

BANDO DI CONCORSO INTERNAZIONALE “S.PELLEGRINO YOUNG CHEF 2015”

REGOLAMENTO COMPLETO

Sanpellegrino Spa (“Sanpellegrino”), con sede Legale in Loc. Ruspino, San Pellegrino Terme (BG), e sede Amministrativa in Via del Mulino 6 ad Assago (Mi), organizza la presente iniziativa denominata “S.Pellegrino Young Chef 2015”.

L’iniziativa consiste in un “Talent Scouting” internazionale, aperto a giovani Chef maggiorenni, secondo le norme del proprio stato, di età massima pari a 30 anni, in possesso dei requisiti elencati di seguito. L’iniziativa sarà promossa a partire da Ottobre, ma la registrazione sarà possibile soltanto dal 1° Novembre al 15 Dicembre 2014. Il presente regolamento sarà consultabile su www.finedininglovers.com (il “Sito”). Tutti i partecipanti sono invitati a leggere attentamente il presente regolamento: con la partecipazione all’iniziativa, i partecipanti dichiarano di aver compreso ed accettato tutte le clausole qui esposte.

1. Finalità dell’iniziativa

Lo scopo dell’iniziativa è sostenere i principi della “cultura della buona cucina” nel mondo, attraverso un’iniziativa che mira ad individuare dei giovani chef di talento, per celebrarne il talento ed incentivarne la crescita professionale.

2. Periodo di partecipazione

L’iniziativa sarà pubblicizzata a partire dal mese di Ottobre 2014. Per partecipare, i candidati dovranno registrarsi nell’apposita sezione del sito www.finedininglovers.com. Ai fini della definizione della “Global Shortlist”, e dell’individuazione dei Finalisti Locali e del Vincitore Finale, l’iniziativa si articolerà in 3 fasi, come di seguito descritto:

- Registrazione Online (Fase 1): dalle 00.01 (GMT+1) del 01/11/2014 alle 23.59 (GMT+1) del 15/12/2014
- Definizione della “Global Shortlist” (Fase 2): 16/12/2014 – 14/01/2015
Individuazione (e notifica) dei partecipanti selezionati per la “Global Shortlist”: a partire dal 15/01/2015
- “Local Challenges” (Fase 3): la selezione dei Finalisti Locali si terrà fra il 16/01/2015 ed il 28/02/2015

La Gran Finale e la Premiazione del Vincitore è prevista per il periodo dal 25 al 27/06/2015 a Milano, presso l’EXPO. Le date e il luogo dell’evento potrebbero tuttavia variare: in tal caso, qualsiasi modifica sarà comunicata su www.finedininglovers.com.

In concomitanza con le date della “Gran Finale”, potrebbero essere inoltre previsti eventi collaterali a cui i Finalisti Locali potrebbero essere invitati.

È quindi importante che tutti i partecipanti assicurino la propria disponibilità nel predetto periodo, fin dalla prima fase di registrazione Online.

3. Requisiti di partecipazione

La partecipazione alla presente iniziativa è esclusivamente aperta ai Giovani Chef in possesso dei seguenti requisiti:

- Et : essere maggiorenni secondo le norme vigenti nel proprio stato di partecipazione e data di nascita non antecedente al 01/01/1984.
- Esperienze: aver maturato esperienza di lavoro full-time di almeno 1 anno presso uno o pi  ristoranti come “chef de cuisine” oppure “chef de partie” oppure “sous chef” (non   indispensabile che il periodo di 1 anno di lavoro sia stato conseguito presso un medesimo ristorante)
- Lingua: avere una conoscenza basica della lingua inglese, parlata e scritta (elementary level)

Tutti i requisiti di cui sopra devono essere rispettati, diversamente il partecipante sar  escluso dalla partecipazione.

Ciascun giovane chef potr  iscriversi all’iniziativa una sola volta.

È responsabilit  di ciascun partecipante ottenere il consenso del proprio datore di lavoro, qualora tale consenso sia necessario per poter partecipare. Partecipando all’iniziativa, ciascun partecipante garantisce di aver ottenuto il predetto consenso, o di non necessitarne.

