

“IrinoXperience” COMPETIZIONE PER ISTITUTI SCOLASTICI REGOLAMENTO

(di seguito, “**Regolamento**”)

1. Competizione

L’iniziativa IrinoXperience è posta in essere al fine di agevolare le interazioni tra istituti scolastici secondari e professionali aderenti e mondo delle imprese, mediante un meccanismo competitivo che consentirà di selezionare gli istituti più meritevoli all’esito delle varie prove previste (di seguito, “**Competizione**”).

2. Promotore

IRINOX S.p.A., con sede in Via Caduti nei Lager, 1 31015 Conegliano (TV) (di seguito, “**IRINOX**”).

3. Destinatari e relativi obblighi

La Competizione è destinata agli istituti scolastici secondari e professionali paritari aderenti, e agli istituti scolastici secondari e professionali statali aderenti (di seguito, “**Istituto/i**”).

L’adesione del singolo istituto scolastico avviene in due fasi:

1. compilazione di un apposito form di iscrizione dove viene indicato il numero di classi aderenti
2. la conferma della partecipazione all’esito di una apposita presentazione svolta dagli incaricati IRINOX. (di seguito, “**Istituto/i Aderente/i**”)

Il singolo Istituto, si impegna formalmente a comunicare a IRINOX gli studenti minorenni partecipanti fin dalla prima fase della Competizione di cui all’art. 5 comma 1^a del presente Regolamento, nonché a consegnare presso la propria sede e in forma cartacea le Condizioni Generali di Utilizzo dell’App, preventivamente fornite da IRINOX, ad ogni studente maggiorenne o ai genitori (se minorenne), al fine di presa visione e relativa sottoscrizione. Il singolo Istituto è tenuto, altresì, a fornire a ciascun studente (maggiorenne e minorenne) ogni informazione ritenuta necessaria al fine della Competizione contenuta nel presente Regolamento, incluse quelle relative ai successivi artt. 5 lettera C) e 7 in caso di presenza degli stessi presso la sede di IRINOX. A completamento dell’adesione, il singolo Istituto è tenuto a consegnare a IRINOX una copia delle suddette Condizioni Generali di Utilizzo dell’App debitamente sottoscritte dallo studente o dai genitori (se minorenne) entro il termine del 15/10/2026.

4. Periodo di svolgimento

La Competizione si svilupperà a fasi settimanali, con possibili pause tra le fasi. Le tempistiche saranno pre-concordate e comunicate a tutti gli Istituti Aderenti coinvolti. In caso di ritiro, da parte di una classe

IRINOX S.p.A.

Headquarter - Via Caduti nei lager, 1 - 31015 Conegliano (TV), ITALY

Productive Site - Viale Mattei, 20 - 31029 Vittorio Veneto (TV), ITALY

Tel. +39 0438 2020 | Fax. +39 0438 5843

irinox@irinox.com | www.irinoxprofessional.com

C.F. e P. I.VA 02152370264 | R.E.A. 191113 TV

Reg. Impr. N. 27825 Trib. TV | Mecc.TV 008649

Capitale Sociale Euro 1.000.000,00 i.v.

PEC irinoxspa@legalmail.it

o dell'intero Istituto Aderente, la comunicazione verso IRINOX dovrà avvenire tramite mail, fornita agli Istituti Aderenti in fase di adesione, almeno 2gg lavorative prima dell'erogazione della fase successiva.

5. Modalità di partecipazione

La partecipazione alla Competizione si sviluppa attraverso quattro eventi distinti dalla durata di una 1h ciascuno. Ogni evento è caratterizzato da un momento formativo iniziale (A), seguito da una fase competitiva gestita mediante l'app IrinoXperience (B). Seguirà poi una sfida finale in presenza (C) presso IRINOX che coinvolgerà solamente 2 studenti, per ciascun Istituto, che nelle fasi A e B hanno ottenuto i punteggi più elevati.

A) Fase di formazione

Gli studenti potranno seguire in streaming una live formativa erogata da IRINOX. Le modalità di streaming ed il canale saranno comunicati al momento dell'adesione alla competizione. I contenuti erogati saranno poi oggetto delle domande previste nella fase competitiva seguente.

