

The World Trophy of Pastry Ice Cream Chocolate FIPGC

REGOLAMENTO UFFICIALE

Host Fiera Milano 21/22 ottobre 2019



*Federazione Internazionale
Pasticceria
Gelateria Cioccolateria*

- **A chi è rivolto**
- La partecipazione al Campionato Mondiale di Pasticceria Gelateria Cioccolateria FIPGC organizzato dalla Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria è aperta a tutti i Paesi del mondo.
- Il Tema del Campionato Mondiale FIPGC 2019 per tutti i Team sarà “ **Arte e Tradizione Nazionale**” **(riferita al paese di appartenenza)**
- Il Campionato ha una cadenza biennale, nel 2019 si svolgerà presso **Host Fiera Milano di Rho**.

- **L’iscrizione al Campionato Mondiale FIPGC**
- Le Squadre che vogliono accedere all’iscrizione, devono mandare domanda via email al Comitato organizzativo internazionale all’indirizzo: info@internationalfederationpastry.com **indicando la Nazione** candidata **ed i nomi** dei partecipanti. Il Comitato organizzativo invierà una comunicazione alla Squadra candidata per confermare l’avvenuta candidatura.
Solo dopo aver ricevuto l’email di conferma, le Squadre avranno accesso al Campionato, dopo aver letto e compilato in ogni sua parte l’intero regolamento ed accettato termini e condizioni dello stesso, versando la quota decisa dal Comitato Organizzatore pari a € 500,00 a squadra tramite bonifico bancario intestato a:
Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria Via Torviscosa, 53–Udine–33100 (UD) **entro e non oltre il 15 Ottobre 2018**. **Causale del bonifico:** Nome Nazione (esempio: Italia)
Iscrizione Campionato Mondiale Pasticceria
- **COORDINATE BANCARIE:** BANCA DI CIVIDALE FILIALE UDINE 3 – VIA MARSALA
- FEDERAZIONE INTERNAZIONALE PASTICCERIA GELATERIA CIOCCOLATERIA
ASSOCIAZIONE SENZA SCOPO DI LUCRO Via Torviscosa, 53 – Udine – 33100 (UD) ITALY
BANCA DI CIVIDALE FILIALE UDINE 3 – VIA MARSALA
IBAN: IT15X0548412302CC0440421284
Swift: CIVI IT 2C
- **Soltanto le prime 16 squadre** iscritte avranno accesso al campionato.
- La scheda di partecipazione (*in allegato al regolamento*) dovrà essere inviata a mezzo raccomandata a/r all’indirizzo: Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria Via Torviscosa, 53. Udine 33100 (UD), oppure compilata ed inviata all’indirizzo di posta elettronica: info@internationalfederationpastry.com entro il **15 Ottobre 2018**.

➤ **Info & Contatti per le iscrizioni internazionali**

- **Comitato Organizzativo Internazionale:**
- **Sito Web:** www.campionatomondialepasticceria.it - www.pastryworldchampionship.com
www.internationalfederationpastry.com
- **Mail:** info@internationalfederationpastry.com

➤ **Il Team ed il Coach :**

- Ogni squadra sarà composta da **1 Coach** e **3 Concorrenti** che avranno competenze professionali nel campo della Pasticceria, della Gelateria e Cioccolateria.
- Il Coach, durante lo svolgimento della gara, rappresenterà la propria nazione come giudice internazionale ed avrà diritto di voto per la nazione stessa.
- I Concorrenti dovranno realizzare da soli il programma della gara.
- Il compito del Coach è quello di allenare il proprio team in preparazione dei Campionati. Il Coach durante lo svolgimento della gara non può aiutare il team.
- Il Coach rappresenta il team nella giuria internazionale ed è il referente del team nei riguardi del Comitato Organizzativo sia durante la gara che durante la fase organizzativa antecedente il concorso.

