

Cake Artists World Championship FIPGC

REGOLAMENTO UFFICIALE

Roma 9 Novembre 2025



*Federazione Internazionale
Pasticceria
Gelateria Cioccolateria*

Campionato Mondiale Artisti Decoratori – Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria

www.federazione pasticceri.it / www.international federation pastry.com

Terza Traversa Privata Luigi Sapio, 14 Portici 80056. - P. Iva e C.F. 02724640301- Email: segreteria@federazione pasticceri.it

A chi è rivolto

- La partecipazione al Campionato Mondiale degli Artisti Decoratori FIPGC organizzato dalla Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria è aperta a tutti i Paesi del Mondo.
- Il Tema del Campionato Mondiale FIPGC 2025 per tutti i Team **sarà la Natura: “Le Bellezze della Mia Nazione” (riferita al paese di appartenenza)**
- Il Campionato ha una cadenza biennale, nel 2025, si svolgerà il 9 Novembre 2025, presso l’Hotel ROMA AURELIA ANTICA (www.hotelromaureliantica.com) Sito in **Via degli Aldobrandeschi, 223 Roma 00163.**

L’iscrizione al Campionato Mondiale FIPGC

- Per accedere alla competizione, le Squadre dovranno inviare regolare domanda di partecipazione (in allegato al regolamento) all’indirizzo di posta elettronica entro e non oltre il **30 Gennaio 2025: segreteria@federazionepasticceri.it** .
- Ogni squadra dovrà compilare la domanda, accettando termini e condizioni del Regolamento, quindi perfezionare la domanda versando la somma di € 400,00 per squadra a mezzo bonifico bancario intestato a:

Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria, Terza Traversa Privata Luigi Sapio 14 Portici, 80055 (NA) **entro e non oltre il 30 Gennaio 2025.**

Causale del bonifico: Nome Nazione (esempio: Italia) *Iscrizione Campionato Mondiale Artisti Decoratori*

COORDINATE BANCARIE:

BANCA DI CREDITO POPOLARE – FILIALE DI TORRE DEL GRECO (NA) ➤

FEDERAZIONE INTERNAZIONALE PASTICCERIA GELATERIA CIOCCOLATERIA ASSOCIAZIONE SENZA SCOPO DI LUCRO Terza Traversa Privata Luigi Sapio 14 – Portici – 80055 (NA) ITALY

BANCA DI CREDITO POPOLARE- FILIALE DI TORRE DEL GRECO (NA)

IBAN: IT76U0514240302CC1026039478

Swift: BCP TIT NN XXX

Info & Contatti per le iscrizioni internazionali

Mail: segreteria@federazionepasticceri.it

Il Team

- Ogni squadra sarà composta da 2 Concorrenti.

I Commissari di Gara

- I Commissari di Gara affiancheranno nello svolgimento delle loro funzioni il Presidente di Giuria ed i Giudici.

Il Supervisore

- Il Supervisore avrà il compito di affiancare il Presidente di Giuria nell'applicazione del Regolamento in caso di controversie e di effettuare i conteggi finali della competizione.

I Referenti dei Box

- I Referenti dei Box saranno a disposizione delle squadre per la consegna delle attrezzature e del materiale fornito durante la gara.
- I Referenti dei Box dovranno controllare la corretta compilazione delle schede di entrata e uscita dai box.

La Giuria

- La Giuria del Campionato Mondiale sarà composta da **Giudici Internazionali più il Presidente di Giuria**, tutti di comprovata esperienza del settore di pasticceria e arte decorativa, nonché come Giudici Internazionali.
- Il Presidente di Giuria potrà chiedere un confronto con il Supervisore per gli aspetti ed i dettagli del Regolamento, per certificare la scelta degli accorgimenti e delle decisioni da prendere sulle valutazioni e penalizzazioni per quanto non indicato nel Regolamento FIPGC.
- I concorrenti potranno, in caso di necessità, comunicare, con il Presidente di Giuria sia durante che prima del Campionato, ma non direttamente con i Giudici.

Campionato Mondiale Artisti Decoratori – Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria

www.federazionepasticceri.it / www.internationalfederationpastry.com

- Per comportamenti non idonei al Regolamento o allo svolgimento della gara, la Giuria ed il Presidente di Giuria possono applicare penalizzazioni e/o l'esclusione del team. I Concorrenti non potranno avere nessun aiuto da parte esterna. Pena l'esclusione o penalizzazione in gara.
- Tutti i partecipanti si dovranno attenere al Regolamento. Tutta la corrispondenza dovrà passare attraverso i Responsabili dell'organizzazione, in nessun modo i concorrenti potranno contattare i Giudici o il Presidente di Giuria.
- Una volta terminata la competizione non saranno accettate contestazioni in merito.
- Nel caso in cui sorgessero motivi di dubbio o disaccordo in merito a qualsiasi aspetto della funzione giudicante, questi vanno comunicati tempestivamente al Presidente di Giuria il giorno stesso per iscritto, tramite una lettera apposita, da consegnare in busta chiusa. Ai Concorrenti saranno consegnate delle buste con delle schede predisposte allo scopo. Queste dovranno essere recapitate al Presidente di Giuria prima della fine della gara; Il Presidente di Giuria è tenuto a rispondere nell'immediato.
- **Il giudizio della Giuria è insindacabile.**

