



ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE L. EINAUDI – A. CECCHERELLI

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



I.S.I.S. - L.Einaudi - A.Ceccherelli-Piombino
Prot. 0005016 del 27/04/2023
I-8 (Entrata)

A studentesse e studenti del triennio
Ai docenti di Discipline Economiche
e Discipline Giuridiche
A tutti i docenti

Oggetto: **Concorso: "Saranno famosi: dalla scuola all'impresa"**

Si trasmette in allegato il regolamento del Bando di Concorso "Saranno famosi: dalla scuola all'impresa", indetto dal Gruppo Toscano della Federazione Nazionale dei Cavalieri del Lavoro.

Il concorso è aperto alle scuole superiori di Piombino e consiste in una competizione tra **idee imprenditoriali innovative** finalizzate a valorizzare il territorio di Piombino e formalizzate in un **progetto per attività d'impresa** che si basino sui punti di forza presenti nell'area e si rivolgano ad una potenziale domanda nazionale ed internazionale.

La sfida parte dalle competenze che studentesse e studenti hanno acquisito nel percorso scolastico e guarda al futuro attraverso la possibilità di **immaginare e progettare una nuova attività imprenditoriale**.

Possono aderire studentesse e studenti che conseguono il diploma di maturità negli anni scolastici 2022-2023 o che lo hanno conseguito nel 2021-2022 ed agli studenti che nel prossimo anno scolastico frequenteranno il quarto e quinto anno di corso in uno dei trienni di questo Istituto.

I partecipanti potranno concorrere in gruppi di due o tre persone. Le iscrizioni vanno presentate entro il **30 settembre 2023** agli indirizzi indicati nel bando. Al primo gruppo classificato andrà un premio in denaro del valore di € 14.000; al secondo € 9.000; al terzo € 5.000.

A breve verrà comunicata la data per un primo incontro da tenersi con i promotori del bando, che verranno a scuola per illustrare più nel dettaglio i contenuti del concorso.

Si invitano i docenti a diffondere l'iniziativa tra le studentesse e gli studenti, supportandoli nella partecipazione e nell'elaborazione e sviluppo delle idee progettuali.

Il Dirigente Scolastico
(Prof. Carlo Maccanti)

Piombino, 27/04/2023



Istituto L. Einaudi:
Liceo Classico; Artistico; Scienze Umane
Istruzione tecnica
1. Amministrazione, Finanza e Marketing;
2. Turismo; 3 Sistemi Informativo Aziendali
Sede legale Presidenza Amministrazione:
Viale Michelangelo, 16/B- 57025 PIOMBINO Tel.: 0565 227401

Istituto A. Ceccherelli:
Istruzione professionale
1. Servizi socio-sanitari – Diurno e Serale
2. Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera
3. Servizi commerciali – Promozione Pubblicitaria



Via S. Pertini, 51- 57025 PIOMBINO Tel.: 0565 49465

BANDO DI CONCORSO
SARANNO FAMOSI: DALLA SCUOLA ALL'IMPRESA

Regolamento

Art.1 Finalità ed Obiettivi

Il Concorso “Dalla scuola all’impresa” consiste in una competizione tra idee imprenditoriali innovative finalizzate a valorizzare il territorio di Piombino e formalizzate in un progetto per attività d’impresa che si basino sui punti di forza presenti nell’area e si rivolgano ad una potenziale domanda nazionale ed internazionale. Il concorso è rivolto ai giovani che hanno raggiunto una tappa importante del loro percorso formativo e guardano con attenzione ed aspettative di successo al proprio futuro. I partecipanti dovranno elaborare un progetto per una attività di impresa finalizzato a valorizzare il territorio piombinese che si inserisca nel territorio per svilupparne o rilanciarne l’economia. A questi giovani si offre la possibilità di impegnarsi in una sfida che parte dalle competenze che hanno acquisito nel percorso formativo a scuola e guarda al futuro attraverso la possibilità di immaginare e progettare una nuova attività imprenditoriale. Il Concorso è realizzato grazie al sostegno economico, tecnico-scientifico ed organizzativo del Gruppo Toscano della Federazione Nazionale dei Cavalieri del Lavoro.

Art.2 Destinatari

Il bando è rivolto alle studentesse ed agli studenti che hanno conseguito il diploma di maturità negli anni scolastici 2022-2023 e 2021-2022 ed agli studenti che attualmente frequentano il quarto e quinto anno di corso in uno dei percorsi di studio dell’ISIS “Carducci – Volta - Pacinotti” di Piombino, dell’ISIS “Einaudi – Ceccherelli” di Piombino e della Scuola Privata Paritaria “Leon Battista Alberti” di Piombino.

Art.3 Modalità di partecipazione

I partecipanti potranno concorrere in gruppi di due o tre persone. Si evidenzia che nella valutazione, a parità di risultato, prevarrà il gruppo con candidati/e provenienti da istituti diversi tra quelli indicati all’articolo 2. L’iscrizione dei gruppi dovrà avvenire entro il 30/09/2023, inviando la propria candidatura alla mail gruppo.toscano@cavalieridellavoro.it indicando nell’oggetto “Candidatura al bando di concorso: dalla scuola all’impresa”. La consegna del progetto e dei relativi allegati dovrà avvenire entro il 30/11/2023. Progetto ed allegati andranno necessariamente inviati alla mail gruppo.toscano@cavalieridellavoro.it indicando nell’oggetto “Progetto per il bando di concorso: dalla scuola all’impresa”. Ferma restando l’obbligatorietà dell’invio via mail, progetto ed allegati potranno anche essere consegnati a mano in formato cartaceo presso le segreterie degli istituti di appartenenza o presso i quali i partecipanti hanno conseguito il diploma di maturità.

