



Regolamento delle competizioni WorldSkills Piemonte

23 e 24 ottobre 2024

Lingotto Fiere, TORINO

**WorldSkills Piemonte è un'iniziativa promossa
dall'Assessorato regionale all'Istruzione, Formazione, Lavoro e organizzata
da Agenzia Piemonte Lavoro in collaborazione con WorldSkills Italy**

www.worldskillspiemonte.it

www.worldskills.it

REGOLAMENTO GENERALE WORLDSKILLS PIEMONTE 2024

I Campionati dei mestieri WorldSkills Piemonte 2024 sono organizzati da Agenzia Piemonte Lavoro, si svolgeranno il 23 e 24 ottobre a Torino presso Lingotto Fiere.

INDICE

1. Cos'è WorldSkills e cosa sono i Campionati dei mestieri WorldSkills Piemonte	pag. 3
2. Mestieri e modalità di svolgimento della competizione	pag. 4
3. Requisiti e modalità di partecipazione	pag. 6
4. I ruoli	pag. 8
5. Candidature	pag. 9
6. Calendario	pag. 10
7. Package Competitor e Tutor	pag. 11
8. Disposizioni organizzative	pag. 12
9. Norme comportamentali	pag. 13
10. Contatti	pag. 14

1. CHE COS'È WORLDSKILLS E COSA SONO I CAMPIONATI DEI MESTIERI WORLDSKILLS PIEMONTE

WorldSkills International è un'organizzazione internazionale fondata nel 1950 e riconosciuta dalle Nazioni Unite. Tra i suoi obiettivi c'è la promozione dell'istruzione e della formazione professionale in tutto il mondo.

A oggi ne fanno parte 90 nazioni e regioni con un'audience potenziale di 5 miliardi di persone, due terzi della popolazione mondiale. Da settant'anni WorldSkills valorizza le eccellenze giovanili e sottolinea il ruolo fondamentale delle competenze per la crescita economica delle società.

Ogni due anni organizza la più grande competizione dei mestieri al mondo, facendo concorrere giovani competitor selezionati dai paesi membri.

Dal 2014 Regione Piemonte, attraverso Agenzia Piemonte Lavoro, ha aderito a WorldSkills, tramite stipula di appositi accordi con i titolari di WorldSkills Italy, condividendone scopi e finalità, realizzando cinque edizioni dei Campionati dei mestieri WorldSkills Piemonte nel 2014, 2015, 2017, 2019 e 2022 a cui hanno partecipato in totale 500 ragazze e ragazzi, 200 Expert provenienti da 90 istituti scolastici, agenzie formative e aziende, con quattordici mestieri in gara e la partecipazione di più di 20.000 spettatori.

I Campionati dei mestieri WorldSkills Piemonte in programma il 23 e 24 ottobre 2024 a Torino presso Lingotto Fiere, costituiscono la fase di qualificazione ai campionati nazionali, europei e mondiali.

Il medagliere piemontese alle competizioni internazionali e nazionali vanta quattordici medaglie, così ripartite: tre medaglie d'oro (Denise Giacosa, Hotel Reception a EuroSkills Svezia 2016, Laura Canevotti, Beauty Therapy a WorldSkills Italy 2018 e Davide Vella, Graphic Design Technology a WorldSkills Italy 2023), tre medaglie d'argento (Enrico Dutto, Patisserie, a WorldSkills Italy 2014, Bianca Apetrei, Restaurant Service a WorldSkills Italy 2016, Andrea Chiadò Cutin, Restaurant Service a WorldSkills Italy 2023), cinque medaglie di bronzo (Dalila Salonia, Bakery a WorldSkills Italy 2014, Tommaso Grollero, Bakery a WorldSkills Italy 2016, Bruno Lo Rillo, Graphic Design Technology a EuroSkills Budapest 2018, Elisabetta Reddavide, Hairdressing a WorldSkills Italy 2023 e Lorenzo Cravero, Automobile Technology a WorldSkills Italy 2023) e tre medaglie di eccellenza (Andrea Picone, Hotel Reception a EuroSkills Budapest 2018, Denise Giacosa, Hotel reception a WorldSkills Kazan 2019 e Laura Giraudo, Beauty Therapy a EuroSkills Danzica 2023).