4. Modalit  di partecipazione

Fase 1: Registrazione online - dalle 00.01 (GMT+1) del 1° Novembre 2014 fino alle 23.59 (GMT+1) del 15 Dicembre 2014

Per partecipare, I Giovani Chef in possesso dei requisiti indicate al punto precedente, dovranno registrarsi online, completando il form disponibile sul Sito.

Il form dovr  essere completato in Inglese con le informazioni seguenti:

- Dati anagrafici e di contatto (obbligatorio)
- Riferimenti digitali e links (es. Sito web, pagine social) (opzionali)
- Luogo di lavoro attuale (es. informazioni sul ristorante) (obbligatorio)
- Attuale posizione lavorativa, es. : chef / sous chef /chef de partie (obbligatorio)

I candidati dovranno inoltre rispondere alle seguenti domande, proposte in inglese:

- Una copia di un documento d’identit  in corso di validit .
- Il proprio Curriculum Vitae aggiornato
- La ricetta del proprio “signature dish”
- Le foto del proprio “signature dish” (min. una (1) - max. tre (3))

I candidati dovranno inoltre rispondere alle seguenti domande, proposte in inglese:

- “Quali sono i tuoi sogni professionali per il futuro?” (opzionale)
- “Cosa vorresti esprimere con il tuo piatto?” (obbligatorio)

Specifiche riguardanti il piatto (“Signature dish”):

- Il “Signature dish” può essere un primo, un secondo oppure un dessert.
- La ricetta e la foto inviate costituiranno il piatto che il Giovane Chef dovrà preparare qualora venisse selezionato nella Global Shortlist.
- La ricetta dovrà comprendere le seguenti informazioni: nome della ricetta, ingredienti e quantità, per quante persone è la ricetta, metodo di preparazione, modalità di servizio;
- I dettagli tecnici della foto saranno specificati sul Sito.

Inviando la propria candidatura, i partecipanti acconsentono alla pubblicazione della ricetta e della foto inviata, così come a prendere parte ad interviste, esclusivamente per le finalità legate all’iniziativa e per gli scopi promozionali descritti nel presente documento. È responsabilità dei partecipanti fornire indicazioni accurate: con la partecipazione, i candidati si assumono ogni responsabilità relativamente alle informazioni fornite ed ai materiali inviati. L’organizzatore non potrà essere considerato responsabile nel caso in cui le informazioni fornite per la partecipazione e/o i dati di contatto siano non corretti, non accurati o altro. A questo proposito, si specifica che la prova di invio (da parte del partecipante) non potrà essere considerata prova valida di partecipazione effettiva. I materiali inviati non saranno restituiti ed i partecipanti sono invitati a conservarne una copia.

L’organizzatore si riserva il diritto, in qualsiasi momento, di effettuare le opportune verifiche relativamente alla validità delle partecipazioni (inclusa l’identità del partecipante, l’età, il luogo di residenza), richiedendo qualsiasi prova ritenga necessaria per verificare quanto dichiarato nel form online, e di procedere con la squalifica di quei partecipanti che abbiano partecipato in violazione del presente regolamento o che abbiano alterato il processo di registrazione.

Fase 2: Selezione della “Global Shortlist” (entro il 15 Gennaio 2015)

Al fine di creare una prima “Global Shortlist”, tutte le partecipazioni pervenute durante la Fase 1 saranno suddivise in 20 gruppi, corrispondenti alle 20 Geografie partecipanti (elenca- te nell’allegato 1). Il luogo di lavoro (e non il luogo di provenienza) sarà determinante al fine di definire il paese e la Geografia di appartenenza di ciascun candidato.

Una commissione giudicante composta da membri indipendenti di ALMA (autorevole centro di formazione della Cucina Italiana a livello internazionale – www.alma.scuolacucina.it) definirà una shortlist di max 10 Giovani Chef per ciascuna delle 20 Geografie partecipanti. Qualora il numero di candidature valide per una o più Geografie fosse inferiore a 10, la shortlist potrebbe essere costituita da un numero inferiore di candidati.

