



CHOCOLATE INNOVATION CUP



CHOCOLATE INNOVATION CUP[©]

Edition 2019



FESTA DEL TORRONE E DEL

CROCCANTINO

XIX edizione

I edizione esperienziale ®

REGOLAMENTO





CHOCOLATE INNOVATION CUP



Articolo 1

Definizione dell'iniziativa e promotori

La "Chocolate Innovation Cup", promossa dal Comune di San Marco dei Cavoti avvalendosi del patrocinio e del supporto tecnico scientifico del Dipartimento di Agricoltura Ambiente e Alimenti dell'Università degli Studi del Molise, è una competizione tra idee di innovative nell'ambito del comparto dolciario presentate sotto forma di piano di sviluppo. La competizione assegna premi in denaro, formazione ed assistenza per lo sviluppo di idee innovative, presentate da studenti singoli o in gruppo non superiore a 3 unità. Il contenuto innovativo può essere riferito:

- alla realizzazione di un nuovo prodotto o servizio in ambito dolciario;
- al miglioramento della qualità di un prodotto dolciario;
- miglioramento di un processo produttivo in ambito dolciario;
- alla realizzazione di un nuovo modello di organizzazione o di gestione dell'impresa dolciaria;
- all'introduzione di un nuovo modello comunicativo nella presentazione di un prodotto dolciario.

La "Chocolate Innovation Cup" si articola in due fasi; la prima è realizzata nell'ambito della 19^a edizione della Festa del Torrione e del Croccantino mentre la seconda fase, riservata alle idee ritenute maggiormente meritevoli, trova spazio in ambito accademico attraverso una specifica sessione prevista nell'ambito dell'evento convegnistico e di orientamento denominato "AgriForFood" e promosso dal Dipartimento di Agricoltura Ambiente e Alimenti dell'Università degli Studi del Molise. Il presente Regolamento determina le modalità di funzionamento della Competizione.

Articolo 2

Obiettivi e principi

Nata con l'obiettivo di stimolare l'estro creativo ed innovativo delle giovani generazioni studentesche, la Competizione è finalizzata allo sviluppo della cultura dell'innovazione, alla nascita di idee innovative a supporto dello sviluppo delle aziende locali, al supporto e all'assistenza di idee innovative. Tale obiettivo si concretizza con il supporto ai partecipanti attraverso servizi di formazione e assistenza specialistica finalizzata alla definizione dell'idea innovativa, alla stesura del piano di sviluppo, all'elaborazione di un elevator pitch professionale, alla individuazione di una rete di potenziali stakeholder utili per il successo dell'idea innovativa.

Articolo 3

Criteri di ammissione

La partecipazione alla competizione è gratuita ed aperta a studenti degli ultimi tre anni delle scuole medie superiori.

Possono, altresì, partecipare laureandi triennali o magistrali nella speciale sessione "Ospiti d'Innovazione". Gli studenti possono partecipare in forma singola o in gruppo (non superiore a 5



CHOCOLATE INNOVATION CUP



unità), purché in possesso di un'idea innovativa indipendentemente dal suo stadio di sviluppo in qualsiasi campo purché frutto di un lavoro originale. Il Comitato Scientifico si riserva la

facoltà di valutare l'ammissibilità e, quindi, di non ammettere alla competizione proposte non complete e/o non coerenti con gli obiettivi e lo spirito dell'iniziativa.

Articolo 5 Organi e responsabilità

A presidio delle finalità del Concorso e dell'osservanza del Regolamento è costituito il Comitato Scientifico di Valutazione, composto da rappresentanti dei soggetti promotori e da esperti scientifici individuati del Dipartimento di Agricoltura Ambiente e Alimenti dell'Università degli Studi del Molise. Al Comitato Scientifico di Valutazione del Concorso compete la valutazione delle proposte presentate dai candidati e la definizione della graduatoria della Competizione, in piena autonomia e discrezionalità. Il giudizio del Comitato Scientifico di Valutazione è insindacabile ed inoppugnabile. La partecipazione al Comitato Scientifico di Valutazione non prevede compensi. Tutti i soggetti coinvolti nelle diverse fasi della Competizione (Componenti del Comitato scientifico di Valutazione, segreteria organizzativa e docenti) che riceveranno informazioni sulle idee innovative dei candidati, si impegnano alla riservatezza delle informazioni fornite dai partecipanti in tutte le fasi della Competizione.

Articolo 6 Premi

Ai vincitori della competizione locale saranno erogati i seguenti premi

- 1° classificato borsa di studio per vacanza studio in un Paese UE diverso dall'Italia
- 2° classificato stage di 5 giornate presso aziende del comparto dolciario
- 3° classificato stage di 2 giornate presso aziende del comparto dolciario

Oltre ai premi in denaro verranno assegnate le seguenti menzione speciali

- "Green Label" per la migliore idea in ottica di economia circolare;
- "Inclusive Label" per la migliore idea in ottica di integrazione sociale.

Articolo 7 Organizzazione

La competizione si articola in due fasi operative.