WorldSkills Piemonte è un'iniziativa cofinanziata dal Fondo Sociale Europeo, promossa dall'Assessorato regionale Istruzione, Lavoro, Formazione professionale e Diritto allo

Studio universitario e organizzata da Agenzia Piemonte Lavoro con la collaborazione della Direzione regionale Istruzione, Formazione e Lavoro, dell'Ufficio scolastico regionale, di Istituti professionali e Agenzie formative, delle Associazioni della formazione professionale, delle Associazioni datoriali e sindacali, nonché in cooperazione con il titolare di WorldSkills Italy.

2. MESTIERI IN COMPETIZIONE E MODALITA' DI SVOLGIMENTO

I mestieri in competizione a Torino nel 2024 saranno **sedici**: Acconciatura, Servizi di sala e bar, Cucina, Estetica, Grafica multimediale, Hotel reception, Riparazione di autovetture, Costruzioni in mattoni, Pasticceria, Sartoria, Falegnameria, Fresatura CNC, Sistemi robotici integrati (team competition), Progettazione meccanica CAD. Per la prima volta verranno introdotti due nuovi mestieri in competizione: Tecnologie di laboratorio chimico e Gioielleria.

I mestieri definiti come "team competition" prevedono la partecipazione di due Competitor in gara per team. Tutti gli altri mestieri (single competition) prevedono la partecipazione di un solo Competitor in gara.

Per ciascun mestiere la competizione si svolge attraverso il completamento di una prova (**Test Project**) suddivisa in una serie di moduli o prove pratiche di abilità, elaborate dagli Expert sulla base degli standard internazionali forniti da WorldSkills International. Tali moduli possono svolgersi in contemporanea con gli altri Competitor oppure essere suddivisi su diversi turni, a seconda del mestiere in questione, con un tempo massimo prestabilito e uguale per ciascun Competitor. Il Test Project avrà una durata complessiva di due giornate di lavoro (circa 14 ore).

I Test Project verranno disegnati sulla base di una parte delle competenze, conoscenze e abilità contenute nelle Descrizioni Tecniche che WorldSkills International stila ogni due anni. Le Descrizioni Tecniche di ogni mestiere sono visionabili e scaricabili dal sito internet www.worldskillspiemonte.it.

I moduli sono valutati dagli Expert attraverso molteplici criteri oggettivi (Measurement) e/o soggettivi (Judgement) secondo le indicazioni di Worldskills International e attraverso il software dedicato di WorldSkills CIS (Competition Information System). Per ciascun modulo viene attribuito un punteggio parziale, che concorrerà a stabilire il punteggio finale del Competitor. Nella valutazione sono tenuti in conto sia l'elaborato finale, sia le varie fasi di realizzazione, così come il rispetto delle norme di igiene e sicurezza, laddove applicabile. I criteri di valutazione vengono stilati dagli Expert prima dell'inizio della competizione e non sono conosciuti dai Competitor e dai Tutor.

Il punteggio totale che è possibile ottenere al termine della competizione è di 100 punti, trasformato poi in 700esimi. Ogni modulo ha un peso diverso nel computo totale dei punti finali.

Ad es. per la competizione di Riparazione di autovetture, i moduli potrebbero essere la prova motore dal valore di 30 punti, la prova diesel dal valore di 30 punti e la prova confort dal valore di 40 punti, per un totale di 100 punti. All'interno di ogni modulo vengono stilati una serie di aspetti (aspect) che saranno valutati dagli Expert. Ad es. per un meccanico potrebbero equivalere alle manomissioni trovate nel motore e al corretto svolgimento dei diversi passaggi per la risoluzione del problema.

Ogni aspect può essere **Oggettivo (Measurement)** o **Soggettivo (Judgement)**. Le possibili valutazioni su aspect oggettivi sono legate allo svolgimento di una singola lavorazione o azione. Ad es. un aspect oggettivo per un grafico potrebbe essere: "presenza di tutti i colori richiesti nel logo" e la possibile valutazione "**si** oppure **no**".

