



2° CAMPIONATO NAZIONALE DI PASTICCERIA ISTITUTI ALBERGHIERI D'ITALIA

2018



ALBERGHIERO “ Pellegrino Artusi” Riolo Terme (Ra)

20-21-22 Novembre 2018



SVOLGIMENTO DEL CAMPIONATO

ART. 1 La FIPGC in collaborazione con il Ministero della Pubblica Istruzione e L'IPSEOA "Artusi" di Riolo Terme, organizza il secondo Campionato Nazionale di Pasticceria degli Istituti Alberghieri d'Italia, nelle date del 20,21 e 22 novembre 2018.

ART. 2 MISSION DEL CAMPIONATO

Il Campionato Nazionale di Pasticceria ha lo scopo di valorizzare la professionalità di studio e di capacità metodologiche degli allievi provenienti dagli Istituti alberghieri Italiani, nella cultura della pasticceria Italiana e quella internazionale, inter scambiando metodologie fini alla crescita ed all'innovazione e soprattutto al confronto.

Il campionato prevede che l'Istituto vincitore (1°posto), si aggiudicherà la gestione del Campionato dell'anno successivo. Nella prima edizione ad aggiudicarsi il premio Campionato Italiano di Pasticceria 2018 è stato appunto l'Alberghiero "P. Artusi " di Riolo Terme (Ra).

ART. 3 TEMA DEL CAMPIONATO 2018

Il 2° Campionato Nazionale di Pasticceria prevede la realizzazione di una **Torta moderna e un Pezzo Artistico**, da portare e montare nella fase di campionato.

Il Tema del Campionato Nazionale 2018 sarà "IL CAFFE' "

- a. **La Torta Moderna** (una), dovrà essere a base di caffè e verrà presentata alla giuria con il taglio in diretta, non sono ammesse le monoporzioni!!!
- b. **Il Pezzo Artistico** potrà essere a base di: Zucchero, Pastigliaggio o Cioccolato, il tema da rappresentare sarà "**la cultura del caffè**" (ampio spazio Creativo), dovrà essere portato già pronto e montato in loco.
- c. **Sono ammesse** alcune preparazioni di base già pronte (che hanno bisogno di lunghi tempi di preparazione) è devono essere specificate sulla scheda tecnica, previa penalizzazione in caso di mancanza di comunicazione scritta (es. Pan di spagna, cake, croccanti, glasse ecc.)
- d. I concorrenti avranno a disposizione **3 ore** per la realizzazione della torta e montaggio pezzo artistico, **5 minuti** nella presentazione.



- e. Ai lavori presentati va allegata anche una Brochure o Scheda che rappresenti il lavoro della competizione, in modo dettagliato ed illustrativo, da presentare al momento della gara.
- f. Anche le decorazioni delle torte possono essere portate già pronte
- g. L'Istituto metterà a disposizione un paniere di prodotti di base (latte, panna, uova, farina, burro, cioccolato, zucchero).

ART.4 METODOLOGIA DI PARTECIPAZIONE AL CAMPIONATO

Dato il successo dell'anno precedente, gli Istituti partecipanti non potranno essere più di 30, per tanto si procederà ad un accreditamento delle prime trenta scuole iscritte al termine della scadenza bando.

Le schede di accreditamento dovranno essere inviate al Responsabile dell'Istituto Alberghiero "P.Artusi" di Riolo Terme PROF. MARCO FERRUZZI Tel. 335.6748910 email marco.ferruzzi@tin.it dell'Istituto RARH020004@istruzione.it e in copia al Responsabile Nazionale ed Internazionale scuole FIPGC Prof. Maurizio Santilli, all'indirizzo mail campionatostudentifipgc@gmail.com tel. 3397332591. L'INVIO DELLE SCHEDE DEVONO ESSERE INVIATE IN CONTEMPORANEA A 3 INDIRIZZI MAIL. Alla ricezione verrà inviata all'Istituto partecipante l'avvenuto accreditamento o il mancato accreditamento se l'accREDITAMENTO sarà in esubero alle 30 Istituti già iscritti in precedenza.

