

Bando di concorso per giovani aspiranti Chef - studenti presso Istituti Professionali per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione (I.P.S.S.A.R.)

La divisione Unilever Food Solutions della Unilever Italia Mkt Operations Srl con sede legale in Roma in via Paolo Di Dono, 3/A P iva 06397510964 e CF 06397510964, produttrice e fornitrice di prodotti alimentari, basi e preparati professionali, indice la prima edizione del bando "Le Stelle di domani" che si svolgerà dal 4 Novembre 2024 al 30 Marzo 2025.

L'iniziativa si colloca all'interno della campagna che Unilever Italia Mkt Operations srl ha avviato per l'anno scolastico 2024/2025 in favore degli Istituti Professionali per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione (I.P.S.S.A.R.) al fine di sostenere attivamente la crescita e la formazione dei nuovi professionisti del settore.

La presente iniziativa non è in nessun modo sponsorizzata, amministrata o associata alla piattaforma social "Tik Tok", né ad altro social network. Qualsiasi informazione fornita dai partecipanti non sarà gestita da Tik Tok ma dalla Società Promotrice o dalla Società Delegata. Tik Tok non potrà essere ritenuto responsabile in caso di problemi. Ciascuno dei partecipanti solleva Tik Tok da qualsiasi responsabilità inerente la partecipazione alla presente iniziativa.

1. FINALITÀ DEL PREMIO

L'iniziativa ha il duplice scopo di:

- fornire uno spunto formativo agli studenti, che potranno cimentarsi in una nuova e originale prova pratica, che li sproni e li incoraggi verso l'approfondimento di ingredienti e preparati e verso la sperimentazione di tecniche di preparazione e di comunicazione di piatti di propria elaborazione;
- dare visibilità e supporto ai giovani studenti degli Istituti Professionali per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione Italiani, incoraggiandoli verso corsi professionali di livello riconosciuti;

Il premio permetterà ai partecipanti di ottenere un riconoscimento, che possa incentivare la prosecuzione della propria formazione professionale nel settore gastronomico.

La presente attività è da intendersi esclusa dalla disciplina sulle manifestazioni a premio in quanto rientra nell'ipotesi di esclusione di cui alla lettera a comma 1 art. 6 del D.P.R. n. 430/2001 e il "premio" all'autore dell'opera prescelta ha carattere di corrispettivo di riconoscimento del merito personale.

2. TIPOLOGIA DI PARTECIPANTI

Al concorso possono partecipare tutti gli studenti di età compresa tra i 16 e i 20 anni, iscritti nel periodo di durata della iniziativa ad un Istituto Professionale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione regolarmente riconosciuto in Italia e che avranno aderito alla iniziativa secondo le modalità di seguito descritte (*Destinatari*).

Sono disponibili complessivamente n° 1.200 titoli di partecipazione.

3. MODALITÀ DI ISCRIZIONE E MATERIALI RICHIESTI

L'iscrizione è gratuita. Saranno ammesse iscrizioni e partecipazioni da parte di studenti regolarmente iscritti ad un Istituto Professionale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione in

possesso di un account Tik Tok.

4. CALENDARIO

L'iniziativa sarà comunicata dal 4 Novembre 2024 al 30 Aprile 2025, sulla base del seguente calendario:

- Raccolta candidature di partecipazione: **dal 4 Novembre 2024 al 30 Marzo 2025.**
- Termine ultimo condivisione elaborato: **20 Aprile 2025.**
- Selezione finalisti: **entro il 30 Aprile 2025.**
- La sfida finale si svolgerà in occasione di un evento organizzato presso la sede della Gambero Rosso Academy a Roma il 20 Maggio 2025.

5. MODALITA' DI ADESIONE

DOMANDA DI AMMISSIONE

Dal 4 Novembre 2024 al 30 Marzo 2025, i destinatari interessati a partecipare alla presente iniziativa potranno completare la procedura di iscrizione, disponibile sul sito <https://www.unileverfoodsolutions.it/>.