Per gli aspect soggettivi invece, ogni Expert assegna un punteggio compreso tra 0 e 3 alla singola lavorazione o azione del Competitor. Considerato che nessun Expert può dare un voto che si discosti di più di 1 punto da quello di un suo collega, viene fatta la media del punteggio ottenuto e assegnata la percentuale relativa del punteggio dell'aspect. Ad es., se il singolo aspect vale **2 punti**, una media voti di 3 farà ottenere 2 punti al Competitor, una media voti di 0 farà ottenere 0 punti al Competitor, una media voti di 1,5 farà ottenere 1 punto al Competitor.

Al termine di ogni giornata di gara, tutti i risultati parziali o definitivi vengono inseriti in un software fornito da WorldSkills International chiamato Competition Information System (CIS).

A conclusione della competizione sarà stilata una classifica con i punteggi totali e i primi tre Competitor classificati per ciascun mestiere verranno premiati con una medaglia d'oro, d'argento e di bronzo durante la cerimonia di chiusura. Maggiori informazioni sull'oggetto dei Test Project verranno fornite durante il **General Meeting** con gli Expert, un incontro di una giornata.

3. REQUISITI E MODALITA' DI PARTECIPAZIONE

La competizione è aperta a giovani studenti, apprendisti e lavoratori (età minima 17 anni, ovvero nati nel 2007) provenienti da tutta Italia.

Costituirà la selezione nazionale per i Campionati Europei dei Mestieri EuroSkills Herning (Danimarca) 2025, la selezione regionale per i Campionati Nazionali dei Mestieri WorldSkills Italy (Bolzano - 2025) e la selezione nazionale per la qualificazione ai Campionati Mondiali di Shanghai (Cina) 2026.

La selezione nazionale per la qualificazione ai Campionati Europei dei mestieri EuroSkills 2025 per i mestieri di Acconciatura, Costruzioni in mattoni, Cucina, Estetica, Falegnameria, Fresatura CNC, Grafica multimediale, Hotel reception, Pasticceria, Progettazione meccanica CAD, Riparazione di autoveicoli, Servizi di sala e bar, Sistemi robotici integrati (team competition) è aperta a giovani provenienti da tutta Italia, nati nel 2000 o più giovani (ovvero che abbiano massimo 25 anni d'età nel 2025).

Se studente (o ex), la candidatura dovrà pervenire dall'Istituto scolastico o dall'Agenzia formativa di provenienza; se lavoratore, dal datore di lavoro e/o dall'Associazione di categoria legata al mestiere per il quale si candida. Ai partecipanti è richiesta una conoscenza di base della lingua inglese.

La selezione regionale per la partecipazione ai Campionati Nazionali dei Mestieri WorldSkills Italy 2025, per i mestieri di Acconciatura, Costruzioni in mattoni, Cucina, Estetica, Falegnameria, Fresatura CNC, Grafica Multimediale, Pasticceria, Progettazione meccanica CAD, Riparazione autoveicoli, Sartoria e Servizi sala e bar è aperta a giovani provenienti da aziende, Agenzie formative e Istituti scolastici piemontesi, nati nel 2004 o più giovani (ovvero che abbiano massimo 21 anni d'età nel 2025).

Se studente, la candidatura dovrà pervenire dall'Istituto scolastico o dall'Agenzia formativa di provenienza; se lavoratore, dal datore di lavoro e/o dall'Associazione di categoria legata al mestiere per il quale si candida. Sono ammessi ai Campionati Regionali studenti che hanno già partecipato alle precedenti selezioni regionali. I campionati nazionali di Bolzano rappresentano il girone di qualificazione per i campionati mondiali dei mestieri WorldSkills Shanghai 2026. Il titolare di WorldSkills Italy e referente per l'organizzazione dei campionati nazionali, si riserva la decisione di valutare quali mestieri saranno oggetto di competizione nel 2025 a Bolzano.