Art.4 Tipologia di elaborati ammessi e criteri di valutazione

I gruppi di studenti e studentesse partecipanti dovranno presentare i propri elaborati ed allegati nel rispetto delle seguenti indicazioni:

- Elaborato scritto in formato Word di dimensione massima pari a 20 pagine (circa 2000 caratteri, spazi inclusi), comprensive di disegni, tabelle, grafici;
- Eventuali allegati grafici ed audiovisivi:
 - Produzione artistico-figurativa con allegata relazione esplicativa (massimo due cartelle)
 - Prodotto audiovisivo con allegata relazione esplicativa (massimo due cartelle)

L'elaborato scritto dovrà necessariamente comprendere:

- Le motivazioni che portano alla scelta di una specifica attività d'impresa con riferimento alle caratteristiche specifiche del territorio di Piombino;
- Una analisi della domanda cui si rivolge l'attività d'impresa con una descrizione dei potenziali clienti sia locali, sia nazionali sia internazionali;
- Una valutazione di massima della fattibilità economica, tecnologica, operativa, gestionale, dell'attività di impresa individuata;
- Indicazioni esplicite delle caratteristiche che rendono l'attività di impresa sostenibile ambientalmente o digitalmente innovativa.

A conclusione del processo di valutazione su elaborati ed eventuali allegati, verranno individuati 6 gruppi, tutti invitati ad una presentazione in presenza della durata massima di 15 minuti per ciascun gruppo, ad opera di tutti i membri del gruppo. La presentazione costituirà oggetto di valutazione, ai fini della determinazione dei tre gruppi vincitori dei premi, così come indicato nel successivo articolo 5.

La giornata finale del Premio si svolgerà a Piombino in data e luogo che verrà successivamente reso noto a tutti i partecipanti.

L'elaborato, i relativi allegati e la presentazione finale di ciascun gruppo saranno valutati secondo i seguenti criteri:

- Originalità
- Innovatività
- Fattibilità
- Completezza e chiarezza

Verranno esclusi gli elaborati per i quali risulti evidente il coinvolgimento di professionisti nella formulazione e stesura dei contenuti.

Art.5 Comitato tecnico-scientifico e premi

Il comitato tecnico-scientifico svolgerà il ruolo di valutazione degli elaborati, eventuali allegati e presentazione finale (per i 6 gruppi ammessi alla medesima) formulando decisioni collegiali ed insindacabili. Il comitato sarà composto da 5 membri: tre nominati dal Gruppo Toscano dei Cavalieri del Lavoro, uno nominato dal Comune di Piombino, un esperto di elevata qualificazione tecnico-professionale nominato di concerto da Gruppo Toscano dei Cavalieri del Lavoro e dal Comune di Piombino.

Verranno erogati premi in denaro, da suddividersi equamente tra i membri del gruppo destinatario del premio. Verranno premiati i primi tre gruppi classificati così come segue:

- Gruppo primo classificato: euro 14.000
- Gruppo secondo classificato: euro 9.000
- Gruppo terzo classificato: euro 5.000

Art.6 Limitazioni concernenti l'inserimento di materiali

Le immagini, i video e qualsiasi altro materiale utilizzato per la realizzazione degli elaborati non dovranno violare in alcun modo il diritto d'autore che altri possano vantare sul medesimo materiale né alcun altro diritto (il diritto all'immagine, il diritto alla riservatezza, etc...).

Art.7 Copyright

Gli elaborati ed i loro contenuti saranno resi pubblici, per la natura intrinseca del concorso, ma il copyright relativo alle idee sviluppate, se particolarmente innovative ed originali, continuerà ad appartenere ai gruppi che le hanno generate.

Art.8 Assegnazione del premio

L'assegnazione del premio avverrà durante la giornata finale già ricordata nell'art.4. Tutti i membri dei gruppi premiati dovranno essere presenti alla cerimonia di premiazione. L'assegnazione del premio verrà resa pubblica mediante comunicato stampa.

Art.9 Tutela della privacy

I dati personali relativi ai partecipanti sono trattati ai sensi dell'art.13 del Regolamento UE, dal Presidente del Gruppo Toscano dei Cavalieri del Lavoro, titolare del trattamento dei dati personali ai sensi degli articoli n.4, 7 e 24 del Regolamento UE 2016/679 del 27 aprile 2016, promulgato il 25/05/2018 e relativo alla protezione delle persone fisiche con riferimento al trattamento dei dati personali. Il Presidente del Gruppo Toscano dei Cavalieri del Lavoro tratterà i dati al solo fine di consentire la partecipazione al concorso e l'adempimento delle attività a esso connesse come sopra evidenziate. I dati potranno essere trattati in formato sia cartaceo sia elettronico. Il conferimento dei dati è obbligatorio per tutto quanto è richiesto ai fini della partecipazione al Concorso e, pertanto, l'eventuale rifiuto a fornirli o al successivo trattamento, può determinare l'impossibilità di partecipare al Concorso stesso, nonché, per l'organizzazione, di svolgere tutte le attività connesse. I dati forniti sono trattati per l'intera durata del Concorso e anche successivamente per l'espletamento di tutte le attività previste dal presente regolamento. Il partecipante potrà esercitare tutti i diritti previsti dalla normativa vigente.