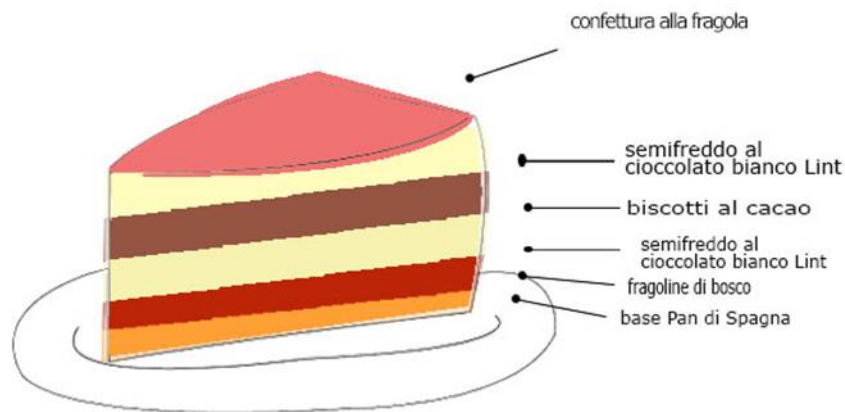
Abbigliamento

- L'organizzazione provvederà a fornire ad ogni Team n. 1 giacca ufficiale per ogni componente (1 da utilizzare in gara e per la premiazione) n. 1 grembiule e un cappello per ogni concorrente in gara.
- Tutti i concorrenti saranno tenuti ad indossare l'abbigliamento ufficiale composto da Giacca ufficiale della gara, pantalone nero, scarpa nera.
- **E' assolutamente proibito** utilizzare abbigliamento non conforme alle indicazioni sopra riportate o apporre altri loghi sull'abbigliamento
- Inoltre durante tutta la competizione, è assolutamente proibito esporre loghi o altro materiale pubblicitario sulle attrezzature o materie prime, le stesse dovranno necessariamente avere tutte le etichette promozionali oscurate, eccetto quelle degli sponsor ufficiali della competizione.

Ricettario e Tema del Concorso

- Il Tema del Campionato Mondiale degli Artisti Decoratori FIPGC per l'edizione del 2025 sarà **la Natura: "Le Bellezze della Mia Nazione"** (riferita al paese di appartenenza)
- Ogni squadra dovrà inviare in formato pdf entro due settimane dalla data del Campionato Mondiale, una presentazione completa di ricettario e procedimento completo di diagramma con la struttura della torta da degustazione, breve biografia dei componenti del Team, spiegazione del tema rappresentato, foto dei concorrenti, tecniche di decorazione eseguite. Non sarà necessario consegnare la brochure in formato cartaceo.

For example:



- In caso di mancata/ parziale o ritardato invio del materiale, verrà applicata una penalità. Il materiale di presentazione fornito dai Team partecipanti, sarà di proprietà dell'Organizzazione, con libertà di pubblicazione in ogni canale pubblicitario a disposizione della stessa.

Presentazione delle Squadre e assegnazione dei Box

In data 8 Novembre 2025, il Comitato Organizzativo Internazionale, presenterà tutte le Squadre partecipanti ed in seguito sarà effettuata:

- **L'estrazione dei box;**
- **L'estrazione della batteria;**
- Il programma dettagliato dello svolgimento della gara inclusa la degustazione della torta da parte della Giuria verrà comunicato successivamente all'iscrizione del Campionato.

Campionato Mondiale Artisti Decoratori – Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria

www.federazionepasticceri.it / www.internationalfederationpastry.com

- Per quanto riguarda l'ingresso dei prodotti alimentari a carico delle squadre, questi saranno controllati da un Responsabile FIPGC, che accerterà la scadenza, la provenienza e l'utilizzo di prodotti non consentiti nel paese ospitante l'evento, così come è necessaria la tracciabilità di tutti i prodotti finiti introdotti nei box.
- Ogni Squadra, dovrà svolgere il programma in 4 ore:

Inizio lavori della prima batteria ore 7:00.

Termine dei lavori ore 11:00.

Inizio lavori della seconda batteria ore 12:00

Termine dei lavori ore 16:00.