B) Fase competitiva mediante l'app IrinoXperience

Ciascuno Studente dovrà effettuare il download dell'applicativo denominato IrinoXperience disponibile su App Store di Apple e Google Play Store di Android (di seguito, **"App"**) e creare un account indicando i dati obbligatori (nome, cognome, indirizzo e-mail e nickname), e interagire con l'app partecipando alla iniziativa IrinoXperience secondo i Termini e Condizioni dell'App, integralmente richiamati in fase di registrazione (di seguito, **"T&C"**).

Gli Studenti, in fase di registrazione, dovranno inserire il codice del loro istituto/classe. Il sistema abbinerà l'utenza dello Studente all'Istituto Aderente e classe per la quale ha inserito il codice, e lo riconoscerà come studente di quello specifico istituto e classe.

Non sarà invece possibile accedere all'app senza un codice d'Istituto valido. Ad ogni evento verrà sbloccato nell'App un quiz relativo ai contenuti formativi precedentemente erogati.

La fase competitiva si chiuderà con l'ultimo evento e l'aggiornamento della classifica finale.

C) La Sfida Finale presso la sede di IRINOX

Alla sfida finale accedono gli istituti con i risultati migliori, individuati in base alla classifica degli studenti partecipanti al progetto. Per ciascun istituto selezionato partecipano i due Studenti che, all'interno della propria scuola, avranno totalizzato il maggior numero di punti nell'App (di seguito, **"Finalista/i"**).

La Sfida Finale è una competizione in presenza per mettere in pratica le tecniche di lavoro che enfatizzano l'importanza della catena del freddo.

Durante la sfida, i Finalisti presenteranno una preparazione ed i processi di lavoro relativi avvalendosi dei supporti che riterranno più opportuni: slide, lavagna o dimostrazioni dal vivo.

Gli studenti prepareranno, seguendo la traccia concordata, un prodotto multimediale dedicato alle preparazioni alimentari che includa la tecnologia del freddo. Il formato della presentazione (PPT, video, Canva, flipchart, ecc.) sarà scelto liberamente dagli studenti.

La preparazione dei piatti sarà effettuata presso i rispettivi istituti, mentre l'impiattamento avverrà nella sede IRINOX.

Il Vincitore sarà selezionato a insindacabile giudizio di una giuria di esperti selezionata da IRINOX, (di

IRINOX S.p.A.

Headquarter - Via Caduti nei lager, 1 - 31015 Conegliano (TV), ITALY

Productive Site - Viale Mattei, 20 - 31029 Vittorio Veneto (TV), ITALY

Tel. +39 0438 2020 | Fax. +39 0438 5843

irinox@irinox.com | www.irinoxprofessional.com

C.F. e P. I.V.A. 02152370264 | R.E.A. 191113 TV

Reg. Impr. N. 27825 Trib. TV | Mecc.TV 008649

Capitale Sociale Euro 1.000.000,00 i.v.

PEC irinoxspa@legalmail.it

seguito, “Giuria”).

6. Premi

All’Istituto Aderente Vincitore, sarà assegnato in comodato d’uso per un anno un abbattitore professionale IRINOX, con vincolo di utilizzo in attività didattiche.

7. Adempimenti, garanzie, responsabilità

L’iscrizione e la partecipazione alla Competizione comporta l’adesione e la completa accettazione, senza riserve, del presente Regolamento e delle T&C da parte di tutti i soggetti coinvolti (Studenti, docenti, dirigenti scolastici degli Istituti Aderenti).

Gli Studenti che, secondo giudizio insindacabile di IRINOX e/o della Giuria, avessero preso parte alla Competizione in violazione di quanto previsto dal presente Regolamento e/o delle T&C o risultino vincitori con mezzi e strumenti in grado di eludere le modalità di partecipazione e di svolgimento della Competizione, verranno esclusi dalla Competizione.

IRINOX si riserva di verificare che gli Studenti siano effettivamente iscritti ai rispettivi Istituti Aderenti, nonché di effettuare ulteriori controlli e approfondimenti su partecipazioni alla Competizione che possano essere considerate anomale e che possano essere finalizzate ad eludere le previsioni del presente Regolamento e/o delle T&C.

IRINOX si riserva il diritto di procedere, nei termini giudicati più opportuni, e nel rispetto della normativa vigente, per limitare ed inibire ogni iniziativa volta ad aggirare le previsioni del Regolamento e/o delle T&C.

IRINOX non può essere ritenuta responsabile in caso di furto, perdita, danneggiamento agli effetti personali dei Finalisti e degli eventuali docenti accompagnatori, nel corso della permanenza presso la sede IRINOX (o in altri luoghi deputati al vitto / alloggio).

