World Pastry Championship FIPGC

REGOLAMENTO UFFICIALE

6 e 7 Novembre 2027

FIPGC

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 2027 per tutti i Team sarà **"LIBERO"**

Il Campionato ha una cadenza biennale, nel 2027 si svolgerà il 6 e 7 Novembre 2027, presso l'Ergife Palace Hotel (https://www.ergifepalacehotel.com/) Sito in **Largo Lorenzo Mossa, 8 - 00165 Roma**.

L'iscrizione al Campionato Mondiale FIPGC

Per accedere alla competizione, le Squadre dovranno inviare regolare domanda di partecipazione (**in allegato al Regolamento**) al seguente indirizzo di posta elettronica entro e non oltre il **30 Gennaio 2027**:

segreteria@federazionepasticceri.it

0gni squadra dovrà compilare la domanda, accettando termini e condizioni del regolamento, quindi perfezionare la domanda versando la somma di € 2000,00 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 2027**.

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

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

LA QUOTA NON SARA' RIMBORSATA IN CASO DI RITIRO DA PARTE DELLA SQUADRA.

Info & Contatti per le iscrizioni internazionali

- Sito Web: www.internationalfederationpastry.com
- Mail: info@internationalfederationpastry.com

Il Team

- Ogni squadra con competenze professionali in pasticceria, gelateria e cioccolateria sarà composta da: n. 3 Concorrenti della nazione iscritta. Se il team manager lo ritiene opportuno può inserire anche professionisti che almeno risiedano nella Nazione rappresentata da almeno 5 anni.
- E 1 team manager

I commissari di gara

1. I Commissari di Gara avranno il compito di affiancare il Presidente di Giuria ed i Giudici nello svolgimento delle loro funzioni, avranno titolo per il controllo all'interno dei box.
2. I Commissari di Gara saranno persone appartenenti alla FIPGC.
3. Sarà nominato un Responsabile dei Commissari di Gara, che avrà il compito di essere l'anello di congiunzione tra i Commissari e la Giuria.

Il supervisore

1. 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.
2. Il supervisore sarà il Presidente della FIPGC.

I Referenti dei box

1. I referenti dei box saranno a disposizione delle squadre per la consegna delle attrezzature e del materiale fornito durante la gara.
2. I referenti dei box dovranno controllare la corretta compilazione delle schede di entrata e uscita dai box e assicurarsi che tutta la merce affidata sia restituita nelle stesse condizioni.
3. I referenti dei box saranno persone appartenenti alla FIPGC.
4. Sarà nominato un responsabile dei referenti dei Box, che avrà il compito di essere l'anello di congiunzione tra i Referenti dei Box e la Giuria.

Il team Manager

Il Team Manager ha i contatti con la direzione; in tal senso il Team Manager sarà portavoce unico della squadra. Sarà onere del Team Manager iscrivere la squadra e riferire agli altri membri quanto richiesto dall'Organizzazione. Nessuna responsabilità potrà gravare sull'Organizzazione per mancata informazione da parte del Team Manager nei confronti degli altri componenti della squadra. L'Organizzazione non risponderà a nessuno degli altri elementi della squadra. La squadra potrà nominare portavoce unico un componente diverso dal Team Manager; in questo caso, il Team Manager al momento della presentazione della domanda di iscrizione dovrà compilare l'ultima parte della domanda d'iscrizione stessa riservata alla nomina di un portavoce unico diverso dal Team Manager. Nel caso di nomina di un portavoce diverso dal Team Manager tutti gli effetti qui previsti si produrranno nei confronti del portavoce unico nominato.

*** Il Team Manager ha tutta la responsabilità della partecipazione del team, pena la penale.**

La giuria

1. La Giuria del Campionato Mondiale sarà composta da 1 unica Giuria:

Giuria Tecnica (Valore 100% della competizione) formata da **Giudici Internazionali più il Presidente di Giuria (nominato dal Direttivo FIPGC) più il Presidente d'Onore di Giuria**, tutti di comprovata esperienza nel settore della pasticceria, nonché come Giudici Internazionali:

- I Team Manager delle squadre
- 1 Presidente di Giuria
- 1 Presidente d'Onore di Giuria

10.1.2 Valuteranno la piece artistica in cioccolato (20 % del totale, 200 punti), la piece artistica in zucchero artistico (20% del totale, 200 punti) ed infine organizzazione e pulizia, brochure, (10% del totale 100 punti) che caratterizzeranno il **50% della competizione e il restante 50% sarà caratterizzato da**:

- Degustazione 1° pralina (100 pt)
- Degustazione 2° pralina (100 pt)
- Degustazione nr. 2 Coppe Gelato, che derivano dalla Mistery Box (100 pt)
- Degustazione Torta Moderna (200 pt)

1. 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.
2. **Presidente d'Onore di Giuria**, sarà il garante della competizione e fara si che tutto sia svolto secondo il Regolamento.
3. Tutti i partecipanti si dovranno attenere al Regolamento.
4. 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.
5. 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.
6. **Il giudizio della Giuria è insindacabile.**

Contestazioni Eventuali

- Eventuali contestazioni e/o reclami dovranno essere consegnate dal Team Manager in forma scritta ai Commissari di Gara entro 30 minuti dalla fine della singola gara in oggetto (ESEMPIO: non oltre i 30 minuti dalla fine di ogni prova può essere fatto il reclamo).