Art. 5 TERMINI DI SCADENZA

A partire dal 30 aprile sono aperte le iscrizioni al campionato con termine il 30 settembre 2018 data entro la quale non si potrà più accedere all'iscrizione.

Saranno accreditate le prime 30 scuole che invieranno la scheda compilata, firmata dal dirigente scolastico con timbro dell'Istituto, è verrà comunicato tramite mail l'avvenuta ricezione ed accREDITAMENTO (SCHEDA 1) nell'immediato alla decisione di accREDITAMENTO.

Le altre schede (2-3-4-5) da inviare entro e non oltre il 30 settembre 2018.



ART. 6 I CONCORRENTI

Ogni Istituto dovrà presentarsi con un Team di 2 alunni/concorrenti provenienti dal 4 e/o 5 anno indirizzo Pasticceria o Enogastronomia, (*non sono accettati alunni adulti tipo provenienti da scuole serali*), i concorrenti dovranno presentarsi con abbigliamento adeguato è in perfetta linea del Campionato Nazionale;

- a. Ogni alunno dovrà presentarsi con la divisa completa; pantaloni neri, scarpa chiusa nera, giacca da pasticceria bianca e toque.
- b. Non sono ammessi abbigliamento diversi come al punto a.
- c. La FIPGC metterà a disposizione dei concorrenti una Giacca pasticciere con il logo del campionato un cappello e una spilletta, i concorrenti dovranno indossarla all'uscita della presentazione e alla cena di gala.
- d. Nella cena di gala i concorrenti dovranno rigorosamente presentarsi con giacca bianca campionato, pantalone nero e scarpa nera, (non sono ammesse scarpe con tacchi alti per le alunne!!!).

ART. 7 COACH FIPGC

La Fipgc, effettuato l'accreditamento degli Istituti che correranno al campionato, metterà a disposizione della scuola e dei concorrenti un Maestro Pasticciere Professionista Fipgc della propria regione di appartenenza dell'Istituto. Ogni delegato sarà messo in contatto con l'Istituto come valore aggiunto per perfezionare la preparazione degli alunni e guidarli al meglio verso il campionato, in base alle direttive che il docente della scuola avrà definito (un Assistente Professionista).

ART. 8 RISULTATI

I Concorrenti saranno esaminati sulla base delle competenze culturali e tecnico-professionali. Ogni candidato avrà a disposizione la propria postazione con tutti gli accessori e attrezzature necessarie. La preparazione e l'allestimento del piatto avverrà alla presenza della giuria che controllerà tutto il processo produttivo sino alla presentazione diretta del prodotto finito. Il candidato dovrà esporre il processo di lavorazione, le caratteristiche metodologiche e presentazione libera di una brochure o materiale espositivo dei lavori.

Verrà valutata la capacità di elaborare e gestire una ricetta o composizione di pasticceria in autonomia, di curare con professionalità le fasi della preparazione, il taglio e l'esposizione.



ART. 9 VALUTAZIONE

La valutazione sarà calcolata in 100° e verterà:

1. **Per la Torta Moderna:** Igiene e Tecnica (giuria interna), Innovazione e taglio e Gusto (Giuria esterna).
2. **Per il Pezzo Artistico:** Igiene e Tecnica (giuria interna) Innovazione e Creatività (Giuria esterna).
 - a. 100/100 entrambi i lavori (assoluto)
 - b. 50/50 per la torta (miglior torta)
 - c. 50/50 per il pezzo artistico (miglior Pezzo Artistico)

ART. 10 PREMI

I premi avranno carattere professionale e materiale. Tra di essi: stage formativi nelle più importanti pasticcerie italiane.

Partecipazione e presentazione ai Campionati Mondiali di pasticceria (area FIPGC SCHOOL) preso Host Milano fiera 2019 come Campioni Italiani di Pasticceria allievi 2018.