IRINOX, pertanto, non potrà in alcun modo essere considerata responsabile per l’operato dei terzi fornitori di servizi, per la qualità dei servizi offerti e per danni di qualsivoglia natura da questi eventualmente cagionati agli Studenti e agli eventuali docenti accompagnatori.

Posto che IRINOX adempie a quanto disposto dal D. Lgs. 81/2008 e successive modifiche in tema di “Tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro”, finalisti ed eventuali docenti accompagnatori si dovranno strettamente attenere alle regole di sicurezza e di condotta previste per la loro permanenza presso i locali di IRINOX e per l’utilizzo delle attrezzature e dotazioni messe a disposizione, nonché a qualsiasi ulteriore indicazione fornita da IRINOX al fine di garantire la sicurezza e l’incolumità dei presenti.

I Finalisti saranno ritenuti responsabili di eventuali danni arrecati alle dotazioni, alle apparecchiature e ai locali di IRINOX.

8. Varie

IRINOX si riserva di apportare le modifiche ritenute più opportune al Regolamento (e in generale, alla meccanica di svolgimento della Competizione); in tale eventualità, le modifiche apportate saranno comunicate ai destinatari con idoneo preavviso.

Allo stesso modo, qualora, per esigenze logistiche o di qualsivoglia natura, non risultasse possibile o fattibile lo svolgimento della competizione nel periodo o presso i luoghi preventivati, IRINOX si riserva la facoltà di modificare tempi e luoghi, previo idoneo preavviso agli interessati (Finalisti ed eventuali docenti accompagnatori).

La Competizione è esclusa dall’ambito applicativo della disciplina in tema di manifestazioni a premio, ai sensi e per gli effetti dell’articolo 6, comma 1, lettera a), del D.P.R. n. 430/2001, essendo rivolta a

IRINOX S.p.A.

Headquarter - Via Caduti nei lager, 1 - 31015 Conegliano (TV), ITALY

Productive Site - Viale Mattei, 20 - 31029 Vittorio Veneto (TV), ITALY

Tel. +39 0438 2020 | Fax. +39 0438 5843

irinox@irinox.com | www.irinoxprofessional.com

C.F. e P. I.V.A. 02152370264 | R.E.A. 191113 TV

Reg. Impr. N. 27825 Trib. TV | Mecc.TV 008649

Capitale Sociale Euro 1.000.000,00 i.v.

PEC irinoxspa@legalmail.it

premiare, a titolo di corrispettivo di prestazione d'opera e/o riconoscimento del merito personale, la preparazione teorica, le abilità e le capacità degli Studenti degli Istituti Aderenti nella preparazione di portate.

Il presente Regolamento e l'intera Competizione sono regolati da legge italiana. Ogni controversia che dovesse insorgere in relazione al Regolamento (e alla Competizione), comprese quelle inerenti alla sua validità, efficacia, interpretazione, esecuzione e risoluzione, saranno di competenza esclusiva del Foro di Treviso.

Eventuali comunicazioni o richieste di informazione o chiarimento dovranno essere inviate a mezzo e-mail all'indirizzo comunicato in sede di adesione alla competizione.

9. Esclusione di responsabilità

La Competizione non è sponsorizzata, approvata, amministrata o associata in alcun modo ad Apple Inc.

IRINOX S.p.A.

Headquarter · Via Caduti nei lager, 1 - 31015 Conegliano (TV), ITALY

Productive Site · Viale Mattei, 20 - 31029 Vittorio Veneto (TV), ITALY

Tel. +39 0438 2020 | Fax. +39 0438 5843

irinox@irinox.com | www.irinoxprofessional.com

C.F. e P. I.VA 02152370264 | R.E.A. 191113 TV

Reg. Impr. N. 27825 Trib. TV | Mecc.TV 008649

Capitale Sociale Euro 1.000.000,00 i.v.

PEC irinoxspa@legalmail.it

Appendice 1

1. Partecipazione

Accederanno alla Sfida Finale i primi due Studenti classificati per ogni Istituto Finalista. Si tratta degli Studenti che, all'interno di ogni classifica di istituto, avranno totalizzato il maggior numero di punti nell'App.

I Finalisti saranno invitati presso la sede di IRINOX per partecipare alla Sfida Finale, una competizione in presenza pensata per applicare le tecniche di lavoro che evidenziano l'importanza della catena del freddo.

