedi l'intero svolgimento della manifestazione, questo per dar modo agli alunni coinvolti di vivere un'esperienza a 360°, con la possibilità di visitare le sedi ed arricchire così la loro esperienza.

Allegato alla presente:

- Copia del nuovo Regolamento del Concorso con le indicazioni da seguire per iscrivervi nei tempi indicati;



UNIVERSITÀ del CAFFÈ
www.unicaffe.com



- Allegato A) Il programma del corso di aggiornamento per i docenti, la cui frequenza è necessaria per la partecipazione al concorso da parte dell'Istituto;
- Allegato B) I parametri di riferimento oggettivi per la valutazione delle prove nella selezione finale del concorso.

Per effettuare l'iscrizione al concorso è necessario registrarsi sul sito all'indirizzo

www.maestriespressojunior.com/registrazione.asp

ENTRO E NON OLTRE il 7 ottobre 2016 utilizzando la seguente password:

mdej2016

In fase di iscrizione online sarà possibile scegliere la sessione del corso di aggiornamento a cui il docente desidera partecipare, presso Gruppo Cimbali a Binasco (MI) o presso illycaffè a Trieste.

IMPORTANTE! Dopo la scadenza non sarà più possibile iscriversi alla manifestazione.

Siamo a completa disposizione per eventuali chiarimenti o richiesta di ulteriori informazioni.

In attesa delle vostre gradite conferme, i nostri più cordiali saluti.

Valentina De Angelis

valentina.deangelis@illy.com

Silvia Vercellati

mumacademy@gruppocimbali.com



UNIVERSITÀ del CAFFÈ
www.unicaffe.com

**REGOLAMENTO ART.11 D.P.R. 26 OTTOBRE 2001,430
CONCORSO A PREMI DENOMINATO
"MAESTRI DELL'ESPRESSO JUNIOR 2016-2017"
(CL 344/2016)**

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 12 settembre 2016 al 12 maggio 2017

Il termine per l'iscrizione al concorso da parte dell'istituto è il 7 ottobre 2016 entro le ore 23.59'.59"

La verbalizzazione degli alunni aventi diritto a partecipare al concorso è prevista entro il 25 novembre 2016

Il termine per l'invio dei lavori è il 1 febbraio 2017 entro le ore 23.59'.59"

La prima selezione di giuria per l'individuazione dei 16 finalisti avverrà entro il 27 febbraio 2017

La selezione finale è prevista il 12 maggio 2017

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 e quindi non dovranno aver ripetuto alcun anno 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 17 ottobre e il 11 novembre 2016 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 12 settembre 2016 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

2016-2017" contenente la login, la password, il regolamento del concorso, e il programma del corso obbligatorio rivolto ai docenti referenti.

Per poter prendere parte al concorso entro il 7 ottobre 2016, 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 due sessioni proposte, da svolgersi a scelta dell'Istituto, presso la sedi della Promotrice a Trieste o presso la sede dell'Associata a Binasco (MI). La frequenza del costo è gratuita, viaggio, vitto e alloggio saranno a carico del partecipante.

La richiesta di iscrizione 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, riceveranno una comunicazione entro il 14 novembre 2016 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 2016-2017 in regola con il percorso scolastico, che avranno la possibilità di partecipare al concorso secondo le modalità di seguito specificate.

Nelle giornate del 17 e 18 novembre 2016, 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. I questionari dovranno essere compilati e completati con l'invio della propria partecipazione entro le ore 23.59'.59" del 18 novembre 2016. 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.

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 25 novembre 2016, 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

In data successiva al 25 novembre 2016, per completare l'iscrizione dell'alunno risultate migliore al test a risposta multipla, il docente incaricato, che ha seguito la formazione dedicata, dovrà compilare in maniera integrale:

- 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 (l'alunno non dovrà essere mai stato bocciato).

Per completare l'iscrizione, la modulistica debitamente compilata e firmata dovrà essere anticipata via fax al numero 02 900 49 483 e successivamente inviata via posta a mezzo raccomandata con ricevuta di ritorno a:
 Gruppo Cimbali Spa
 c/o Mumac Academy
 Via Manzoni, 17
 20082 Binasco (MI)

L'invio della modulistica attesta la conferma dell'iscrizione stessa e dovrà essere effettuato entro il 16 dicembre 2016 (farà fede la data del timbro postale).

Eventuali partecipazioni pervenute dopo il termine del 16 dicembre 2016 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 5 minuti, durante i quali l'alunno, sotto la regia del docente, dovrà simulare, con l'eventuale 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 una profonda conoscenza del prodotto e le capacità di relazionarsi con il cliente. Durante la preparazione della comanda il candidato dovrà essere in grado di esporre chiaramente al cliente le caratteristiche dell'attrezzatura a sua disposizione e del prodotto che sta preparando. Senza utilizzare fotomontaggi video, 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.

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.

Si precisa che i filmati contenenti fotomontaggi o tagli non verranno considerati validi ai fini della partecipazione al preliminare di qualificazione e il relativo Istituto verrà escluso dal concorso.