CHOCOLATE INNOVATION CUP



PRIMA FASE: candidatura idee innovative e prima fase di valutazione. I candidati dovranno presentare le proprie idee, compilando la modulistica (Allegato A e Allegato B, allegati al presente refolamento) della competizione e inviandola mediante posta elettronica all'indirizzo info@lafestadeltorrone.it ponendo in oggetto la dicitura: "Domanda di partecipazione alla Chocolate Innovation Cup 2019". Non verranno prese in considerazione le domande pervenute dopo le ore 24.00 del 6 Dicembre 2019. La documentazione fornita non verrà restituita al termine del Concorso. Ciascun piano di sviluppo verrà analizzato e valutato dal Comitato Scientifico di Valutazione il quale formulerà una prima graduatoria, assegnando i primi 50 punti, e designerà i vincitori dopo aver assegnato i rimanenti 50 punti, in seguito all'esposizione dell'elevator pitch durante le giornate del "Chocolate Innovation Cup" previste per il 14 e 21 Dicembre. La proclamazione dei vincitori avrà luogo durante la cerimonia che si svolgerà il 21 Dicembre

2019. La graduatoria dei finalisti verrà pubblicata alla pagina <http://www.lafestadeltorrone.it>

SECONDA FASE: alle prime 15 idee innovative verranno erogate 20 ore di formazione e di assistenza specialistica per lo sviluppo e l'accompagnamento dell'idea innovativa.

Il Comitato individuerà 15 idee innovative tra tutte quelle candidate alla Competizione 2019. Esse prenderanno parte alla competizione nazionale prevista nell'ambito dell'evento AgriForFood, organizzato dall'Università degli Studi del Molise.

Articolo 8 Validità del regolamento

La partecipazione alla Competizione comporta la completa ed incondizionata accettazione di quanto in esso contenuto.

Articolo 9 Trattamento e tutela dei dati personali

Ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs n. 196/2003, i dati personali forniti dai candidati saranno utilizzati unicamente per le finalità di gestione della selezione. Il conferimento di tali dati è obbligatorio ai fini della valutazione dei requisiti di partecipazione, pena l'esclusione dalla selezione. Ai sensi dell'art 7 del D. Lgs. 196/03, il candidato può rettificare, aggiornare, completare o cancellare i dati personali erranei, incompleti o raccolti in termini non conformi alla legge, nonché opporsi al loro trattamento per motivi legittimi.

Articolo 10 Riservatezza





CHOCOLATE INNOVATION CUP



ALLEGATO A

MODULO DI ISCRIZIONE

Il/la sottoscritto/a:

Cognome
Data e luogo di nascita
Residenza: via
Telefono

Nome
Comune
e-mail

Cognome
Data e luogo di nascita
Residenza: via
Telefono

Nome
Comune
e-mail

Cognome
Data e luogo di nascita
Residenza: via
Telefono

Nome
Comune
e-mail

Istituto di Istruzione di Appartenenza
Classe
Docente di Riferimento

Titolo della proposta

CHIEDE/ONO

di partecipare alla competizione *Chocolate Innovation Cup 2019*

A tal fine dichiara:

- a) di concorrere con l'idea illustrata nel Piano di Sviluppo Allegato





CHOCOLATE INNOVATION CUP



- b) di rispettare le “modalità di partecipazione” e le indicazioni previste dal Regolamento sul “Diritto d’Autore”;
- c) di non rientrare in alcuna delle cause di inammissibilità e di esclusione dal concorso previste dal Regolamento e dalle norme vigenti;
- d) di aver preso esatta e completa visione del testo integrale del Regolamento del concorso, di accettarlo in ogni sua parte.

Il/I richiedente/i

Festa
del Torrione e del
Croccantino
XIX Edizione

Si allega, per ciascun richiedente, fotocopia di un documento di riconoscimento in corso di validità.

DICEMBRE 2019							L	M	M	G	V	S	D
	2	3	4	5	6	7	8						
	9	10	11	12	13	14	15						
	16	17	18	19	20	21	22						
	23	24	25	26	27	28	29						
	30	31											



CHOCOLATE INNOVATION CUP



ALLEGATO B

PIANO DI SVILUPPO A CORREDO DEL MODULO DI ISCRIZIONE ALLA COMPETIZIONE DI IDEE INNOVATIVE *Chocolate Innovation Cup*

1. TITOLO DELL'IDEA

Massimo 120 CARATTERI SPAZI INCLUSI

ACRONIMO

2. BREVE DESCRIZIONE

Descrivere sinteticamente gli obiettivi e i risultati auspicati relativi alla proposta di innovazione. Evidenziare le esigenze, le minacce i punti di forza e/o le problematiche di ricerche e sviluppo del particolare ambito nel quale si inserisce l'idea innovativa (massimo 10.000 caratteri spazi inclusi)

2.1 DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA'

descrivere in maniera dettagliata le attività previste per la realizzazione (massimo 10.000 caratteri spazi inclusi)

3. AMBITO TECNOLOGICO

Descrivere lo specifico ambito del comparto dolciario nel quale ricade l'idea innovativa proposta (massimo 700 caratteri spazi inclusi)

4. GRADO DI INNOVAZIONE DELL'IDEA

Illustrare sinteticamente la novità e l'innovazione relativa alla realizzazione dell'idea nel particolare ambito prescelto (massimo 4000 caratteri spazi inclusi)

5. RISULTATI INTERMEDI ATTESI

A fine di consentire una efficace valutazione dell'esito e dell'evoluzione delle attività previste per la realizzazione dell'idea, riportare i risultati intermedi per ciascuna delle attività previste.

6. RISULTATO ATTESO DEL PROGETTO E TEMPO DI REALIZZAZIONE

Riportare sinteticamente (massimo 1000 caratteri spazi inclusi) il risultato generale atteso e la tempistica della sua realizzazione.

Ai sensi del decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196, si acconsente al trattamento, da parte della Commissione Regionale per le Pari Opportunità tra uomo e donna, dei dati personali comuni che riguardano la sottoscritta, funzionali alla partecipazione al Concorso in oggetto, fermo restando che tale consenso è condizionato al rispetto delle disposizioni della vigente normativa.

Luogo e data _____

Firma