2. Attività

Durante la sfida, i Finalisti presenteranno delle preparazioni ed i processi di lavoro relativi avvalendosi dei supporti che riterranno più opportuni: slide, lavagna o dimostrazioni dal vivo.

Gli studenti prepareranno, seguendo la traccia concordata, un prodotto multimediale dedicato alle preparazioni alimentari che includa la tecnologia del freddo. Il formato della presentazione (PPT, video, Canva, flipchart, ecc.) sarà scelto liberamente dagli studenti.

La preparazione dei piatti sarà effettuata presso i rispettivi istituti, mentre l'impiattamento avverrà nella sede IRINOX.

3. Preparazioni

I finalisti dovranno presentare delle preparazioni culinarie secondo le specifiche tecniche e organizzative che saranno comunicate da IRINOX in prossimità della fase finale della competizione.

Le indicazioni relative al numero, alla tipologia e alle modalità di presentazione delle preparazioni (incluso l'eventuale numero di porzioni richieste) saranno definite da IRINOX e comunicate agli Istituti partecipanti con congruo anticipo rispetto alla data della sfida finale.

4. Presentazione

Ogni istituto avrà a disposizione un tempo definito da IRINOX per la presentazione dei propri elaborati e delle preparazioni realizzate.

Le modalità e la durata della presentazione saranno comunicate da IRINOX in fase di organizzazione della sfida finale.

La presentazione dovrà includere:

- L'importanza del **processo produttivo**, con riferimenti a:
 - Finalità del processo
 - Organizzazione di tempi, produttività e personale
 - Vantaggi del metodo applicato alle preparazioni
 - Utilizzo della catena del freddo
- Descrizione dettagliata dei piatti, con approfondimenti sulla materia prima, le modalità di conservazione e surgelazione, e gli effetti sulla shelf life.
- Documentazione delle fasi di preparazione, con eventuale supporto visivo durante l'esposizione.

5. Criteri di Valutazione

Le preparazioni saranno valutate in base ai seguenti criteri:

1. **Impiattamento:** presentazione e guarnizione del piatto
2. **Cromia:** il piatto dovrà rispettare i colori degli alimenti

IRINOX S.p.A.

Headquarter - Via Caduti nei lager, 1 - 31015 Conegliano (TV), ITALY

Productive Site - Viale Mattei, 20 - 31029 Vittorio Veneto (TV), ITALY

Tel. +39 0438 2020 | Fax. +39 0438 5843

irinox@irinox.com | www.irinoxprofessional.com

C.F. e P. I.VA 02152370264 | R.E.A. 191113 TV

Reg. Impr. N. 27825 Trib. TV | Mecc.TV 008649

Capitale Sociale Euro 1.000.000,00 i.v.

PEC irinoxspa@legalmail.it

3. **Texture:** varietà delle consistenze
4. **Processo produttivo:** esposizione e argomentazione del processo utilizzato
5. **Utilizzo della catena del freddo:** implementazione e spiegazione tecnica
6. Coerenza con il tema proposto
7. Sostenibilità

Nota: I criteri "processo produttivo" e "utilizzo della catena del freddo" avranno un peso maggiore nella valutazione finale.

6. Giuria e Premiazione

Le esposizioni e le preparazioni saranno valutate da una giuria di esperti selezionata da IRINOX. La giuria si occuperà di analizzare le capacità dei Finalisti nel presentare e applicare in modo chiaro e creativo la catena del freddo, considerando l'efficacia della comunicazione, la coerenza con la traccia fornita, l'originalità dell'approccio e l'adeguatezza dei supporti utilizzati.

Il vincitore sarà scelto a insindacabile giudizio della giuria e premiato come migliore interprete della tecnologia del freddo.

IRINOX S.p.A.

Headquarter · Via Caduti nei lager, 1 - 31015 Conegliano (TV), ITALY

Productive Site · Viale Mattei, 20 - 31029 Vittorio Veneto (TV), ITALY

Tel. +39 0438 2020 | Fax. +39 0438 5843

irinox@irinox.com | www.irinoxprofessional.com

C.F. e P. I.VA 02152370264 | R.E.A. 191113 TV

Reg. Impr. N. 27825 Trib. TV | Mecc.TV 008649

Capitale Sociale Euro 1.000.000,00 i.v.

PEC irinoxspa@legalmail.it