Il processo di selezione sopra descritto sarà gestito da ALMA, che tuttavia potrà – a suo insindacabile giudizio – avvalersi del supporto di soggetti o entità esperte locali. Ulteriori dettagli sul processo di selezione e sui membri della Commissione giudicante saranno resi disponibili sul sito www.finedininglovers.com

Ai fini della definizione delle Shortlist, le candidature saranno valutate sulla base dei seguen- ti 5 Criteri, per ciascuno dei quali i membri assegneranno un punteggio compreso fra 1 e 10.

- a. INGREDIENTI:** Capacità di selezionare i migliori ingredienti che il mercato può offrire, in termini di qualità, freschezza ed unicità.
- b. ABILITÀ:** Capacità di trattare le materie prime e trasformarle in un piatto che ne rispetti l'essenza originale.
- c. GENIO:** Capacità di esplorare prospettive inedite, stimolanti, innovative relativamente alla cultura della buona cucina, con uno stile personale e contemporaneo, pur mantenendo un perfetto equilibrio di sapori e forme.
- d. BELLEZZA:** Presentazione del piatto.
- e. MESSAGGIO:** Capacità di comunicare un messaggio chiaro attraverso il proprio lavoro e la propria visione.

Sulla base della somma dei punteggi assegnati a ciascun candidato per ciascuno dei criteri citati, si determinerà la Shortlist dei candidati di ciascuna Geografia che accederà alla fase successiva dell'iniziativa.

I candidati di ciascuna delle Shortlist saranno notificati telefonicamente e/o via email dagli uffici locali dell'Organizzatore e i loro nomi saranno pubblicati sul sito www.finedininglovers.com.

Fase 3: Sfide Locali – “Local Challenges” (fra il 16 Gennaio ed il 28 Febbraio 2015)

Durante la Fase 3, avranno luogo delle Sfide Locali per ciascuna delle 20 Geografie partecipanti, al fine di selezionare 1 giovane Chef Finalista fra ciascuna delle Shortlist individuate durante la fase 2.

Le Sfide Locali potranno tenersi con modalità diverse, durante specifici eventi regionali organizzati ad hoc, oppure in occasione di eventi già esistenti, a discrezione dell'Organizzatore. Le date specifiche, le località e qualsiasi ulteriore dettaglio sulle Sfide Locali saranno rese note dagli uffici locali dell'Organizzatore.

Durante le Sfide Locali, ai giovani Chef sarà richiesto di cucinare il proprio “signature dish”, così come descritto in fase di partecipazione.

Il “signature dish” sarà esaminato da una Giuria locale composta da almeno 3 membri (Chef di livello riconosciuto e/o rappresentanti della gastronomia locale contemporanea).

La Giuria Locale assaggerà i piatti di ciascuno dei Giovani Chef e li giudicherà sulla base dei 5 Criteri menzionati al paragrafo precedente, attribuendo, per ciascun criterio, un punteggio compreso fra 1 e 10.

Sulla base della somma dei punteggi assegnati a ciascun candidato per ciascuno dei criteri citati, la Giuria individuerà il vincitore. Al 1° classificato sarà assegnato il titolo di “Finalista Locale”, e accederà alla Finale di Milano. I finalisti individuati saranno supportati da uno “Chef Mentore”, a loro assegnato dall'Organizzatore, che fornirà dei suggerimenti per migliorare la ricetta.

I Finalisti Locali di ciascuna delle Geografie riceveranno notifica di vincita telefonicamente e/o via email da SanPellegrino. La lista dei 20 Finalisti Locali sarà pubblicata su www.finedininglovers.com

Fra Aprile e Maggio 2015, Edizioni Condé Nast Spa, attraverso lo staff del magazine Vogue Italia, assegnerà a ciascuno dei Finalisti Locali un giovane stilista/designer emergente. Ciascun Finalista Locale sarà invitato a presentare il proprio “Signature dish” al giovane designer che, ispirandosi al piatto, realizzerà una creazione di moda per il giovane Chef. Il giovane designer accompagnerà inoltre il giovane Chef alla finale di Milano, dove la creazione di moda sarà giudicata insieme al “signature dish”.

