

REGOLAMENTO INTERNO

La FIP, *Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria*, è un' associazione della pasticceria, che vanta una presenza di associati tra i quali pasticceri, gelatieri, cioccolatieri, cuochi. Lo scopo della Federazione è quello di unire le diverse realtà (*aziende, scuole, grossisti, associazioni, artigiani ...*) esistenti sul territorio internazionale, al fine di rafforzarne la collaborazione e la sinergia tra i vari associati portando così alla crescita del comparto artigianale e dei diversi professionisti presenti nel mondo; Questa sinergia tra i vari professionisti si rafforza anche con i principali due eventi Internazionali che la Federazione organizza:

- “The World Trophy of Pastry Ice Cream Chocolate”

- “Cake Designers World Championship”

La *Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria* al suo interno è costituita da diversi comparti:

- *Equipe Eccellenze Italiane Pasticceria Gelateria Cioccolateria* composta da numerosi membri che hanno collezionato oltre 600 medaglie d'oro in concorsi Internazionali e Mondiali. (www.soipgc.it)
- *Equipe Eccellenze Italiane Cake Designers* composta da cake designers riconosciuti nel panorama nazionale ed internazionale per le spiccate doti artistiche.
- *Federazione Italiana Cake Design* (www.federazioneitalianacakedesigner.it) composta da associati che svolgono attività di cake design. La Federazione Italiana Cake Design nasce all'interno della Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria per creare un punto d'incontro tra il mondo della pasticceria e del cake design.
- *Federazione Italiana Pasticceria Gelateria Cioccolateria* (www.federazionepasticceri.it) composta da associati che svolgono l'attività di pasticceria, gelateria, cioccolateria sul territorio italiano.
- Come per la Federazione Italiana Pasticceria Gelateria Cioccolateria, anche gli associati appartenenti ad altri stati, confluiranno nel comparto denominato *Federazione (seguito dalla nazionalità di appartenenza: es Francese, Inglese, Tedesca, ecc.) Pasticceria Gelateria Cioccolateria*. Composto da associati che svolgono l'attività di pasticceria, gelateria, cioccolateria nello stato estero di appartenenza.
- **Referenti Internazionali:** associati con nazionalità estera o italiani residenti all'estero, che intendono sviluppare la presenza della Federazione Internazionale presso il proprio stato, pubblicizzando gli eventi (fiere, manifestazioni, ecc.), alla quale la Federazione Internazionale partecipa: siano essi in Italia o in qualsiasi altra nazione.
- **Comparto Associazioni:** associati che confluiscono nella Federazione Internazionale Pasticceria, con pagamento di quota associativa ridotta (stabilita con verbale del direttivo per ciascun anno solare), in quanto appartenenti ad associazioni che operano a livello locale o regionale, con le quali è stato stipulato accordo di collaborazione, per la presenza presso fiere e manifestazioni a livello nazionale o internazionale.
- **Comparto Giovani:** associati che confluiscono nella Federazione Internazionale Pasticceria, con pagamento di quota associativa ridotta (stabilita con verbale del direttivo per ciascun anno solare), in quanto appartenenti a scuole professionali o private che operano a livello locale o regionale, con le quali è stato stipulato accordo di collaborazione, per la presenza presso fiere e manifestazioni a livello nazionale o internazionale.
- **Comparto Confezionamento:** composta da associati che attraverso il confezionamento promuovono il prodotto artigianale della pasticceria gelateria e cioccolateria.

- **Comparto Amatoriale:** composta da associati che desiderano approfondire le proprie conoscenze relative alla pasticceria, gelateria, cioccolateria e cake design.