➤ **Abbigliamento:**

- L'organizzazione provvederà a fornire ad ogni Team n°2 giacche ufficiali per ogni componente (1 da utilizzare in gara e 1 per la premiazione) n°1 grembiule per i concorrenti in gara.
- Tutti i concorrenti saranno tenuti ad indossare regolare abbigliamento completo di Giacca ufficiale della gara, pantalone nero, scarpa nera.
- **E' assolutamente proibito** utilizzare abbigliamento non conforme alle indicazioni riportate o l'utilizzo di altri loghi sull'abbigliamento.
- Inoltre durante tutta la competizione, è proibito esporre loghi o altro materiale pubblicitario su tutto l'abbigliamento, sulle attrezzature o materie prime che dovranno essere disposti in contenitori oscurando le etichette promozionali, che non siano quelli ufficiali della competizione. Pena l'esclusione del Team, da parte del Comitato Organizzativo Internazionale.

➤ **Ricettario e Tema del Concorso:**

- Il Tema del Campionato Mondiale di Pasticceria Gelateria Cioccolateria FIPGC deciso dal Comitato Organizzativo internazionale per l'edizione del 2019 sarà "**Arte e Tradizione Nazionale**" (riferita al **paese di appartenenza**) e dovrà essere rappresentato dal lavoro finale di ogni squadra.
- Ogni squadra dovrà consegnare **n°20 brochure** di presentazione complete di ricettario, breve biografia dei componenti del Team, spiegazione del tema rappresentato, foto dei concorrenti. Ogni team sceglie liberamente come fare la brochure (deve essere fatta in inglese, italiano e la lingua originale del team partecipante).

- Tutto il materiale richiesto, dovrà essere consegnato in formato cartaceo e CD (nr. 1 CD) in lingua Italiana/Inglese durante la gara, al Presidente della Giuria Internazionale; in caso di mancata o parziale consegna, verrà applicata una penalità di 10 punti sul punteggio finale totalizzato dal Team in gara.

Ricettario, foto, biografie e brochure di presentazione dei Team partecipanti, saranno di proprietà dell'Organizzazione, con libertà di pubblicazione in ogni canale pubblicitario a disposizione della stessa.

➤ **Presentazione delle Squadre e assegnazione dei Box**

Il Comitato Organizzativo Internazionale, presenterà in Fiera Host Milano il 20 Ottobre 2019 alle ore 13,00 tutte le Squadre partecipanti, dove verrà effettuata:

- **L'estrazione dei box;**
- **L'estrazione del giorno di gara;**

Le prime 8 Squadre che gareggeranno il 21 Ottobre 2019, prenderanno posizione della loro postazione assegnata per organizzarsi lo spazio, dalle ore 16,30 alle ore 18,00 il giorno 20 ottobre 2019 (*subito dopo la presentazione delle squadre ed estrazione*).

Le Squadre che gareggeranno il 22 Ottobre 2019, prenderanno posizione dei box dalle 16,30 alle 18,00 il giorno 21 Ottobre 2019. Le indicazioni per raggiungere il Padiglione dei Campionati saranno comunicate via mail ai coach a tempo debito. I coach sono tenuti a comunicare via mail targa e tipo dei mezzi utilizzati per ricevere il pass che darà l'accesso in fiera (solo per scarico attrezzature). Per eventuali altri mezzi non direttamente collegati al team (amici, tifosi, parenti, ecc.) il parcheggio va acquistato direttamente sul sito www.host.fieramilano.it

Il giorno 20 ottobre 2019 tutte le squadre devono portare il loro materiale/attrezzature presso il padiglione dove si svolgeranno i Campionati.

Ogni Squadra, formata dal Coach e (3) Tre componenti, dovrà presentare il seguente programma in 7,30 ore: **Inizio lavori ore 7,00. Termine dei lavori ore 14,30.**

Alle ore 14,30 tutte le Squadre devono presentare sul tavolo espositivo i pezzi artistici e i relativi dolci da esposizione per la valutazione finale del tavolo.