Per inviare la propria domanda di ammissione gli studenti dovranno collegarsi al sito dedicato, raggiungibile dalla url <https://www.unileverfoodsolutions.it/> e completare la procedura di registrazione:

- completare il form di iscrizione rilasciando tutti i dati personali richiesti: nome, cognome, anno di nascita, indirizzo completo, codice fiscale, username account TikTok, indirizzo email e numero di cellulare. L'utente dovrà inoltre dichiarare di essere iscritto ad un Istituto Professionale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione sul territorio italiano;
- Rispondere alla domanda proposta selezionando la professione che si vuole intraprendere;

Saranno ammesse fino a n°240 iscrizioni per ciascun mese di durata della iniziativa (totale massimo 1.200 posti). Lo stesso utente potrà registrarsi una sola volta.

Al termine di ciascun mese di durata del concorso, la società promotrice convaliderà le prime 240 domande di ammissioni valide pervenute, inviando a ciascun destinatario il rispettivo *Kit di partecipazione*.

Ciascun Kit conterrà:

- la presentazione del progetto e linee guida di partecipazione per le fasi successive;
- una box prodotti test contenente:
 - n°1 Knorr Mise en Place allo Zafferano 800 Gr;
 - n°1 Knorr Fondo Bruno legato granulare senza glutine;
 - n° 1 Knorr Brodo frutti di mare;
 - n° 1 Maizena amido di mais;
 - n° 1 Carte d'Or preparato per Tiramisù;
 - n° 1 Carte D'Or Topping Caramello Salato 1 Kg;
- la descrizione delle otto "tendenze" FOODART elaborate da Unilever Food Solutions che dovranno essere reinterpretate dai destinatari attraverso l'elaborazione di un piatto contenente uno o più ingredienti della box prodotti.

FASE 1 - CONDIVISIONE DELL'ELABORATO

Ciascun destinatario riceverà il proprio kit di partecipazione entro la metà del mese successivo alla data di ammissione della propria domanda.

Una volta ricevuto il Kit, il destinatario dovrà lavorare per la realizzazione di un piatto che reinterpreti una delle 8 tendenze Food Art proposte, utilizzando tra gli ingredienti almeno uno dei prodotti presenti nella box di prodotti, contenuta nel kit di partecipazione.

Il piatto dovrà essere presentato con un breve video della durata massima di 3 minuti, in cui dovranno essere inclusi i seguenti elementi:

- Nome del piatto e una breve descrizione;
- Elenco degli ingredienti e del/i prodotto/i Unilever Food Solutions utilizzato/i;
- Dimostrazione dell'impiattamento;
- Indicazione della tendenza Food Art scelta per la ricetta;
- Indicazione del tocco personale aggiunto al piatto.

Una volta realizzato il video dovrà essere postato sul proprio canale Tik Tok, indicando nei commenti l'hashtag di campagna #LeStelleDiDomani e solo facoltativamente l'hashtag della tendenza Food Art scelta, presente sul sito <https://www.unileverfoodsolutions.it/>.

Tra tutti i video caricati una giuria di incaricati del promotore selezionerà i 10 più meritevoli, coerenti con i seguenti criteri:

- Capacità di valorizzare il prodotto Unilever Food Solutions utilizzato: per la preparazione del piatto è richiesto l'utilizzo di almeno uno dei prodotti Unilever Food Solutions inclusi nel kit.
- Competenza nell'interpretazione della tendenza FOODART prescelta: il piatto deve fare riferimento ad almeno una delle otto tendenze FOODART riportate sul sito.
- Originalità e interpretazione personale: si terrà conto della capacità dei partecipanti di elaborare una ricetta tipica della tradizione culinaria italiana nella quale sia presente il tocco personale dello studente (un ingrediente, un particolare impiattamento, una tecnica, ...).
- Capacità comunicative del contributo (chiarezza, regia, qualità dell'esposizione)

Gli utenti di Tik Tok potranno segnalare le loro preferenze cliccando sul tasto "like" ma il loro giudizio non potrà influenzare direttamente la decisione della giuria che è da considerarsi insindacabile.