La selezione nazionale per la qualificazione ai Campionati mondiali dei mestieri WorldSkills Shanghai 2026 per i mestieri di Estetica, Gioielleria, Hotel Reception, Pasticceria e Tecniche di laboratorio chimico è aperta a giovani provenienti da tutta Italia nati nel 2004 o più giovani (ovvero che abbiano massimo 22 anni d'età nel 2026).

Se studente (o ex studente), la candidatura dovrà pervenire dall'Istituto scolastico o dall'Agenzia formativa di provenienza; se lavoratore, dal datore di lavoro e/o dall'Associazione di categoria legata al mestiere per il quale si candida. Ai partecipanti è richiesta una conoscenza di base della lingua inglese. In particolare, la qualificazione ai campionati mondiali dei mestieri è sempre subordinata alla possibile organizzazione della competizione nell'ambito dei Campionati Nazionali dei mestieri WorldSkills Italy, quale unico accesso per le gare mondiali. Qualora il mestiere non sia in competizione ai Nazionali WorldSkills Italy, la qualificazione avverrà attraverso i campionati WorldSkills Piemonte 2024.

La selezione regionale per la partecipazione ai Campionati Nazionali dei Mestieri WorldSkills Italy 2025 per il mestiere di Sistemi robotici integrati (team competition) è aperta a giovani provenienti piemontesi nati nel 2001 o più giovani (ovvero che abbiano massimo 24 anni d'età nel 2025). Se studente (o ex), la candidatura dovrà pervenire dall'Istituto scolastico o dall'Agenzia formativa di provenienza; se lavoratore, dal datore di lavoro e/o dall'Associazione di categoria legata al mestiere per il quale si candida. Ai partecipanti è richiesta una conoscenza di base della lingua inglese.

Il Competitor che ha già partecipato a una competizione internazionale (europei o mondiali) **può partecipare per la seconda volta ai Campionati dei mestieri WorldSkills Piemonte, ma non potrà più partecipare alla competizione internazionale alla quale ha già gareggiato.**

La scelta dei Competitor per la partecipazione alle successive competizioni (nazionali/internazionali) avverrà secondo l'ordine di graduatoria per ogni mestiere da parte di Agenzia Piemonte Lavoro, in accordo con gli Expert di ciascun mestiere e ai referenti di WorldSkills Italy.

A tal fine, **Agenzia Piemonte Lavoro organizzerà colloqui preliminari con i Competitor per verificarne l'idoneità e le conoscenze tecnico-linguistiche, nonché le caratteristiche psicoattitudinali** con l'obiettivo di selezionare chi, tra i primi classificati, sia adatto a partecipare alle successive competizioni. Nel caso in cui nessuno dei Competitor risulti idoneo, Agenzia Piemonte Lavoro si riserva la facoltà di non iscrivere nessun Competitor alle competizioni successive.

Pertanto, il Competitor che si classificherà nelle prime posizioni, non acquisirà automaticamente il diritto di partecipare alle successive competizioni nazionali e/o internazionali.

Per i Competitor piemontesi, tutti i costi per la preparazione tecnica, mentale e linguistica alle future competizioni nazionali e internazionali, oltre alle spese per la partecipazione alle competizioni, verranno sostenuti da Agenzia Piemonte Lavoro.

Per i competitor provenienti da altre regioni, tutti gli eventuali costi di partecipazione alle future competizioni nazionali ed internazionali dovranno essere sostenuti da un ente pubblico che si incarichi di sostenere il team (Camera di commercio locale, Regione, Agenzia ecc).

4. I RUOLI

COMPETITOR

Il Competitor che prenderà parte alle competizioni dovrà avere tra i 17 e i 24 anni (vedi "Requisiti e modalità di partecipazione"), avere una preparazione tecnica sufficiente ad affrontare le gare secondo le indicazioni che verranno fornite dall'organizzazione ed essere supportato dal proprio ente di provenienza. Non saranno ammessi Competitor di età inferiore a 17 anni.

Il giovane in gara è selezionato dall'Istituto scolastico, dall'Agenzia formativa, dall'Associazione di Categoria o dal datore di lavoro.