Il programma per l'edizione 2019 comprenderà le seguenti categorie:

- Scultura in Cioccolato e Praline;
- Scultura in Zucchero e Torta Moderna;
- Scultura in Pastigliaggio e Monoporzione Gelato

”Scultura in Cioccolato e Praline”

- I Concorrenti dovranno presentare **un pezzo artistico in cioccolato** altezza max. cm. 180, realizzato con tutte le tecniche del cioccolato, senza utilizzo di supporti interni; **il pezzo artistico puo’ essere già’ portato fatto (per la struttura e gli elementi portanti colati e stampati). I fiori, gli alleggerimenti, eventuali personaggi vanno fatti dal vivo.**
- e **n°2 diversi cioccolatini** di cui:
- **N° 30 Praline** realizzate con stampi .
“25 praline per la degustazione e 5 praline da posizionare sulla scultura in cioccolato”
- **N° 30 Praline** realizzate senza utilizzo di stampi, glassate a mano.
“25 praline per la degustazione e 5 praline da posizionare sulla scultura in cioccolato”

Il peso di ogni pralina dovrà essere max 12g.

La base di appoggio per il pezzo artistico in cioccolato, dovrà essere portata dal Team concorrente. Le praline vanno posizionate direttamente sul pezzo artistico (5+5 = 10pz totale).

Inoltre, le praline per la degustazione della giuria dovranno essere posizionate su unico vassoio (25+25= 50pz.) a carico del Team concorrente, da presentare alla Giuria “visivamente” prima della degustazione.

La degustazione delle praline per la giuria è prevista alle ore 10,30.

” Scultura in zucchero e Torta Moderna”

- I Team concorrenti dovranno presentare un pezzo artistico in zucchero (**senza pastigliaggio e senza aerografia**), altezza max. cm. 180; **il pezzo artistico puo’ essere già’ portato fatto (per la struttura e gli elementi portanti colati e stampati). I fiori, gli alleggerimenti, eventuali personaggi vanno fatti dal vivo.**
- **n°4 torte** moderne diametro max cm. 18 uguali nella forma e nel gusto.
(**3 torte** per la giuria di degustazione, **1 torta** da posizionare sul pezzo artistico).
- Tutte le basi (*cialde, pan di Spagna, frolle, biscuit, meringaggi, croccanti etc.*) devono essere portate già cotte dalla Squadra concorrente; in alternativa, le squadre che prendono possesso del box il giorno prima della gara, possono preparare eventuali basi dalle ore 16,30 alle 18,00. Eventuali glasse per ricoprire le torte possono essere portate già’fatte.
- **NB;** La Torta Moderna, deve contenere almeno una crema (*mousse, bavarese etc..*) che sia a base di frutta secca (*es. pasta nocciola, pasta pistacchio, pasta pinolo etc..*)

- Le attrezzature quali lampade dello zucchero, e piccole attrezzature personali quali coltelli, spatole, ecc. devono essere portati dalla squadra concorrente.
- La base di appoggio per il pezzo artistico in Zucchero e per la Torta Moderna che verrà posizionata sulla stessa, dovrà essere portata dal Team concorrente. I piatti per la torta da presentare alla Giuria “visivamente” prima della degustazione ed i piatti da presentare alla giuria internazionale per la degustazione, saranno forniti dall’organizzazione.

La degustazione del dolce da parte della giuria è prevista alle ore 13,30.

“Scultura in Pastigliaggio”