5. FINALE E SELEZIONE DEL VINCITORE

La Gran Finale è prevista per le date 25, 26 e 27 Giugno 2015 a Milano, presso l’EXPO, in occasione della serata “Talent Awards”. Le date e il luogo dell’evento potrebbero tuttavia variare: in tal caso, qualsiasi modifica sarà comunicata su www.finedininglovers.com. In concomitanza con le date Grande Finale, potrebbero essere inoltre previsti eventi collaterali a cui i Finalisti Locali potrebbero essere invitati. È quindi importante che tutti i partecipanti assicurino la propria disponibilità nel predetto periodo.

Durante la Finale i 20 Finalisti locali dovranno cucinare il proprio “Signature dish”, che sarà sottoposto al giudizio di 7 Chef di fama internazionale (“Grand Jury”).

Saranno previste delle sessioni di assaggio in cui ciascun membro della Grand Jury assaggerà i piatti dei 20 Finalisti e li valuterà sulla base dei 5 criteri menzionati nei paragrafi precedenti, per ciascuno dei quali attribuirà un punteggio da 1 a 10.

Si precisa che le preferenze espresse dagli ospiti presenti all’evento (si veda “Scelta del Pubblico”, più sotto), non incideranno in alcun modo sulle valutazioni espresse dalla Grand Jury, il cui giudizio si baserà esclusivamente sui 5 criteri di qualità su menzionati.

Sulla base della somma dei punteggi acquisiti da ciascun Finalista Locale, sarà stilata una classifica e, il 1° classificato sarà il Vincitore.

Il Vincitore si aggiudicherà il titolo di “S.Pellegrino Young Chef 2015”.

Nella medesima serata, ed in concomitanza con l’assegnazione del titolo di cui sopra, sarà altresì prevista la seguente premiazione:

- Scelta del Pubblico – titolo “MIGLIOR COPPIA CHEF-DESIGNER 2015”

Il titolo “Miglior Coppia Chef-Designer 2015” sarà attribuito alla coppia Chef-Designer più votata dagli ospiti presenti all’evento.

Ai fini dell’assegnazione del presente titolo, ai 20 Finalisti sarà richiesto di cucinare delle mini-porzioni del proprio “signature dish” (indicativamente 200 assaggi).

Per questa sfida, saranno supportati da un Catering dedicato, che sarà messo a disposizione dall’Organizzatore.

Gli ospiti dell’evento (Agenzie di PR, Giornalisti, consumatori ecc) saranno invitati ad assaggiare il “Signature dish” e votare per la miglior coppia “Chef-Designer”.

La coppia più votata si aggiudicherà il titolo.

I risultati della finale saranno pubblicati su www.finedininglovers.com successivamente alla data dell’evento.

6. PRIVACY

I dati personali dei partecipanti saranno raccolti ed utilizzati dall'Organizzatore e dalla società del gruppo, dai fornitori e da tutti i soggetti coinvolti nell'organizzazione e nella gestione della presente iniziativa, in conformità con quanto previsto dalla privacy policy dell'Organizzatore, consultabile su:

www.finedininglovers.com/sanpellegrinoyoungchef2015/en/privacy

Con la partecipazione all'iniziativa, i partecipanti dichiarano di aver compreso ed accettato il regolamento e la privacy policy dell'Organizzatore, e acconsentono al trattamento dei propri dati personali per le finalità connesse all'iniziativa.

In fase di registrazione, i partecipanti sono invitati a prestare il proprio consenso (opzionale) per ricevere ulteriori comunicazioni promozionali da parte dell'Organizzatore, da parte di partner selezionati, e per la sottoscrizione della newsletter del sito www.finedininglovers.com.

Fornendo il proprio consenso (opzionale) i partecipanti acconsentono alla ricezione di email e/o comunicazioni commerciali riguardanti i prodotti, i servizi e gli eventi dell'Organizzatore. Si precisa che tale consenso non è una condizione di partecipazione e non incrementerà le possibilità di vincita.

7. MATERIALI PUBBLICATI

I contenuti inviati sul sito www.finedininglovers.com non dovranno contenere immagini che siano ritenute offensive o contrarie alla morale pubblica (volgari, scene violente, attività illegali, discriminanti della religione o della razza ecc.) che violino in alcun modo i diritti di terzi presentando contenuti diffamatori, invadendo la privacy o violando eventuali copyright.