EXPERT

Gli Expert costituiscono la giuria di valutazione. Provengono dal mondo della formazione, delle associazioni di categoria e dell'impresa. Prima della competizione è loro compito individuare l'oggetto delle gare (Test Project) e definire i criteri di valutazione sulla base delle linee guida WorldSkills International, sotto la supervisione di WorldSkills Piemonte e WorldSkills Italy.

TUTOR

Il Tutor è la figura di riferimento per il Competitor e per l'organizzazione. Può essere l'insegnante o il datore di lavoro. È esperto del mestiere e accompagna il Competitor dalla fase di preparazione alla gara. La sua presenza è consigliata, come supporto, agli incontri preliminari e nelle giornate di competizione. Durante le gare non è consentita alcuna comunicazione tra Tutor e Competitor. I Tutor non valutano le prove dei Competitor.

5. CANDIDATURE

Ogni ente formativo (Agenzia formativa, Istituto tecnico, Istituto professionale) o azienda potrà candidare al massimo un Competitor (o un team composto da due Competitor) in competizione per mestiere.

Per alcuni mestieri, definiti come "single competition", ogni Competitor gareggerà individualmente. I mestieri definiti come "team competition" invece prevedono la partecipazione di due Competitor, che faranno parte del medesimo team in competizione.

Qui di seguito l'elenco delle "single competition" e delle "team competition"

Acconciatura – 1 Competitor (single competition)
Costruzioni in mattoni – 1 Competitor (single competition)
Cucina – 1 Competitor (single competition)
Estetica – 1 Competitor (single competition)
Falegnameria – 1 Competitor (single competition)
Fresatura CNC – 1 Competitor (single competition)
Grafica multimediale – 1 Competitor (single competition)
Gioielleria – 1 Competitor (single competition)
Hotel Reception – 1 Competitor (single competition)
Pasticceria – 1 Competitor (single competition)
Progettazione meccanica CAD – 1 Competitor (single competition)
Riparazione di autovetture – 1 Competitor (single competition)
Sartoria – 1 Competitor (single competition)
Servizi di sala e bar – 1 Competitor (single competition)
Sistemi robotici integrati – 2 Competitor (team competition)
Tecnologie di laboratorio chimico– 1 Competitor (single competition)

Per candidarsi è necessario compilare il form presente sul sito www.worldskillspiemonte.it accedendo tramite lo spid del direttore/rappresentante legale del Competitor che si desidera iscrivere.

È obbligatorio iscrivere alla competizione anche un Competitor (o team) di "riserva" per ogni Competitor (o team) in gara iscritto. La riserva non potrà sostenere le competizioni, ma subentrerà nel caso in cui il Competitor (o team) "titolare" dovesse rinunciare alla partecipazione.

La scadenza per l'invio delle candidature è fissata il giorno Domenica 22 settembre 2024 alle ore 12.00.

In caso di soprannumero di candidature rispetto ai posti a disposizione, si procederà con la selezione dei Competitor (o team) candidati secondo l'ordine cronologico di ricezione degli stessi, della provenienza geografica (dando precedenza ai competitor piemontesi) e infine della rappresentanza geografica dei quadranti piemontesi.

In caso di un alto numero di candidature, alcuni mestieri possono effettuare una pre-selezione dei Competitor iscritti attraverso una mini competizione preliminare.

In caso si presenti la possibilità di iscrivere più Competitor provenienti dal medesimo ente formativo e impresa, verrà comunicato via mail ai referenti dei Competitor già iscritti per il mestiere in questione.

Sarà in ogni caso garantita una equa presenza di Competitor a livello provinciale per ciascun mestiere.

Le istanze pervenute verranno valutate da una commissione composta dallo staff WorldSkills Piemonte di Agenzia Piemonte Lavoro.

L'elenco ufficiale dei giovani ammessi alle competizioni sarà pubblicato dopo la chiusura delle candidature sul sito www.worldskillspiemonte.it.

6. CALENDARIO

General meeting: Torino Lunedì 30 settembre 2024 dalle ore 15.00 alle 18.00 circa.

