

Cake Designers World Championship FIPGC

REGOLAMENTO UFFICIALE

Host Fiera Milano 14/15 ottobre 2023



*Federazione Internazionale
Pasticceria
Gelateria Cioccolateria*

A chi è rivolto

- La partecipazione al Campionato Mondiale di Cake Design FIPGC organizzato
- dalla Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria è aperta a tutti i Paesi del
- mondo.
- Il Tema del Campionato Mondiale FIPGC 2023 per tutti i Team sarà **“La Musica della tua nazione”**
- **(riferita al paese di appartenenza)**
- Il Campionato ha una cadenza biennale, nel 2023 si svolgerà presso Host Fiera Milano di Rho.

L'iscrizione al Campionato Mondiale FIPGC

- Per accedere alla competizione, le Squadre dovranno inviare regolare domanda di partecipazione (in allegato al regolamento) inviarla all'indirizzo di posta elettronica: info@cakedesignersworldchampionship.com entro e non oltre il **15 Ottobre 2022**.
- Ogni squadra dovrà compilare la domanda, accettando termini e condizioni del regolamento, quindi perfezionare la domanda versando la somma di € 300,00 per squadra a mezzo bonifico bancario intestato a:
 - **Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria** Via Torviscosa, 53–Udine–33100 (UD) **entro e non oltre il 15 Ottobre 2022**. Causale del bonifico: Nome Nazione (esempio: Italia) *Iscrizione Campionato Mondiale Cake Design*
 - **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

Info & Contatti per le iscrizioni internazionali

Sito Web: - www.internationalfederationpastry.com

Mail: info@cakedesignersworldchampionship.com

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 **5 giudici internazionali più il Presidente di Giuria**, tutti di comprovata esperienza nel settore del cake design, nonché come giudici internazionali.
- Il presidente di Giuria ed i giudici valuteranno in maniera individuale senza confrontarsi tra di loro, in caso di necessità faranno riferimento solo al Presidente di giuria.
- 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 attraverso i commissari di gara ma non potranno comunicare direttamente con i Giudici.
- 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 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 di Cake Design FIPGC per l'edizione del 2023 sarà **"Musica della tua Nazione" (riferita al paese di appartenenza)**
- Ogni squadra dovrà consegnare n. 8 brochure di presentazione complete di ricettario e procedimento, breve biografia dei componenti del Team, spiegazione del tema rappresentato, foto dei concorrenti. Ogni team produrrà la brochure espositiva a proprio piacimento (dovrà essere scritta in lingua inglese e nella lingua madre del team partecipante).
- Tutto il materiale richiesto, dovrà essere consegnato in formato cartaceo e in supporto digitale (preferibilmente in formato PDF su CD oppure pendrive USB) al Presidente di Giuria all'inizio della gara; in caso di mancata o parziale consegna, verrà applicata una penalità sul punteggio finale totalizzato dal Team in gara fino al 6% del totale generale.
- 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 presso Fiera Host Milano il 13 Ottobre 2023 alle ore 12:00 tutte le Squadre partecipanti, ed in seguito sarà effettuata:
- **L'estrazione dei box;**
- **L'estrazione del giorno di gara;**
- Le prime Squadre che gareggeranno il 14 Ottobre 2023, prenderanno posizione della postazione assegnata per organizzare lo spazio, dalle ore 16:30 alle ore 18:00 del giorno 13 ottobre 2023.
- Le Squadre che gareggeranno il 15 Ottobre 2023, prenderanno posizione nei box dalle 15:30 alle 17:00 il giorno 14 Ottobre 2023.
- Le indicazioni per raggiungere il Padiglione dei Campionati saranno comunicate via mail a tempo debito. Le squadre sono tenute a comunicare via mail targa e tipo dei mezzi utilizzati per ricevere il pass che darà l'accesso in fiera (solo per carico/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 13 ottobre 2023 le squadre arriveranno sul luogo della competizione, solo dopo il sorteggio quelle che parteciperanno potranno sistemare i materiali all'interno dei box. Terminata la competizione provvederanno al ritiro dei materiali in modo da poter lasciare la postazione libera alle altre squadre concorrenti.
- 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 8 ore: **Inizio lavori ore 7:00. Termine dei lavori ore 15:00.**
- Alle ore 15:00 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 2023 comprenderà le seguenti categorie:

- **Torta da Esposizione pubblica** (dimensione massima consentita della base del vassoio 80 cm, dimensioni che non dovrà superare nemmeno nella parte sovrastante, forma e altezza libere)
- **Torta da Degustazione**: 3 torte diametro 15 cm uguali nella forma e nel gusto.
- (n. **2 torte** per la giuria da degustare, n. **1 torta** da incorporare nella torta da esposizione decorata dal vivo), **in caso di non conformità verrà applicata una penalità di -10% 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 dalle ore 15,30 alle 16,30 il giorno prima della gara quando prenderanno possesso dei box.
- **Torta da Esposizione decorata dal vivo** la torta sarà assemblata interamente sul posto riproducendo una torta da cake design con all'interno una torta edibile (dimensione massima consentita della base del vassoio 30 cm, altezza libera).

Torta da "Esposizione pubblica"

- 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). **In caso di non conformità verrà applicata una penalità di -10% del punteggio complessivo.**
- La torta potrà essere portata già finita e completa di tutte le decorazioni. Comunque il Team potrà decidere di finire di assemblare la torta direttamente sul posto.
- 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).

Torta da “Degustazione”

- Il team dovrà presentare **n. 3 torte** diametro massimo cm. 15, uguali nella forma e nel gusto. N. 2 verranno usate per la degustazione della giuria, la terza dovrà essere incorporata nella torta decorata dal vivo. Le torte dovranno essere rivestite con lo stesso materiale della torta da esposizione.
- Tutte le basi (pan di Spagna, frolle, biscuit, meringaggi, croccanti etc.) dovranno essere portate già pronte dal team concorrente; in alternativa, le squadre che prenderanno possesso del box il giorno prima della gara, potranno preparare eventuali basi dalle ore 15,30 alle ore 16,30.
- 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 ed i piatti da presentare alla giuria internazionale per la degustazione, saranno forniti dall'organizzazione, qualora la squadra lo ritenesse opportuno, potrà portare il proprio piatto per la presentazione e 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.
- 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.

La degustazione della torta per la giuria è prevista alle ore 10:30. I concorrenti riceveranno indicazioni dettagliate sul posto.

Torta da “Esposizione decorata dal vivo”

- I concorrenti dovranno preparare **n°1 Torta** a più piani (dimensioni del vassoio di base massimo cm.30 cm, altezza e forma libere) e riprodurre fedelmente dal vivo tutte le tecniche utilizzate sulla

Campionato Mondiale Cake Design – Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria

www.internationalfederationpastry.com -

Via Torviscosa, 53 Udine 33100. - P. Iva e C.F. 02724640301- Email: segreteria@federazionepasticceri.it

torta da “Esposizione pubblica”. Le decorazioni che necessitano di una lunga asciugatura (es. pastigliaggio, gum paste, ghiaccia, ecc.) è possibile portarle già fatte, resta inteso che dovranno essere realizzate anche sul posto come prova di capacità.

- Le parti in polistirolo potranno essere portate già pronte. Le regole riguardo ai materiali commestibili e i supporti sono le stesse della torta da esposizione pubblica.
- Una delle tre torte da assaggio andrà inglobata nella torta decorata dal vivo.
- La base d’appoggio e/o vassoio per la torta “decorata dal vivo”, dovranno essere portati dal concorrente.
- **Alle ore 15:00** la Torta da “Esposizione decorata da vivo” dovrà essere presentata sul tavolo espositivo, accanto alla Torta da “Esposizione pubblica”.
- Nel caso in cui, il concorrente utilizzi zucchero caramello o isomalto, questi potranno essere portati già cotti e colorati. La lavorazione (zucchero colato, stampato, soffiato e tirato) dovrà essere realizzata sul posto.

E’ consentito un ritardo massimo di 15 minuti, ogni 5 minuti di ritardo, dall’orario stabilito, verrà applicata una penalizzazione del -5% del punteggio complessivo (da 1 a 5 minuti -5%, da 6 a 10 minuti -10%, da 11 a 15 minuti -15%). Passati 15 minuti gli elaborati verranno valutati nello stato in cui si trovano.