I 10 studenti così individuati saranno invitati a partecipare all'evento indetto da Unilever Food Solutions e che si svolgerà presso la Città del Gusto di Roma (data, indirizzo e orari esatti saranno comunicati al vincitore in fase di notifica).

Limiti

Ciascun partecipante potrà caricare anche più di un contributo e ogni contributo sarà valutato singolarmente, tuttavia la presentazione di un menu completo da parte del medesimo utente sarà valutata positivamente dalla giuria.

FASE 2 - EVENTO FINALE

Nel corso dell'evento i 10 studenti selezionati saranno coinvolti in una sfida culinaria alla presenza di chef e inviati di Unilever Food Solutions e della Federazione Italiana Cuochi.

La sfida consisterà nella riproduzione di un piatto, precedentemente cucinato dall'Executive Chef di Unilever Food Solutions, Giuseppe Buscicchio.

La sfida sarà poi trasmessa in live streaming attraverso la piattaforma Unilever Food Solutions. Tale evento verrà inoltre pubblicizzato sui canali social di Unilever Food Solutions.

Al termine della sfida la giuria valuterà i menu preparati dagli studenti e selezionerà il più meritevole, sulla base dei seguenti criteri:

Somiglianza al piatto dello Chef: La riproduzione del piatto sarà valutata in base alla somiglianza con l'originale, sia per il sapore che per la presentazione.

Armonia dei sapori: Si terrà conto della capacità di integrare armoniosamente un ingrediente aggiuntivo scelto dai partecipanti nella ricetta dello chef, creando un equilibrio gustativo coerente e piacevole.

Precisione nelle tecniche: Verrà valutata la fedeltà con cui i partecipanti seguiranno i passaggi e le tecniche utilizzate dallo chef, dimostrando abilità e attenzione ai dettagli.

Tocco personale: Si terrà conto della capacità dei partecipanti di riproporre la ricetta dello Chef aggiungendo il proprio tocco personale (un ingrediente, impiattamento, una tecnica, ...)

Lo studente così selezionato vincerà un Corso di cucina professionale con una Masterclass a cura di uno Chef Stellato presso la sede della Città del Gusto del Gambero Rosso, a Roma.

6. PREMI

EVENTO

I 10 studenti selezionati al termine della Fase 1 saranno invitati a partecipare all'evento conclusivo indetto da Unilever Food Solutions. L'evento si svolgerà il 20 Maggio 2025 presso la Città del Gusto di Roma, e consisterà in una esclusiva sfida culinaria alla presenza di chef e inviati di Unilever Food Solutions, della Federazione Italiana Cuochi.

DESCRIZIONE CORSO

Al termine della sfida la giuria selezionerà lo studente più meritevole a cui verrà assegnata in premio la partecipazione ad un corso di cucina professionale della durata di 5 giorni che si terrà dal 7 all'11 Luglio 2025 presso la sede della Gambero Rosso Academy a Roma. Il corso include una Masterclass giornaliera con lo Chef Stellato Domenico Stile.

7. DISPOSIZIONI ACCESSORIE

Il partecipante autore originale si assume la piena responsabilità sulla veridicità dell'originalità e della paternità dell'opera presentata, e solleva pienamente l'Organizzazione da qualsiasi responsabilità e/o danno diretto o indiretto provocato a terzi per colpa di dichiarazioni false riguardanti la paternità dell'opera.

Più specificatamente, con l'invio del contenuto, ogni partecipante, accettando di partecipare al

concorso, dichiara e garantisce:

- che la propria opera è originale e che la stessa non viola i 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;

- che terrà la società promotrice, 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 o accetti di pagare a terzi a seguito di un'azione o di una diffida fondata sul fatto che il semplice possesso o l'uso della opera 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.