Le regole per l'edizione 2025:

Torta da Esposizione pubblica decorata dal vivo. (dimensione massima consentita della base del vassoio 80 cm, dimensioni che non dovrà superare nemmeno nella parte sovrastante, forma e altezza libere), quindi la torta sarà assemblata interamente sul posto con all'interno una torta edibile

- Il Team dovrà realizzare **n°1 Torta** a più piani con supporti di polistirolo ricoperta in pasta di zucchero, cioccolato plastico, pasta di mandorle, marzapane etc. (dimensione massima consentita della base del vassoio 80 cm, dimensioni che non dovrà essere superate nemmeno nella parte sovrastante, forma e altezza libere). La torta dovrà essere, un lavoro inedito ed eseguito esclusivamente dai membri del team.
- Su richiesta del Presidente di Giuria e dei Giudici, i Concorrenti dovranno dare prova pratica sui dettagli e sulle diverse tecniche utilizzate.
- La base di appoggio o vassoio della torta da esposizione pubblica, dovrà essere portata dal Concorrente.
- L'unica parte non edibile ammessa per la torta da esposizione pubblica e per quella da esposizione decorata dal vivo, sarà quella in polistirolo. Materiali di sostegno comunemente usati nella progettazione di torte di cake design (fili, stencil, spiedini di legno, coloranti perlati e glitterati commestibili, spray e coloranti commestibili) saranno consentiti, ma le regole e le norme igieniche dovranno essere rigorosamente rispettate (ad esempio non sono ammessi fili di ferro inseriti direttamente nella torta). Non ci sono restrizioni sull'uso di foglie d'oro e d'argento commestibili utilizzate sul pezzo della competizione, purché rechina l'etichetta del produttore in cui si dichiara la commestibilità. Non sono ammesse decorazioni artificiali né è consentito utilizzare a livello scenografico alcuna creatura viva (mammiferi/pesci/insetti).

Campionato Mondiale Artisti Decoratori – Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria

www.federazionepasticceri.it / www.internationalfederationpastry.com

Torta da “Degustazione”

Torta da Degustazione: 3 pezzi così composti: 2 torte di diametro 15 cm e una non meno di 20 cm di diametro (altezza libera) uguali nella forma e nel gusto. Le **2 torte di 15 cm di diametro saranno** per la giuria da degustare, n. **1 torta** da min. 20 cm di diametro da incorporare nella torta da esposizione decorata dal vivo), **in caso di non conformità verrà applicata una penalità di 10 punti del punteggio complessivo.**

- Tutte le basi (cialde, pan di Spagna, frolle, biscuit, meringaggi, croccanti etc.) dovranno essere portate già pronte dalla Squadra concorrente; in alternativa le squadre potranno preparare eventuali basi sul posto concordando i dettagli con l’organizzazione.
- Le attrezzature quali lampade per la lavorazione dello zucchero, e piccole attrezzature personali quali coltelli, spatole, ecc. dovranno essere portate dai Concorrenti.
- I piatti per la torta da presentare alla Giuria “visivamente” prima della degustazione devono essere forniti dal Concorrente, mentre i piatti per la degustazione delle fette da presentare alla Giuria Internazionale, saranno forniti dall’organizzazione, qualora la squadra lo ritenesse opportuno, potrà portare il proprio piatto per la degustazione della giuria.
- I concorrenti dovranno preparare in diretta tutte le farciture interne (tipo crema, panna, crema al burro etc.).
- Gli ingredienti base e le attrezzature per le torte da degustazione saranno forniti dall’organizzazione ed una lista completa delle materie prime e delle attrezzature sarà inviata a mezzo email per tempo, insieme alla lista delle attrezzature presenti nell’area comune della competizione.

Criteri di valutazione

La giuria valuterà gli elaborati e le opere tenendo conto dei seguenti parametri:

- **Impressione Artistica della Torta da “Esposizione pubblica” decorata dal vivo”: 50%** e comprende l’aderenza al tema, la difficoltà d’esecuzione, le tecniche utilizzate, l’innovazione, impressione generale, proporzioni, colori, copertura, qualità delle rifiniture e dei pezzi addizionali, (ad esempio, fiori, modelling, ghiaccia, pittura).
- **Degustazione: 40%** e comprende abbinamento gusti, strutture diverse del dolce, difficoltà d’esecuzione, innovazione del dolce.

- **Impressione Generale: 10%** e comprende pulizia nel lavoro, ordine nel box, organizzazione del lavoro, ricettario e brochure, tavolo di presentazione finale.
- I concorrenti avranno 4 ore di tempo per terminare il lavoro. Per ogni 10 minuti di ritardo, dall'orario stabilito, verrà applicata una penalizzazione.
- Durante tutta la fase di gara, i giudici insieme al Presidente di giuria 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, cestino dei rifiuti organici e plastiche. Tutto il materiale per la pulizia dei box, sarà a carico dei Team partecipanti.