- I Team concorrenti dovranno presentare una scultura in Pastigliaggio altezza max 180 cm ; **il pezzo artistico puo’ essere gia’ portato fatto e montato dal vivo.**
Il montaggio va realizzato sul posto e l’aerografia, se presente, va realizzata in diretta.
- I Team dovranno presentare 1 tipo di Monoporzione gelato (tot. n°20 pz) da presentare alla giuria di degustazione. La monoporzione gelato va presentata su piatto come un dessert al piatto (può contenere una salsa di abbinamento nel piatto).
- Tutte le basi (*cialde, pan di Spagna, frolle, biscuit, meringati, croccanti etc.*) devono essere portate già cotte dalla Squadra concorrente; in alternativa, le squadre che prendono possesso del box il giorno prima della gara, possono preparare eventuali basi dalle ore 16,30 alle 18,00.
- La base di appoggio per il pezzo artistico in Pastigliaggio e per la Monoporzione gelato che verrà posizionata sulla stessa, dovranno essere portati dal Team concorrente; La monoporzione gelato posizionata sulla piéce in pastigliaggio, deve essere visivamente simile alle monoporzioni da degustazione ma potrà essere realizzata con ingredienti che reggono a temperatura ambiente. I piatti per le monoporzioni da presentare alla Giuria “visivamente” prima della degustazione ed i piatti da presentare alla giuria internazionale per la degustazione, saranno forniti dall’organizzazione.

La degustazione della Monoporzione di gelateria da presentare alla giuria è prevista alle ore 12,00.

TUTTE LE OPERE ARTISTICHE DOVRANNO ESSERE PRESENTATE SUL TAVOLO ESPOSITIVO ALLE ORE 14,30

- **La Giuria dei Campionati Mondiali di Pasticceria Gelateria Cioccolateria**
- La Giuria Ufficiale sarà composta dal rappresentante di ogni squadra partecipante (il Coach), dal Presidente di Giuria e da giornalisti specializzati nel settore Pasticceria Gelateria Cioccolateria.

www.pastryworldchampionship.com -Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria- www.federazione pasticceri.it
www.internationalfederationpastry.com

Via Torviscosa, 53 Udine 33100 P.iva e C.F. 02724640301 info@internationalfederationpastry.com

- Il Presidente di Giuria non ha diritto di voto; interviene nelle eventuali controversie che si possono verificare durante la gara nell'ambito della giuria; I Coach delle nazioni per eventuali controversie, sono tenuti a discuterle nel momento in cui si riunisce la giuria. Una volta terminati i Campionati non hanno diritto di replica.
 - *Nel caso in cui sorgessero motivi di dubbio o disaccordo in merito a qualsiasi aspetto della funzione giudicante, questi vanno comunicati al presidente della giuria il giorno stesso per iscritto, tramite una lettera apposita, da consegnare in busta chiusa al presidente del comitato dei giudici. Ai membri della giuria saranno consegnate delle buste con scheda predisposte allo scopo. Queste devono essere inoltrate al Presidente dei giudici prima della fine della gara; Il Presidente di giuria è tenuto a rispondere.*
- **Criteri di valutazione;**
- La giuria valuterà gli elaborati e le opere tenendo conto dei seguenti parametri:
- **Elaborato Artistico: 30%** e comprende l'aderenza al tema, difficoltà d'esecuzione, le tecniche utilizzate, l'innovazione.
 - **Degustazione: 40%** e comprende abbinamento gusti, caldo/freddo, strutture diverse del dolce, difficoltà d'esecuzione, innovazione del dolce.
 - **Impressione Generale: 30%** e comprende pulizia nel lavoro, ordine nel box, organizzazione del lavoro, brochure, ricettario e tavolo di presentazione finale.
- Tutti gli elaborati vanno realizzati in diretta, tranne il pastigliaggio che potrà esser portato dal proprio laboratorio smontato, ma non aerografato. L'aerografia, se presente, e il montaggio dell'opera dovrà essere realizzata durante la gara.

Il massimo punteggio ed il minimo punteggio verranno scartati.

Per comportamenti non idonei al regolamento o allo svolgimento della gara, la Giuria ed il Presidente di giuria possono applicare penalizzazioni o addirittura l'esclusione del team. I Concorrenti non potranno avere nessun aiuto da parte esterna. Pena l'esclusione o penalizzazione in gara.

Il giudizio della Giuria è insindacabile.

- **I concorrenti avranno 7,30 ore di tempo** per terminare il lavoro lasciando pulito il proprio box .
Ogni 10 minuti di ritardo, dall'orario stabilito, verrà applicata una penalizzazione di 20 punti.