L'organizzatore si riserva il diritto di moderare, respingere o squalificare qualsiasi partecipazione che, secondo la sua discrezione, ritenga essere indecente, offensiva, inappropriata o che sia contraria allo spirito della presente iniziativa, o che possa potenzialmente essere dannosa per l'Organizzatore, l'iniziativa o l'immagine o la reputazione di terzi. Qualora un candidato selezionato nella Global Shortlist o nella Finale Locale intraprenda delle attività anti-sociali o inappropriate in concomitanza con la Finale Locale o con la Gran Finale, l'Organizzatore si riserva il diritto di squalificarlo e/o di mettere in atto qualsiasi azione ritenuta necessaria a difesa dei propri diritti e dei principi esposti.

Tutti i materiali inviati per la partecipazioni dovranno essere prodotti originali. Partecipando all'iniziativa, ciascun partecipante dichiara e conferma che:

a. che i contributi (materiali/ricette) inviati siano originali e che gli stessi non violano diritti d'autore e/o diritti connessi e/o diritti di marchio/ segreti industriali/ diritti di immagine o ogni altro diritto di sfruttamento commerciale e/o industriale e intellettuale di qualsiasi persona fisica o giuridica;

b. che terrà la società organizzatrice, nonché i suoi aventi causa, pienamente manlevata ed indenne da ogni e qualsiasi conseguenza pregiudizievole, costo, danno possa alla stessa derivare in conseguenza della violazione della presente dichiarazione e garanzia. In particolare, il partecipante difenderà e terrà completamente indenne il promotore dai danni (inclusi i costi) che quest'ultimo sia chiamato a pagare a terzi a seguito di:

c. un'azione o di una diffida fondata sul fatto che il semplice possesso o l'uso del contenuto da parte del promotore, violi o abbia violato il diritto d'autore, il diritto sul un marchio registrato, il diritto di brevetto, di know-how, i diritti di invenzione, di immagine ed ogni altro diritto esclusivo di terzi;

d. ogni conseguenza pregiudizievole causata dalla pubblicazione di contenuti ritenuti offensivi o contrari alla morale pubblica (volgarità, scene violente, attività illegali, ecc).

I materiali potranno essere inviati esclusivamente per via elettronica. Eventuali materiali inviati con altri mezzi non potranno essere presi in considerazione.

Le immagini e le ricette inviate, così come i nomi e le immagini dei partecipanti, e le riprese foto/video degli eventi previsti (Sfide Locali, Gran Finale), che raffigurino i partecipanti e le loro ricette potranno essere utilizzate a discrezione dell'Organizzatore per promuovere l'iniziativa e qualsiasi prodotto o servizio offerto dall'Organizzatore e connesso con l'iniziativa stessa, attraverso qualsiasi mezzo di distribuzione e per un periodo illimitato di tempo, senza che l'Organizzatore debba riconoscere alcuna remunerazione ai partecipanti.

Con l'invio del/i proprio/i contenuto/i i partecipanti rinunciano a qualsiasi diritto sullo/gli stesso/i, (diritto che sarà riconosciuto al promotore), e non potranno avanzare richieste economiche per l'eventuale futuro utilizzo. I contenuti dovranno essere liberi da copyright e non saranno restituiti.

I partecipanti potranno altresì essere coinvolti in eventuali possibili iniziativa promozionali e pubblicitarie connesse agli eventi locali e alla Finale.

8. Clausole Generali

Il presente documento comprende tutte le informazioni necessarie per la partecipazione all'iniziativa. Prendendo parte all'iniziativa i partecipanti accettano tutte le clausole qui indicate. I dipendenti dell'Organizzatore, di Edizioni Condé Nast Spa e di ALMA, così come i loro immediati familiari e tutti coloro che sono coinvolti nella produzione e nell'amministrazione della presente iniziativa sono esclusi dalla partecipazione.

Ciascun partecipante sarà responsabile di: (a) organizzare i trasferimenti per raggiungere le Sfide Locali e la Gran Finale; (b) ottenere tutti i documenti necessari ed eventuali assicurazioni per il viaggio.