Durante il meeting i Competitor, divisi per mestiere, incontreranno gli Expert (giudici) e riceveranno le descrizioni delle prove (Test Project) da sostenere, i dettagli sulle infrastrutture e sui materiali messi a disposizione dall'organizzazione, la lista dei materiali che i partecipanti potranno/dovranno portare in gara, la planimetria delle aree lavoro, le indicazioni sulla sicurezza, gli orari di gara, le informazioni sull'hospitality.

L'incontro si svolgerà in presenza e on line. Il link alla riunione verrà inviato via mail.

Pre competition meeting: Torino – martedì 22 ottobre 2024

Appuntamento presso il quartiere fieristico, il giorno antecedente alla prima giornata di gara, per l'estrazione delle postazioni di lavoro, la consegna dell'abbigliamento ufficiale, la familiarizzazione con le infrastrutture a disposizione e l'analisi finale del Test Project.

Competition: Torino – mercoledì 23 e giovedì 24 ottobre 2024

Le due giornate di gara si svolgeranno sulla base degli orari definiti dalla giuria di ogni mestiere. Saranno premiati i primi tre classificati per ogni mestiere durante la cerimonia di chiusura, che avrà luogo giovedì 24 ottobre alle ore 18.00 circa presso Lingotto Fiere.

7. PACKAGE COMPETITOR E TUTOR

PACKAGE COMPETITOR PROVENIENTI DA ENTI FORMATIVI O AZIENDE PIEMONTESI

Il package è gratuito e comprende:

Partecipazione – utilizzo della postazione di lavoro e delle attrezzature. Tutte le attrezzature e le infrastrutture non fornite dall'organizzazione dovranno essere reperite dal Competitor partecipante.

Hospitality (solo se residente fuori provincia di Torino) – pernottamento in hotel per 2 notti (da martedì 22 ottobre a giovedì 24 ottobre 2024); pranzi e cene in fiera.

Da richiedere con la domanda di adesione on line.

Abbigliamento – divisa da lavoro, divisa per la cerimonia di chiusura. (i dettagli sulla divisa da lavoro verranno dati dagli Expert referenti del mestiere.

Comunicazione e organizzazione – foto, video, comunicazione, segreteria organizzativa. I viaggi di andata e ritorno dal luogo di residenza non sono compresi nel package e sono quindi a carico del partecipante. I viaggi dall'hotel alla fiera e al ristorante sono a carico del competitor.

PACKAGE TUTOR PIEMONTESI (uno per Istituto Scolastico o Agenzia Formativa)

Il package è gratuito e comprende

Partecipazione – ingresso alla manifestazione.

Hospitality (solo se fuori Provincia di Torino) – pernottamento in hotel per 2 notti (da martedì 22 ottobre a giovedì 24 ottobre 2024); pranzi in fiera e cene in ristorante convenzionato.

I viaggi di andata e ritorno dal luogo di residenza non sono compresi nel package e sono quindi a carico del partecipante. I viaggi dall'hotel alla fiera e al ristorante sono a carico del Tutor.

Da richiedere con la domanda di adesione del proprio Competitor on line.

PACKAGE COMPETITOR PROVENIENTI DA ENTI FORMATIVI O AZIENDE NON PIEMONTESI

Il package è gratuito e comprende

Partecipazione – utilizzo della postazione di lavoro e delle attrezzature. Tutte le attrezzature e le infrastrutture non fornite dall'organizzazione dovranno essere reperite dal Competitor partecipante.

Abbigliamento – divisa da lavoro, divisa per la cerimonia di chiusura. (i dettagli sulla divisa da lavoro verranno dati dagli Expert referenti del mestiere.

Comunicazione e organizzazione – foto, video, comunicazione, segreteria organizzativa. I viaggi di andata e ritorno dal luogo di residenza non sono compresi nel package e sono quindi a carico del partecipante. I viaggi dall'hotel alla fiera e al ristorante sono a carico del competitor.

8. DISPOSIZIONI ORGANIZZATIVE

Postazioni lavoro e ordine cronologico

L'attribuzione delle postazioni di lavoro sarà effettuata per sorteggio.