Il video realizzato dovrà essere caricato, a cura del Direttore Scolastico, sul sito www.maestripressojunior.com entro il 1° febbraio 2017 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 27 febbraio 2017 presso la sede della società associata Gruppo Cimbali S.p.A. con sede in via Alessandro Manzoni, 17 - Binasco (MI), 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.

Fase 4): selezione finale

Premio assegnato dalla Giuria Tecnica

La fase di selezione finale del concorso si svolgerà il giorno 12 maggio 2017 presso la sede della Associata a Binasco (MI), alla presenza di un notaio o di un Responsabile della Tutela del Consumatore e della Federazione 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.

La giuria selezionerà, per ciascuno scontro, l'allievo che ha realizzato la migliore preparazione entro il tempo massimo disponibile secondo i parametri oggettivi e soggettivi sotto riportati e attribuendo un punteggio secondo quanto riportato nella tabella indicata nell'allegato B) del presente regolamento.

A tale punteggio verranno sottratti eventuali punteggi di "overtime" attribuiti come oltre indicato.

La giuria si impegna a comunicare pubblicamente i punteggi ottenuti.

Avranno diritto ad accedere ai quarti di finale i n. 8 allievi che avranno ottenuto, per ciascuno scontro, il punteggio complessivo più alto.

Quarti di finale:

Durante questa fase i n. 8 allievi si scontreranno contemporaneamente a due a due: verrà richiesta 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.

La giuria selezionerà, per ciascuno scontro, l'allievo che ha realizzato la migliore preparazione entro il tempo massimo disponibile secondo i parametri oggettivi e soggettivi sotto riportati e attribuendo un punteggio secondo quanto riportato nella tabella indicata nell'allegato B) del presente regolamento.

A tale punteggio verranno sottratti eventuali punteggi di "overtime" attribuiti come oltre indicato.

La giuria si impegna a comunicare pubblicamente i punteggi ottenuti.

Avranno diritto ad accedere alla semifinale i n. 4 gli allievi che avranno ottenuto, per ciascuno scontro, il punteggio complessivo più alto.

Semifinale:

Uno alla volta, ai 4 allievi semifinalisti sarà richiesta la preparazione di due caffè espresso, di cui uno in tazza e uno in bicchiere e due cappuccini a tempo. La qualità del prodotto verrà valutata secondo i criteri sotto elencati e verrà attribuito un punteggio secondo quanto riportato nella tabella indicata nell'allegato B) del presente regolamento.

Verrà, inoltre, attribuito un punteggio di 0.5 punti per ogni secondo impiegato nella realizzazione della prova.

La giuria si impegna a comunicare pubblicamente i punteggi ottenuti.

A parità di punteggio ottenuto dalla preparazione del prodotto verrà considerato, ai fini dell'individuazione dei due finalisti, il punteggio più basso ottenuto nella realizzazione della prova (minor tempo di realizzazione).

Finale:

Ai due allievi finalisti verrà richiesta 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" in max 10 minuti.

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.

Per tutte le fasi, in caso di pari merito o di indecisione da parte della giuria verrà richiesta una ulteriore prova ai candidati oggetto di pari merito.

Overtime

Durante la fase di selezione (ottavi e quarti di finale), per ogni secondo di overtime verrà riconosciuto 1 punto di penalità. Il tempo massimo per la prova con overtime sarà di 20 minuti, terminati i quali l'allunno 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, bicchi 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.

I parametri di riferimento oggettivi saranno:

Espresso:

Volume in tazza 25cc

Tempo di estrazione 30" (5" preinfusione e 25" estrazione)

Cappuccino:

Volume di riferimento 100 grammi

Temperatura del latte 65° C

I parametri di riferimento soggettivi saranno:

Espresso:

Preparazione e servizio

Compattazione del pannello

Cappuccino:

Preparazione e servizio

Fase di emulsione del latte

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

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, anche tramite un'intervista, il comportamento complessivo dell'allievo e soprattutto gli aspetti del servizio, della comunicazione e gestione dell'imprevisto. Ai fini di valutare la capacità di relazione con il cliente, anche nell'ottica di svolgimento di lavori in ambiti internazionali, la giuria potrà effettuare parte dell'intervista anche in inglese.

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 l'Hotel la Spezia - Milano. Il valore medio indicativo del premio ammonta ad € 100,00 (iva al 10% inclusa) per un valore totale di € 1.600,00 (IVA al 10% inclusa).

Le spese accessorie alla fruizione del premio e le spese di trasferimento dalla località di residenza alla sede della finale e viceversa 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 poter svolgere a propria discrezione presso la società Promotrice o l'Associata per un periodo di 10 giorni lavorativi continuativi da svolgere al compimento del 18° anno di età compatibilmente con le disponibilità delle società promotrici. 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 € 1.250,00 (Iva inclusa)

2° classificato

L'alunno si aggiudica la partecipazione al corso più completo da scegliere fra l'offerta formativa di Università del Caffè (presso illycaffè) o MUMAC Academy (presso Gruppo Cimbali) da frequentare al compimento del 18° anno di età compatibilmente con le disponibilità delle società promotrici. 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 € 73,20 (iva al 22% inclusa)

MONTEPREMI

Il montepremi complessivo ammonta a 3.923,20 IVA inclusa (€ 1.904,26 + IVA al 22% e € 1.454,55 + 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 Voltorno, 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.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 al D.Lgs. 196/2003

La società promotrice dichiara che il server su cui è ospitato il sito www.maestriespressojunior.com è ubicato in Italia.