Regolamento interno Federazione Italiana Pasticceria Gelateria Cioccolateria

(www.federazionepasticceri.it)

La Federazione Italiana Pasticceria Gelateria Cioccolateria nasce il 14 gennaio 2013, ma viene trasformata il 07/01/2014 in Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria, vista la richiesta di associarsi da parte di cittadini italiani residenti all'estero e di cittadini stranieri interessati agli eventi internazionali che la federazione promuove. La federazione italiana pasticceria gelateria cioccolateria rimane il comparto che raggruppa gli associati di nazionalità italiana e risponde dello statuto della Federazione Internazionale di Pasticceria.

Regolamento interno Equipe Eccellenze Italiane Pasticceria Gelateria Cioccolateria (www.soipgc.it)

L'Equipe Eccellenze Italiane Pasticceria Gelateria Cioccolateria, nasce all'interno della Federazione Internazionale di Pasticceria per volontà di alcuni associati alla Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria, che si sono distinti nel panorama internazionale e mondiale con la partecipazione a concorsi di pasticceria e/o cucina totalizzando un medagliere di oltre 600 medaglie. Lo scopo dell'Equipe Eccellenza è quello di continuare a promuovere ed elevare il livello professionale dell'alta pasticceria, gelateria cioccolateria mediante dimostrazioni, fiere, corsi di formazione di alto livello, eventi, allenamenti di squadre o singoli che si vogliono approcciare al mondo dei concorsi di pasticceria.

Art. 1 Per essere ammessi nell'Equipe Eccellenze Italiane Pasticceria Gelateria Cioccolateria, occorre essere presentati da un membro appartenente all'Equipe Eccellenze, le domande devono essere trasmesse al direttivo della FIP (Federazione Internazionale Pasticceria) per approvazione e candidatura.

Art. 2 L'ammissione è di competenza del direttivo della Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria (almeno 3 membri), sentito il parere dei membri della direzione del settore a cui si vuole aderire:

- Direzione Artistico Zucchero
- Direzione Artistico Cioccolato
- Direzione Artistico Ghiaccio
- Direzione Artistico Burro
- Direzione Artistico Vegetali
- Direzione Estetica
- Direzione Gusto
- Direzione Gelateria
- Direzione Cucina

Per essere ammessi, il candidato deve presentare curriculum dettagliato di tutto il percorso professionale, le vittorie ottenute nei concorsi, il direttivo della FIP vaglia anche la moralità del candidato per le competenze che andrà a svolgere. Possono essere ammessi nell'Equipe Eccellenze Italiane coloro che si sono distinti nei settori di appartenenza senza distinzione di sesso, età, religione.

Il Direttivo FIP (almeno 3 membri), prima dell'ammissione si riserva di avere un colloquio privato con il candidato per approfondire alcuni aspetti dello stesso.

L'Equipe Eccellenze Italiane Pasticceria Gelateria Cioccolateria, nasce all'interno della Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria, risponde allo statuto della FIP.

Per essere ammessi bisogna essere associati alla FIP, con il pagamento in regola della tessera tramite i referenti esistenti sul territorio italiano, internazionale o tramite Associazioni aderenti ed appartenenti alla FIP.

Art. 3 L'Equipe Eccellenze Italiane Pasticceria Gelateria Cioccolateria ha una propria divisa con il logo della FIP ed il logo distintivo dell'Equipe Eccellenza; qualora i membri appartenenti non siano più associati alla FIP, sono tenuti a non indossare più la stessa divisa identificativa.

Art. 4 I membri dell'Equipe Eccellenze Italiane Pasticceria Gelateria Cioccolateria, per il ruolo di immagine che rappresentano all'interno della FIP, sono tenuti a rispettare lo statuto e gli obiettivi della FIP, mantenendo una condotta morale e professionale consona con i principi di vita civile; qualora un membro venga meno ai suddetti principi, può essere convocato dal direttivo FIP (almeno 3 membri) con i membri della direzione del settore d'appartenenza per avere spiegazioni in merito, prima di prendere decisioni di sospensione o cancellazione dall'Equipe Eccellenze.