Con l'invio del proprio contributo Tik Tok il partecipante rinuncia a qualsiasi diritto sulla stessa, (diritto che sarà riconosciuto al promotore), e non potrà avanzare richieste economiche per l'eventuale futuro utilizzo. I contenuti dovranno essere liberi da copyright.

Con l'invio del proprio contributo Tik Tok, il partecipante autorizza il promotore (se lo ritiene opportuno) a pubblicarla sul proprio sito o su altro materiale di comunicazione e a rendere fruibile al pubblico il contenuto, anche dopo il termine finale del presente concorso.

L'azienda promotrice si impegna a rispettare e tutelare la paternità delle opere, avendo diritto i partecipanti ad identificarsi tramite pseudonimo.

La società promotrice si riserva il diritto di oscurare e/o squalificare i video realizzati con elementi che:

- siano ritenuti offensivi e contrari alla morale pubblica (volgari, scene violente, attività illegali, ecc...);
- violino in alcun modo i diritti di terzi presentando un contenuto diffamatorio, invadendo la privacy o violando eventuali copyright
- siano rappresentativi di brand competitor;

8. AUTORIZZAZIONI, DICHIARAZIONI, E GARANZIE SUI CONTENUTI.

Con il caricamento del contenuto si autorizza il promotore a ri-condividerlo e pubblicarlo sul proprio sito o su altro materiale di comunicazione e a rendere fruibile al pubblico il contenuto e i relativi dati (se lo ritiene opportuno), anche dopo il termine finale del presente concorso.

La società promotrice si riserva il completo diritto di squalificare i contenuti realizzati con grafiche o immagini che siano ritenute offensive e contrarie alla morale pubblica (volgari, scene violente, attività illegali, ecc..), che violino in alcun modo i diritti di terzi presentando un contenuto diffamatorio, invadendo la privacy o violando eventuali copyright.

Con il caricamento del contenuto, ogni partecipante si assume ogni responsabilità relativa al contenuto stesso infatti, accettando di partecipare, dichiara e garantisce:

- che i contenuti 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;
- che terrà la società promotrice, 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:
 - 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;
 - ogni conseguenza pregiudizievole causata dalla pubblicazione di contenuti ritenuti offensivi o contrari alla morale pubblica (volgarità, scene violente, attività illegali, ecc).
 - di essere a conoscenza e di accettare che i contributi inviati ai fini della partecipazione alla selezione saranno utilizzate e diffuse sul sito <https://www.unileverfoodsolutions.it/> e di essere consapevole che i predetti contributi saranno, pertanto, indiscriminatamente accessibili al pubblico;
 - di avere ottenuto, previamente all'invio del contributo, l'autorizzazione dei soggetti ripresi (o, in caso di minori, dell'esercente la relativa potestà genitoriale) alla acquisizione e pubblicazione delle informazioni che li riguardano nonché della loro immagine ivi ripresa;

9. PRIVACY

Unilever Italia Mkt. Operations S.r.l. (di seguito "Unilever", con sede legale in via Paolo di Dono n. 3/A) è una società del Gruppo Unilever, che, in qualità di Titolare del trattamento dei dati personali, desidera fornire ai destinatari informazioni chiare ed esaustive relativamente alle finalità del trattamento perseguite nell'ambito dell'iniziativa "Le Stelle di Domani":

1) consentire la partecipazione all'iniziativa Le Stelle di Domani promossa da Unilever e pubblicato sul presente sito web per la cui disciplina e funzionamento si rinvia al Regolamento disponibile qui.

Il trattamento dei dati personali per la finalità di cui al precedente punto 1) è necessario, ai sensi dell'art. 6 lett. b) del Reg. UE 679/2016, al fine di permetterLe di partecipare alla presente iniziativa. Il conferimento dei dati per questa finalità non è obbligatorio; in caso di rifiuto, tuttavia, non sarà possibile consentire la Sua partecipazione.