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



PRIMO GIORNO

- 09.00: Arrivo e caffè di benvenuto
- 09.30 - 10.00: Presentazione del concorso a premi Maestri dell' Espresso Junior e del corso
- 10.00 - 11.00: Coltivazione e produzione del caffè verde
- 11.00 - 11.15: Coffee break
- 11.15 - 12.00: Commercio del caffè verde
- 12.00 - 13.00: Visita dello stabilimento
- 13.00 - 14.00: Pausa pranzo
- 14.00 - 15.00: La trasformazione del caffè espresso: le sue caratteristiche
- 15.00 - 17.00: Attività pratica su macchina espresso e macinadosatore

SECONDO GIORNO

- 09.00: Arrivo e caffè di benvenuto
- 09.30 - 11.00: Analisi degli aspetti sensoriali e delle tecniche di degustazione
- 11.00 - 11.15: Coffee break
- 11.15 - 13.00: Test pratici su analisi visiva e gustativa, aromatica e tattile (arabica, robusta, sotto estratto e sovra estratto)
- 13.00 - 14.00: Pausa pranzo
- 14.00 - 15.00: Tecniche e idee per la realizzazione del cappuccino ideale
- 15.00 - 17.00: Attività pratica per la realizzazione del cappuccino ideale
- Chiusura del corso



GRUPPO CIMBALI



UNIVERSITÀ del CAFFÈ

www.unicaffè.com



SCHEDA RIEPILOGATIVA DELLE VALUTAZIONI OGGETTIVE

Valutazione del caffè espresso

Valutatore: _____	
N°	Nominativo allievo I.P.S.S.A.R. P.
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	

Tempo di estrazione: 30 secondi		Volume in tazza: 25 millilitri									
5	4	3	2	1	5	4	3	2	1		
30"	29/28"	31/32"	32/34"	33/36"	34/38"	25ml	20/25ml	20/21ml	20/19ml	<19	>31
30"	30/29"	31/32"	32/34"	33/36"	34/38"	25ml	20/25ml	20/21ml	20/19ml	<19	>31
30"	29/28"	31/32"	32/34"	33/36"	34/38"	25ml	20/25ml	20/21ml	20/19ml	<19	>31
30"	29/28"	31/32"	32/34"	33/36"	34/38"	25ml	20/25ml	20/21ml	20/19ml	<19	>31
30"	29/28"	31/32"	32/34"	33/36"	34/38"	25ml	20/25ml	20/21ml	20/19ml	<19	>31
30"	29/28"	31/32"	32/34"	33/36"	34/38"	25ml	20/25ml	20/21ml	20/19ml	<19	>31
30"	29/28"	31/32"	32/34"	33/36"	34/38"	25ml	20/25ml	20/21ml	20/19ml	<19	>31
30"	29/28"	31/32"	32/34"	33/36"	34/38"	25ml	20/25ml	20/21ml	20/19ml	<19	>31
30"	29/28"	31/32"	32/34"	33/36"	34/38"	25ml	20/25ml	20/21ml	20/19ml	<19	>31
30"	29/28"	31/32"	32/34"	33/36"	34/38"	25ml	20/25ml	20/21ml	20/19ml	<19	>31

Valutazione del cappuccino

Temperatura del latte: 65° Centigradi		Peso complessivo al netto della tazza: 100 grammi (cc)							
5	4	3	2	1	5	4	3	2	1
65°C	64/63°C	63/62°C	62/61°C	61/60°C	100g	101/107g	108/114g	115/124g	<76g
65°C	64/63°C	63/62°C	62/61°C	61/60°C	100g	101/107g	108/114g	115/124g	>124g
65°C	64/63°C	63/62°C	62/61°C	61/60°C	100g	101/107g	108/114g	115/124g	<76g
65°C	64/63°C	63/62°C	62/61°C	61/60°C	100g	101/107g	108/114g	115/124g	>124g
65°C	64/63°C	63/62°C	62/61°C	61/60°C	100g	101/107g	108/114g	115/124g	<76g
65°C	64/63°C	63/62°C	62/61°C	61/60°C	100g	101/107g	108/114g	115/124g	>124g
65°C	64/63°C	63/62°C	62/61°C	61/60°C	100g	101/107g	108/114g	115/124g	<76g
65°C	64/63°C	63/62°C	62/61°C	61/60°C	100g	101/107g	108/114g	115/124g	>124g
65°C	64/63°C	63/62°C	62/61°C	61/60°C	100g	101/107g	108/114g	115/124g	<76g
65°C	64/63°C	63/62°C	62/61°C	61/60°C	100g	101/107g	108/114g	115/124g	>124g

Il punteggio può variare da un minimo di 1 ad un massimo di 5 punti