Le spese e i costi (trasferimenti, pernottamenti, pasti e bevande) connessi alla propria partecipazione alla Sfida Locale ed alla Gran Finale saranno a carico di S.Pellegrino.

La partecipazione alla Sfida Locale e alla Gran Finale, e la vincita del titolo in palio non sono cedibili e non hanno valore economico.

L'Organizzatore non si assume responsabilità per eventuali danni o perdite subite dal partecipante come conseguenza della partecipazione alla presente iniziativa, ferma restando la responsabilità dell'Organizzatore in caso di morte o danno subito dal partecipante derivanti a causa di una qualsivoglia negligenza dell'Organizzatore stesso.

L'Organizzatore non potrà essere considerato responsabile per eventuali problemi tecnici, errori umani o interventi non autorizzati che possano inficiare la corretta registrazione al sito, o che determinino la perdita o il danneggiamento dei dati acquisiti.

Ogni decisione dell'Organizzatore relativamente a qualsiasi aspetto della promozione dovrà essere considerato definitivo ed irrevocabile.

L'Organizzatore non potrà essere responsabile per eventuale ritardi o impossibilità di adempiere ai propri obblighi a seguito di qualsiasi interferenza, atto o omissione, evento o circostanza che vada oltre al suo ragionevole controllo (ad esempio a casua di guerra, terrorismo, stato di emergenza o disastro – incl. disastro naturale - virus informatici, bugs, manomissioni, interventi non autorizzati, problematiche tecniche o qualsiasi cosa che possa inficiare l'amministrazione, la sicurezza, la correttezza, l'integrità o il regolare svolgimento dell'iniziativa). Inoltre l'Organizzatore si riserva il diritto a sua discrezione, secondo quanto concesso dalla legge di (a) squalificare qualsiasi partecipante responsabile di interferenza e/o (b) previo consenso delle autorità competenti, modificare, sospendere o annullare la presente iniziativa.

Il presente regolamento è redatto secondo le leggi Inglesi. L'iniziativa è soggetta al giudizio non esclusivo delle corti Inglesi.

L'Organizzatore è: Sanpellegrino Spa (“Sanpellegrino”), con sede legale in Località Ruspino, 24016 San Pellegrino Terme (BG) e sede operativa in Via del Mulino n. 6, 20090 – Assago (MI)

APPENDICE 1

Geografie e paesi partecipanti

1. Italy
2. France
3. Germany-Austria
4. Switzerland
5. Spain-Portugal
6. UK-Ireland
7. Russia/Baltics/CIS (ex Soviet union)
8. Scandinavia (Norway/Sweden/Finland/Denmark)
9. East Europe (Poland/CzechRep/Slovakia/Romania/Bulgaria/Moldavia/Hungary)
10. BeNeLux
11. Med Countries (Balkans -Croatia/Slovenia/Serbia/Albania etc -Greece/Cyprus/Turkey/Israel)
12. USA
13. Canada
14. Africa-Middle East (Saudi Arabia/Bahrein/UAE/Giordania/Iraq/Kuwait/Lebanon/Oman/Palestina/Qatar Siria/Yemen)
15. Latin America (Central/South) - Caribbean
16. Pacific (Australia/NZ/Pacific Islands)
17. China
18. Japan
19. Central Asia (Afghanistan/Bangladesh/Bhutan/India/Iran/Maldive/Nepal/Pakistan/SriLanka/Cambogia/Laos/ Thailandia/Vietnam)
20. Southern - East Asia (Birmania/Brunei/Filippine/Indonesia/Malesia/Singapore/TimorEst/NorthKorea/SouthKorea/Mongolia/Hong Kong/Macao/Taiwan)

APPENDICE 2

Con riferimento all'Italia, si specifica che la presente attività è da intendersi esclusa dall'ambito di applicazione della disciplina sulle manifestazioni a premio in base al disposto della lettera a) comma 1 art. 6 del D.P.R. n. 430/2001, in quanto il “premio” consiste esclusivamente nell'attribuzione di un “titolo” e rappresenta il riconoscimento del merito personale e della professionalità dimostrata dal vincitore.