Art. 5 I membri dell'Equipe Eccellenze Italiane Pasticceria Gelateria Cioccolateria qualora posseggano o lavorino presso un'attività commerciale sono tenuti a produrre prodotti di alta qualità a livello di materia prima che a livello estetico.

Art. 6 L'Equipe Eccellenze Italiane Pasticceria Gelateria Cioccolateria è disciplinata e risponde dello statuto della FIP, l'eventuale scioglimento della stessa viene deliberato da Assemblea Straordinaria della FIP.

Regolamento interno Equipe Eccellenze Italiane Cake Design

(www.federazioneitalianacakedesigner.it)

L'Equipe Eccellenze Italiane Cake Design, è un comparto che nasce all'interno della Federazione Internazionale di Pasticceria Gelateria Cioccolateria per volontà di alcuni associati Cake Design che si sono distinti negli anni nel mondo del cake design per le loro spiccate doti artistiche. Lo scopo dell'Equipe Eccellenza è quello di continuare a promuovere ed elevare il livello professionale del cake design mediante dimostrazioni, fiere, corsi di formazione di alto livello, eventi, allenamenti di squadre o singoli che si vogliono approcciare al mondo dei concorsi di cake design.

Art. 1 Per essere ammessi nell'Equipe Eccellenze Cake Design, occorre essere presentati da un membro appartenente all'Equipe Eccellenze, le domande devono essere trasmesse al direttivo della FIP (Federazione Internazionale Pasticceria).

Art. 2 L'ammissione è di competenza del direttivo della Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria (almeno 3 membri).

Per essere ammessi, il candidato deve presentare curriculum dettagliato di tutto il percorso professionale, il direttivo della FIP vaglia anche la moralità del candidato per le competenze che andrà a svolgere. Possono essere ammessi nell'Equipe Eccellenze Italiane Cake Design coloro che si sono distinti nel settore senza distinzione di sesso, età, religione.

Il Direttivo FIP (almeno 3 membri), prima dell'ammissione si riserva di avere un colloquio privato con il candidato per approfondire alcuni aspetti dello stesso.

L'Equipe Eccellenze Italiane Cake Design, nasce all'interno della Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria, risponde allo statuto della FIP.

Per essere ammessi bisogna essere associati alla FIP, con il pagamento in regola della tessera tramite i referenti esistenti sul territorio italiano, internazionale o tramite Associazioni aderenti ed appartenenti alla FIP.

Art. 3 L'Equipe Eccellenze Italiane Cake Design ha una propria divisa con il logo della FIP ed il logo distintivo dell'Equipe Eccellenza; qualora i membri appartenenti non siano più associati alla FIP, sono tenuti a non indossare più la stessa divisa identificativa.

Art. 4 I membri dell'Equipe Eccellenze Italiane Cake Design, per il ruolo di immagine che rappresentano all'interno della FIP, sono tenuti a rispettare lo statuto e gli obiettivi della FIP, mantenendo una condotta morale e professionale consona con i principi di vita civile; qualora un membro venga meno ai suddetti principi, può essere convocato dal direttivo FIP (almeno 3 membri) con i membri della direzione del settore

d'appartenenza per avere spiegazioni in merito, prima di prendere decisioni di sospensione o cancellazione dall'Equipe Eccellenze.

Art. 5 I membri dell'Equipe Eccellenze Italiane Cake Design qualora posseggano o lavorino presso un'attività commerciale sono tenuti a produrre prodotti di alta qualità a livello di materia prima che a livello estetico.

Art. 6 L'Equipe Eccellenze Italiane Cake Design è disciplinata e risponde dello statuto della FIP, l'eventuale scioglimento della stessa viene deliberato da Assemblea Straordinaria della FIP.

SEDI

La **Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria** svolge attività itinerante, avvalendosi di sedi (concesse in modo gratuito e non), sul territorio italiano o estero, da parte di grossisti di materie prime di pasticceria, di attrezzatura, per consentire agli associati di svolgere corsi di aggiornamento o riunioni anche a livello locale e/o regionale.