Il trattamento dei dati per questa finalità verrà effettuato per il tempo necessario al conseguimento della finalità, più per l'ulteriore periodo previsto dalla legge.

2) previo consenso, scattare fotografie ed effettuare riprese video, nell'ambito della partecipazione all'iniziativa, che verranno pubblicati anche sui canali web e social di Unilever Food Solutions.

3) previo consenso, inviarLe a mezzo e-mail e messaggi WhatsApp comunicazioni commerciali e la newsletter periodica a contenuto informativo e promozionale riguardante le iniziative promosse da Unilever con riferimento ai propri prodotti e brand Unilever Food Solutions.

Il conferimento del consenso per questa finalità è facoltativo; in caso di mancato rilascio, l'unica conseguenza sarà che i dati non saranno trattati per la suddetta finalità.

Per questa finalità, i dati saranno cancellati trascorsi due anni dall'ultimo utilizzo dell'account e-mail o WhatsApp dell'utente.

L'iniziativa è rivolta esclusivamente agli studenti aventi 16 o più anni.

Il consenso fornito potrà in ogni momento essere revocato scrivendo a consumer-service.it@unilever.com, nonché, quanto alle finalità 3), cliccando sull'opzione Unsubscribe presente nelle e-mail a contenuto commerciale, informativo e promozionale che riceverà da Unilever. L'eventuale revoca del consenso non compromette la liceità del trattamento avvenuto fintanto che il consenso era validamente prestato.

Per il perseguimento delle finalità di cui sopra, il Titolare del trattamento potrà fare ricorso ai servizi di fornitori esterni, che si occupano, ad esempio, della organizzazione e gestione dell'iniziativa, della gestione e manutenzione tecnica del database, nonché dello sviluppo creativo e dell'invio dei messaggi pubblicitari. Tali soggetti, che possono essere altre società del Gruppo Unilever o terzi fornitori, sono stati nominati a tal fine Responsabili del trattamento, in conformità con l'art. 28 del Regolamento Europeo 679/2016, e tratteranno i Suoi dati personali solo su precisa istruzione da parte di Unilever.

Il ricorso ai servizi di queste società potrebbe comportare il trasferimento dei Suoi dati personali al di fuori dello Spazio Economico Europeo (SEE). In tal caso, Unilever assicura che tutti i Suoi Dati accessibili al di fuori del SEE saranno trattati con tutele appropriate, fornendo adeguate garanzie per tali trasferimenti in conformità con quanto previsto dalla normativa in materia di protezione dei dati personali, e operando detti trasferimenti solo in presenza di una Decisione di Adeguatezza della Commissione Europea o nel vigore delle Clausole Contrattuali Standard.

Può richiedere copia di tale documentazione contattandoci all'indirizzo unilever.privacy@unilever.com.

Unilever ha nominato anche un Data Protection Officer (DPO) contattabile ai seguenti recapiti: mail unilever.privacy@unilever.com; oppure scrivendo a Group Data Protection Officer Unilever N.V. Weena 455, 3013 AL Rotterdam, Paesi Bassi.

Gli utenti potranno, in ogni momento e gratuitamente, esercitare tutti i diritti di cui agli articoli 15 e seguenti del Regolamento Europeo 679/2016, inclusi l'accesso, la modifica, l'integrazione e/o la cancellazione dei dati, la revoca dei consensi precedentemente prestati, l'opposizione al trattamento basato sul legittimo interesse, la limitazione del trattamento o la portabilità dei dati personali, scrivendo al seguente indirizzo: consumer-service.it@unilever.com.

Qualora ravvisasse una violazione dei suoi diritti potrà rivolgersi al Garante per la protezione dei dati personali, competente ai sensi dell'art. 77 del GDPR, resta salva la possibilità di rivolgersi direttamente all'autorità giudiziaria.