Criteri di valutazione

- La giuria valuterà gli elaborati e le opere tenendo conto dei seguenti parametri:
- **Impressione Artistica della Torta da “Esposizione pubblica” e della Torta da “Esposizione decorata dal vivo”:** 50% e comprende l’aderenza al tema, la difficoltà d’esecuzione, le tecniche utilizzate, l’innovazione. Impressione generale, proporzioni, colori, bilanciamento, copertura, qualità delle rifiniture e dei pezzi addizionali, (ad esempio, fiori, modelling, ghiaccia, pittura) e l’esecuzione delle tecniche di difficoltà elevata.
- **Degustazione:** 30% e comprende abbinamento gusti, strutture diverse del dolce, difficoltà d’esecuzione, innovazione del dolce.
- **Impressione Generale:** 20% e comprende pulizia nel lavoro, ordine nel box, organizzazione del lavoro, brochure, ricettario e tavolo di presentazione finale.
- I concorrenti avranno 8 ore di tempo per terminare il lavoro. Ogni 10 minuti di ritardo, dall’orario stabilito, verrà applicata una penalizzazione del -5% del punteggio complessivo.

- **ore 07:00** Inizio concorso
- **ore 10:30** Degustazione del dolce da parte della Giuria
- **ore 15:00** esposizione del tavolo e termine del concorso
- **Tutti i team dalle ore 15:00 alle ore 15:30 saranno tenuti a pulire e liberare i box dalla loro attrezzatura e minuteria. Quindi dovranno firmare il foglio di uscita della squadra dopo aver controllato tutte le attrezzature insieme al responsabile dei box.**

- 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 17:00 del giorno 15 Ottobre 2023 ci sarà la proclamazione dei vincitori

Premi

1° Team classificato

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

2° Team classificato

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

3° Team classificato

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

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

Premi Speciali

- Premio Miglior Torta da "Degustazione"
- Premio Miglior Torta da "Esposizione Pubblica"
- Premio Miglior Torta "Decorata dal vivo"
- 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.
- I concorrenti possono portare all'interno del loro box eventuali macchinari di cui necessitano durante la gara, previa autorizzazione dell'organizzazione.
- I candidati dovranno presentare **“opere inedite al pubblico”** (che non siano apparse in altre manifestazioni, concorsi etc.), pena l'esclusione dal concorso anche a posteriori.
- Il Comitato organizzativo internazionale, si riserva il diritto di poter apportare modifiche al regolamento, comunicandolo tempestivamente alle Squadre partecipanti tramite email.

Dove e quando

- Il Cake Designers World Championship, si svolgerà presso la Fiera HOST Fiera Milano, Strada Statale 33 del Sempione, Rho Milano (MI) dal 14 al 15 Ottobre 2023. www.host.fieramilano.it

Spedizione merce e ritiro

- Tutti i concorrenti potranno 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@cakedesignersworldchampionship.com per tutti gli accordi.

Il Soggiorno

- I concorrenti dovranno provvedere a proprie spese al viaggio e alla prenotazione del soggiorno. Un hotel convenzionato sarà comunicato a tempo debito.
- Nei giorni della gara l'organizzazione metterà a disposizione dei team partecipanti un bus navetta per gli spostamenti dall'hotel alla fiera e viceversa, pertanto per questioni organizzative sarebbe consigliabile il soggiorno presso tale struttura.

Disposizioni finali

Tutti i Team con l'invio della domanda entro il 15 Ottobre 2022, 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 15 Ottobre 2022, 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. Tutti i partecipanti avranno l'accesso gratuito in fiera che verrà consegnato per email. I biglietti per eventuali accompagnatori, tifosi e parenti vanno richiesti al Comitato Organizzativo entro il 1 ottobre 2023. Il Comitato Organizzativo attraverso le mail di Fiera Milano invierà al richiedente i codici di ingresso per ottenere i biglietti gratuiti. Sarà compito del richiedente stamparli per avere l'accesso in fiera. 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

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

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 di Cake Design 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

Firma del 1°partecipante

Firma del 2°partecipante

- www.federazionepasticceri.it
- www.internationalfederationpastry.com
- www.host.fieramilano.it