Dalle ore 18:00 DEL 9 Novembre 2025 ci sarà la proclamazione dei vincitori.

Premi

➤ **1° Team classificato**

- Coppa del Mondo degli Artisti Decoratori FIPGC (1 per concorrente)
- Medaglia d'Oro per i Campioni del Mondo di Cake design
- Diploma d'Onore
- Premi del valore di € 2.500,00

➤ **2° Team classificato**

- Medaglia d'Argento (1 per concorrente)
- Diploma d'Onore
- Premi del valore di € 1.500,00

➤ **3° Team classificato**

- Medaglia di Bronzo (1 per concorrente)
- Diploma d'Onore
- Premi del valore di € 1.000,00

Campionato Mondiale Artisti Decoratori – Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria

www.federazionepasticceri.it / www.internationalfederationpastry.com

Premi Speciali

- Attestato Premio Miglior Torta da “Degustazione”
- Attestato Premio Miglior Torta Artistica
- Attestato Premio della Critica Giornalistica

Per le altre posizioni

Diploma di partecipazione per tutti i Team partecipanti.

L'organizzazione

- L'organizzazione metterà 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 all'interno del box. La piccola attrezzatura e minuteria (esempio: boule, bilance, coltelli, lampada per lo zucchero, spatole, mestoli, stampi etc.) sono a carico del Team partecipante. L'organizzazione metterà 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. Eventuali faretti, piani rotanti e/o effetti fumo sono ammessi rigorosamente con sistema a batterie, non potranno esseri fili elettrici volanti.
- I concorrenti possono portare all'interno del loro box eventuali macchinari di cui necessitano durante la gara, previa autorizzazione dell'organizzazione.
- Il Comitato organizzativo Internazionale, si riserva il diritto di poter apportare modifiche al regolamento, comunicandolo tempestivamente alle Squadre partecipanti tramite email.
- Tutti i partecipanti avranno l'accesso gratuito in Hotel; i biglietti per eventuali accompagnatori, tifosi e parenti vanno richiesti al Comitato Organizzativo entro il 1° ottobre 2025. Il Comitato Organizzativo attraverso la mail ufficiale segreteria@federazionepasticceri.it invierà al richiedente i codici di ingresso per ottenere i biglietti che avranno un prezzo simbolico. Sarà compito del richiedente stamparli per avere l'accesso nell'area riservata dei campionati.

Dove e quando

- Il “**Cake Artists World Championship FIPGC**”, si svolgerà presso l’Hotel Roma Aurelia Antica, (www.hotelromaureliantica.com) Sito in **Via degli Aldobrandeschi, 223 Roma 00163** il 9 Novembre 2025

Il Soggiorno

- L’iscrizione comprende 2 pernotti di una camera doppia nel hotel suindicato.

Disposizioni finali

Tutti i Team con l'invio della domanda entro il 30 Gennaio 2025, accetteranno 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 della gara esclusivamente in forma scritta.

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

Le parti concorrenti si obbligano il giorno 30 Gennaio 2025, dal momento che avranno 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.

I concorrenti autorizzano 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 limitatamente alla predisposizione del concorso ed alla sua pubblicità, presente e futura, per la quale hanno conferito espressa accettazione alla partecipazione, ai sensi e per gli effetti del d.lgs 196/2003. T Non sono accettati comportamenti incoerenti al verdetto finale una volta che questo è stato discusso e concordato in giuria (tramite social, secondo quanto stabilito art.595, co 3, c.p. della legge italiana, tv, riviste ed ogni mezzo di comunicazione).

BARRARE PER ACCETTAZIONE ACCETTO NON ACCETTO

11

I concorrenti cedono all'organizzazione, sin dal momento dell'ammissione al concorso, il diritto di poter utilizzare foto, video, audio, ricettario e tutti gli elaborati per fini propagandistici e tutto ciò correlata ad esso in tutte le sue forme di utilizzo, rinunciando sin d'ora ad ogni richiesta di risarcimento del danno, rimborso spese e pagamento di somme in genere.

BARRARE PER ACCETTAZIONE ACCETTO NON ACCETTO

13

--	--	--

2° CONCORRENTE TEAM COGNOME:

NOME:

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

residente a		
(comune di residenza)		(prov.)

	n°
(via, piazza, contrada, località, ecc.)	(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 degli Artisti Decoratori FIPGC

➤ *A tal fine dichiara di:*

- a) 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;
- b) accettare tutte le condizioni, di iscrizione e regolamento allegato.
- c) comunicare tempestivamente eventuali variazioni intervenute in merito a quanto dichiarato nella presente domanda di adesione;
- d) di rispettare e non intraprendere attività contrarie alle finalità dell'Organizzazione;
- e) 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

Firma del 1°partecipante

Firma del 2°partecipante

- www.federazionepasticceri.it
- www.internationalfederationpastry.com