Per i primi tre classificati: Medaglia d'Oro, Argento e Bronzo, 1.Trofeo Campione Nazionale FIPGC Studenti 2018, 2.Trofeo secondo posto, 3.Trofeo terzo posto. 4.Premio miglior Pezzo Artistico. 5.Premio Miglior Torta Moderna. 6.Premio Silicomat, oltre a Borse di Studio professionali di pasticceria.

ART. 11 GIURIA

La Giuria sarà composta da Maestri Pasticceri FIP, Rappresentanti del MIUR. La valutazione degli elaborati sarà svolta in seduta aperta al pubblico.

ART. 12 DESCRIZIONE DELLE FASI DI REALIZZAZIONE DEL CAMPIONATO

I concorrenti max 30 team (istituti) verranno suddivisi in 5 batterie da 6 team, che gareggeranno 6 la mattina e 6 il pomeriggio

1° giorno 20/11/18:(mattina) accreditamento delle scuole, briefing organizzativo e programmatico, sistemazione lavori, benvenuto dall'autorità Scolastica dell'Istituto Artusi di Riolo Terme, del ministero dell'Istruzione e della FIPGC. Inizio Prima batteria di concorrenti, pranzo in Istituto. (Pomeriggio) 1° batteria, Cena.

2° giorno 21/11/18 (mattina) 2° batteria di concorrenti, pranzo; (pomeriggio) 3° batteria concorrenti, cena.

3° giorno 22/11/18 (mattina) 4° batteria concorrenti, pranzo; (pomeriggio) 5° batteria concorrenti; (sera) Cena di gala e premiazioni

4° giorno 23/11/18 Partenza.

ART.13 DOCENTI ACCOMPAGNATORI

Nelle mattinate e nei pomeriggi i docenti accompagnatori avranno la possibilità di visitare il territorio e le aziende in percorsi turistici mirati. Gli alunni candidati che non impegnati nella competizione e i loro docenti parteciperanno a master di pasticceria con Maestri Pasticceri della FIPGC.

Durante i tre giorni avranno luogo convegni e workshop su temi relativi alla Pasticceria, al Turismo, alle antiche tradizioni e in genere ai beni culturali anche immateriali della Regione Emilia Romagna, con particolare riferimento ai territori di appartenenza dei partner.

ART. 14 RIFERIMENTI ORGANIZZATIVI

Per chiarimenti e ulteriori dettagli si prega di rivolgersi al docente referente Prof. Marco Ferruzzi tel. [335.6748910](tel:335.6748910) Email marco.ferruzzi@tin.it o il Responsabile internazionale scuole FIPGC **Maurizio Santilli - 339.7332591 - mail campionatostudentifipgc@gmail.com**

ART. 15 COSTI DI PARTECIPAZIONE

Sarà a carico delle scuole partecipanti il viaggio e 2 cene in ristoranti convenzionati e la 4° persona.

Il pernottato (2 alunni e 1 docente), i pranzi, il paniere di prodotti freschi e la cena di gala *Restano a carico della Scuola ospitante.*

ART: 16 SCHEDE ALLEGATE

1. Scheda di Adesione
2. Scheda di partecipazione
3. Scheda Elaborati
4. Scheda richieste attrezzatura
5. Scheda prenotazione Hotel
6. Scheda Info Organizzazione

ART. 17 TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi e per gli effetti dell'art.13 del DLGS 196/2003, i dati personali forniti saranno oggetto di trattamento finalizzato ad adempimenti connessi all'espletamento del presente progetto. Tali dati potranno essere comunicati, per le medesime esclusive finalità, a soggetti cui sia riconosciuta, da disposizioni di legge, la facoltà di accedervi.

Il Dirigente Scolastico IPSEOA "P.Artusi" Riolo Terme
Dott.sa Iole MATASSONI

Il responsabile Internazionale Scuole FIPGC
Prof. Maurizio SANTILLI