- ore 07,00 inizio concorso
- ore 10,30 degustazione Praline
- ore 12,00 degustazione Monoporzione Gelato
- ore 13,30 degustazione Torta Moderna
- ore 14,30 esposizione del tavolo e termine del concorso
- Dalle ore 14,30 alle ore 15,00 tutti i team devono liberare i box anche dalla loro attrezzatura e minuteria. Il coach deve firmare il foglio di uscita della squadra dopo aver controllato tutte le attrezzature insieme ad un membro del Comitato Organizzativo preposto.

- - Dalle ore 17,00 del giorno 22 Ottobre 2019 ci sarà la proclamazione dei vincitori.

➤ **Premi**

1° Team classificato:

- **Coppa del Mondo** di Pasticceria Gelateria Cioccolateria FIPGC (1 per il Team e 1 per i concorrenti)
- **Medaglia d'Oro** per i Campioni del Mondo FIPGC
 - Diploma d'Onore
 - € 10.000,00

2° Team classificato:

- Medaglia d'Argento (1 per il coach e 1 per i concorrenti)
- Diploma d'Onore
- € 5.000,00

3° Team classificato:

- Medaglia di Bronzo (1 per il coach e 1 per i concorrenti)
- Diploma d'Onore
- € 3.000,00

I premi di cui sopra, si intendono al lordo delle ritenute fiscali vigenti al momento dell'erogazione del premio.

➤ **Premi Speciali**

- Premio Miglior Pralina
- Premio Miglior Torta Moderna
- Premio Miglior Monoporzione Gelato
- Premio Miglior Scultura Artistica
- Premio della Critica Giornalistica

Per le altre posizioni;

Diploma di partecipazione per tutti i Team partecipanti.

➤ **Durata e svolgimento della gara**

- La Competizione avrà in totale una durata di 7,30 ore con inizio alle ore 07,00
- Termine dell'allestimento dei tavoli di presentazione entro le ore 14,30 e pulizia dei box entro le ore 15,00.

I partecipanti potranno allestire il box il giorno precedente la competizione dalle ore 16,30 alle 18,00.

Durante tutta la fase di gara, i giudici/coach delle diverse Nazioni, controlleranno il regolare svolgimento della competizione ed ispezioneranno i box ad inizio e a fine lavori, controllando tutte le attrezzature, pulizie generali dei box, piano di lavoro, pavimento, frigoriferi, e cestino dei rifiuti organici e plastiche. Tutto il materiale per la pulizia dei box, sarà a carico dei Team partecipanti.

➤ **L'organizzazione**

- L'organizzazione mette a disposizione dei concorrenti abbattitore, tavoli, conservatore positivo e negativo, planetaria da banco, microonde, piastra induzione, temperatrici per il cioccolato, macchina per gelato, mantecatore. **NB.** L'organizzazione comunicherà a tutte le Squadre partecipanti, **nel dettaglio**, l'attrezzatura e le materie prime presenti. La piccola attrezzatura e minuteria, (esempio: boule, bilance, coltelli, lampada dello zucchero, spatole, mestoli, stampi etc.) sono a carico del partecipante. L'organizzazione mette a disposizione i tavoli neutri con tovagliato uguale per tutte le Squadre per poter disporre le opere. L'illuminazione e/o faretti per illuminare le opere artistiche, saranno a carico dei concorrenti.
- I concorrenti possono portare all'interno del loro box eventuali macchinari di cui necessitano durante la gara.
- I candidati dovranno presentare "**opere inedite al pubblico**" (che non siano apparse in altre manifestazioni, concorsi etc.), pena l'esclusione dal concorso anche con possibile retroattività.