Per i mestieri con prove in ordine cronologico oppure a percorso circolare, la griglia di partenza sarà sorteggiata. Il cambio di postazione o l'inversione della griglia di partenza è consentita soltanto su esplicito accordo tra due o più concorrenti.

Sopralluogo e allestimento individuale delle postazioni lavoro

Dove concesso da regolamento del mestiere, i Competitor potranno accedere alla propria postazione lavoro per familiarizzare con le infrastrutture, i macchinari e le attrezzature e allestire la propria area lavoro secondo le proprie necessità.

Inizio e fine lavori

Ogni Competitor dovrà attendere il segnale di partenza da parte della giuria e dovrà terminare i propri lavori non appena sarà dato il segnale di chiusura lavori. Il segnale sarà determinato in anticipo e comunicato a tutti i partecipanti.

Attrezzature e materiali

Prima della partenza della competizione il competitor controlla la completezza degli attrezzi e del materiale messo a disposizione dell'organizzazione. In caso di mancanze o di danni e malfunzionamenti il competitor deve comunicarlo prima della partenza della prova lavoro.

A competizione in corso, se il regolamento lo prevede, il Competitor potrà richiedere materiale sostitutivo. A seconda della descrizione della prova lavoro, la richiesta di materiale sostitutivo potrà però prevedere o meno punti di penalizzazione.

9. NORME COMPORTAMENTALI

Contatto e comunicazione con altre persone

Durante gli orari di lavoro i Competitor non potranno comunicare con altri Competitor, con il pubblico, con i propri Tutor e/o insegnanti o con altre persone senza espressa autorizzazione da parte della giuria. Durante l'orario di lavoro è inoltre vietato l'uso del telefono cellulare o di altri dispositivi elettronici destinati alla riproduzione di informazioni.

I Competitor che rispettano il proprio turno di riposo dovranno allontanarsi dall'area di lavoro.

Igiene, salute e sicurezza

Il mancato rispetto delle misure di igiene, salute e sicurezza specifiche per mestiere può prevedere la decurtazione di punti nella valutazione. Un comportamento negligente ripetuto e continuativo può portare all'esclusione dalla competizione.

Onestà, trasparenza, fair play

Durante l'intero periodo di competizione i Competitor hanno il diritto a un trattamento onesto e trasparente sotto forma di:

- indicazioni chiare e non ambigue;
- certezza che nessun Competitor sia avvantaggiato rispetto a un altro competitor con informazioni aggiuntive o aiuti particolari;
- certezza che nessun Competitor riceva informazioni sulla competizione prima o dopo altri Competitor;
- moduli di valutazione trasparenti e che non contengano indicazioni o aiuti a singoli partecipanti;
- postazioni lavoro equamente distribuite ed equipaggiamento, attrezzature e materiale della stessa qualità;
- protezione da distrazioni/influenze da parte di terze persone (personale addetto, giurati, pubblico, ecc.) che possano aiutare, disturbare o compromettere il lavoro dei competitor.

Marketing

In ogni caso, nessun Competitor, Expert, Tutor, Volontario o persona coinvolta nell'evento, potrà indossare o esporre brand o marchi a fini commerciali o di marketing, non autorizzato dalla segreteria organizzativa di WorldSkills Piemonte pena l'esclusione dalla competizione e dall'evento.

Misure disciplinari

Competitor che assumono un comportamento non corretto, in violazione del regolamento e/o delle disposizioni ricevute, potranno essere esclusi dalla competizione. L'esclusione dalla competizione potrà essere decretata dal Competition Management su segnalazione della giuria.

NB: Tutti i Competitor, Expert, funzionari, collaboratori, volontari e personale vario coinvolto nell'organizzazione della competizione sono tenuti al rispetto dei suddetti principi di onestà e di trasparenza.

10. CONTATTI

Per maggiori informazioni è possibile contattare la segreteria organizzativa all'indirizzo mail worldskills@agenziapiemontelavoro.it o visitare il sito internet www.worldskillspiemonte.it