- I Comitato organizzativo internazionale, si riserva il diritto di poter apportare modifiche al regolamento, comunicandolo tempestivamente alle Squadre partecipanti tramite email.
- **Dove e quando**
- Il World Trophy of Pastry Ice Cream Chocolate FIPGC, si svolgerà presso la Fiera **HOST Fiera Milano**, Strada Statale 33 del Sempione, Rho Milano (MI) dal 21 al 22 Ottobre 2019.
www.host.fieramilano.it

- **Spedizione merce e ritiro**

Tutti i Team possono inviare materiale ed eventuali attrezzature particolari direttamente in Host Fiera Milano (*il costo di spedizione e ritiro è a carico dei Team*), previo accordo con il Comitato Organizzativo Internazionale. Idem per il ritiro.

Contattare il Comitato Organizzativo all'indirizzo email: info@internationalfederationpastry.com per tutti gli accordi.

- **Il Soggiorno**

L'organizzazione si farà carico dell'alloggio dei Team partecipanti per i giorni: 20/21/22 ottobre 2019. Il giorno 23 Ottobre 2019, tutte le Squadre dovranno lasciare gli alloggi entro le ore 10,00. Oltre questa data ed orari, tutte le spese saranno a carico dei partecipanti. Il soggiorno sarà riservato esclusivamente solo ai Team partecipanti in gara. I team concorrenti saranno alloggiati in stanze doppie o triple come stabilito dall'organizzazione; eventuali richieste particolari (come richiesta di stanze singole) comporteranno costi a carico del richiedente. L'organizzazione metterà a disposizione dei team partecipanti un bus navetta per gli spostamenti dall'hotel alla fiera e viceversa.

- **Disposizioni finali**

Tutti i Team con l'invio della domanda entro il 15 Ottobre 2018, accettano tutte le condizioni, di cui al presente regolamento esonerando, sin dalla data appena indicata, l'organizzazione da ogni responsabilità per qualsiasi contestazione dovuta al punteggio che sarà ad insindacabile giudizio della Giuria Ufficiale e del Presidente di Giuria, ogni comunicazione dovrà essere presentata al Presidente di Giuria al termine di ogni prova del Concorso esclusivamente in forma scritta.

L'organizzazione si riserva, inoltre, la possibilità di annullare il concorso per causa di forza maggiore e apportare modifica al regolamento per questioni logistiche che non dipendono dalla stessa. (*in questo caso, verrà restituita la somma versata per la partecipazione ai Team concorrenti*).

Le parti concorrenti si obbligano il giorno 15 Ottobre 2018, dal momento che hanno inviato missiva di conferma dell'accettazione alla partecipazione del concorso e del presente regolamento, a sottoscrivere in originale il presente atto. In difetto potranno essere esclusi, a discrezione dell'organizzazione, dal concorso senza che ciò comporti responsabilità alcuna per quest'ultima rinunciando i concorrenti, sin d'ora, ad ogni richiesta di ordine risarcitorio ed a titolo di rimborso spese.

Il Team autorizza espressamente l'organizzazione, nonché le persone dalla stessa delegate, all'iscrizione ufficiale all'interno della Federazione Internazionale di Pasticceria Gelateria Cioccolateria, ed autorizza inoltre, al trattamento dei dati personali

CONCORRENTE TEAM CIOCCOLATO COGNOME:

NOME:

nato/a	(comune di nascita – specificare lo Stato)	(prov.)	il
			(gg/mm/aa)

residente a	(comune di residenza)	(prov.)
-------------	-----------------------	---------

(via, piazza, contrada, località, ecc.)	n°
	(num. civico)

Codice Avviamento Postale

telefono:	fax:	cellulare:
(con prefisso internazionale)		(con prefisso internazionale)

sito internet:	e-mail:
----------------	---------

TAGLIA DIVISA: - Uomo / Donna - Misura Torace cm: - Misura Fianchi cm:

--	--	--

CONCORRENTE TEAM PASTICCERIA COGNOME:

NOME:

nato/a	(comune di nascita – specificare lo Stato)	(prov.)	il
			(gg/mm/aa)

residente a	(comune di residenza)	(prov.)
-------------	-----------------------	---------

(via, piazza, contrada, località, ecc.)	n°
	(num. civico)

Codice Avviamento Postale

telefono	fax:	cellulare:
(con prefisso internazionale)		(con prefisso internazionale)

sito internet:	e-mail:
----------------	---------

TAGLIA DIVISA: - Uomo / Donna - Misura Torace cm: - Misura Fianchi cm:

CONCORRENTE TEAM GELATERIA COGNOME:

NOME:

nato/a	(comune di nascita – specificare lo Stato)	(prov.)	il	(gg/mm/aa)
residente a	(comune di residenza)		(prov.)	
(via, piazza, contrada, località, ecc.)			n°	(num. civico)
Codice Avviamento Postale				
telefono:	fax:	cellulare:		
(con prefisso internazionale)		(con prefisso internazionale)		
sito internet:	e-mail:			

TAGLIA DIVISA: - Uomo / Donna - Misura Torace cm: - Misura Fianchi cm:

Desidera iscriversi ai Campionati Mondiali di Pasticceria Gelateria Cioccolateria FIPGC

➤ *A tal fine dichiara di:*

- essere in possesso dei requisiti di adesione di carattere generale, nonché dei requisiti specifici per la tipologia di appartenenza, previsti dal Regolamento di cui sopra;
- accettare tutte le condizioni, di iscrizione e regolamento allegato.
- comunicare tempestivamente eventuali variazioni intervenute in merito a quanto dichiarato nella presente domanda di adesione;
- di rispettare e non intraprendere attività contrarie alle finalità dell'Organizzazione;
- di possedere i requisiti di idoneità sanitaria per la manipolazione degli alimenti.

D. L.g.s. n. 196 del 30/06/2003 e succ. mod. ed int. "Codice in materia di protezione dei dati personali": Tutela della privacy

Informativa: In riferimento all'art. 13 del Decreto legislativo 196 del 30/06/2003, La informiamo che il trattamento dei dati che la riguardano sarà effettuato (direttamente e/o attraverso società, enti o consorzi) per le finalità strettamente connesse alla richiesta di cui sopra. I dati saranno trattati in modo lecito e secondo correttezza, saranno registrati e conservati in archivi informatici e/o cartacei, nonché pubblicati sul web e/o su supporto cartaceo (guide, brochure, materiale promozionale, a diffusione nazionale ed internazionale).

Come stabilito dall'art. 7, Lei ha diritto, in qualsiasi momento, a consultare, a richiedere la modifica (qualora dovesse riscontrare errori e/o variazioni) o la cancellazione dei dati comunicati. L'eventuale rifiuto a fornire, in tutto o in parte, i dati richiestigli comporterebbe automaticamente, anche senza bisogno di alcuna comunicazione specifica al riguardo, l'esclusione dell'instaurazione o continuazione di un qualsiasi rapporto nei suoi riguardi. **Consenso:** Dichiaro di aver ricevuto l'informativa di cui all'art. 13 del D. Lgs. 196/03 e succ. mod. ed integraz., del cui contenuto sono a conoscenza, ed esprimo, dopo attenta valutazione e libera determinazione, il consenso al trattamento dei miei dati personali come descritto nell'informativa stessa.

BARRARE PER ACCETTAZIONE

ACCETTO

NON ACCETTO

www.pastryworldchampionship.com -Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria- www.federazionepasticceri.it
www.internationalfederationpastry.com

Via Torviscosa, 53 Udine 33100 P.iva e C.F. 02724640301 info@internationalfederationpastry.com

Firma del Coach

Firma del partecipante Cioccolateria

Firma del partecipante Pasticceria

Firma del partecipante Gelateria

Si ringrazia per la collaborazione:



- www.federazionepasticceri.it
- www.internationalfederationpastry.com
- www.campionatomondialepasticceria.it
- www.pastryworldchampionship.com
- www.campionatomondialecakedesigner.it
- www.cakedesignersworldchampionship.com
- www.campionatoitalianocakedesigner.it
- www.mypastrybook.it
- www.magazinefipgc.it
- www.federazioneitalianacakedesigner.it
- www.host.fieramilano.it