Abbigliamento

- L'organizzazione provvederà a fornire ad ogni Team n. 1 giacca ufficiale e 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.
- **E' assolutamente proibito indossare anelli, orecchini, bracciali soprattutto per rispettare norme igienico sanitarie.**
- 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.
- **Penalità per il mancato rispetto dell'abbigliamento 50 punti da togliere dal totale finale del team.**

Ricettario e Tema del Concorso

Il Tema del Campionato Mondiale di Pasticceria Gelateria Cioccolateria FIPGC per l'edizione del 2027 sarà "**LIBERO"**

- Ogni squadra dovrà consegnare le brochure di presentazione complete di ricettario e procedimento, bozze delle piece artistiche, 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 Italiano, in lingua inglese e nella lingua madre del team partecipante).
- Tutto il materiale richiesto, dovrà essere consegnato in formato digitale e spedito entro e non oltre il **4 ottobre 2027** (30 giorni prima) via mail a segreteria@federazionepasticceri.it (preferibilmente in formato PDF). **In caso di mancata o parziale consegna, verrà applicata una penalità sul punteggio finale totalizzato dal Team in gara da 50 a 100 punti da sottrarre al totale generale di tutte le categorie.**
- Sarà compito dell'organizzazione provvedere alla stampa del ricettario e consegnarlo ai giudici e al Presidente di Giuria all'inizio della 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.
- Per eventuali contestazioni e/o reclami sulle ricette da parte dei Team Manager, fa fede il ricettario fornito dall'organizzazione, eventuali brochure consegnate dai team manager durante la competizione ai componenti della giuria non saranno ritenute valide.
- Ogni Team, dovrà presentare inoltre una locandina, basata sul tema scelto per la competizione e far comparire i partecipanti in gara vestiti a "tema".

Presentazione delle Squadre e assegnazione dei Box

- Il Comitato Organizzativo Internazionale, presenterà presso "L'Ergife Palace Hotel", (https://www.ergifepalacehotel.com/) Sito in **Largo Lorenzo Mossa, 8 - 00165 Roma**, il giorno 5 Novembre 2027 alle ore 14:00 tutte le Squadre partecipanti, ed in seguito saranno effettuati:
- **L'estrazione dei box (si svolgerà il giorno 3 ottobre 2027);**
- **L'estrazione del giorno di gara;**
- Le prime Squadre che gareggeranno il giorno 6 Novembre 2027, prenderanno posizione della postazione assegnata per organizzare lo spazio, dalle ore 16:30 alle ore 18:00 del giorno 5 Novembre 2027 (subito dopo la presentazione delle squadre). Durante l'organizzazione dello spazio, è possibile effettuare preparazioni di anticipo (ESEMPIO: colare il cioccolato, montare degli inserti ecc..),l'importante è che al termine del timing di 1:30h il box sia lasciato in ordine e pulito.
- Le Squadre che gareggeranno il 7 Novembre 2027, prenderanno posizione nei box dalle 17:00 alle 18:30 il giorno 6 Novembre 2027.
- Le indicazioni per raggiungere il luogo dei Campionati sono disponibili al seguente Link (www.ergifepalacehotel.com). I team possono rivolgersi all'Hotel per eventuali ulteriori prenotazioni, **indicando il codice sconto che vi verrà fornito**.
- Il giorno 5 Novembre 2027 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 presentare il seguente programma in 7:30 ore: **Inizio lavori ore 08:00. Termine dei lavori ore 15:30.**
- Entro le ore 15:30 tutte le Squadre devono presentare sul tavolo espositivo i pezzi artistici e i relativi dolci da esposizione per la valutazione finale del tavolo. (**50 punti di penalità sul totale della squadra se si consegna in ritardo**).
- Le illuminazioni, la macchina del fumo, piani rotanti decisi dalle squadre devono essere tutti rigorosamente a batteria, senza cavi elettrici.
- Entro le ore 16.00 le squadre devono lasciare i box vuoti e puliti da tutte le loro attrezzature e dai loro prodotti. **(50 punti di penalità se il box è sporco, disordinato o se si lasciano ancora materiali propri).**

Il programma per l'edizione 2027 comprenderà le seguenti categorie:

- Scultura in Cioccolato
- Scultura in Zucchero Artistico
- Degustazione di nr. 2 coppe gelato (derivano dalla Mistery Box) , nr. 2 cioccolatini, e nr. 1 torta moderna.

Scultura in Cioccolato

- I Concorrenti dovranno presentare **un pezzo artistico in cioccolato** delle dimensioni comprese tra 120 cm fino ad una altezza massima di 145 cm., al netto della base, realizzato con tutte le tecniche del cioccolato, senza l'utilizzo di supporti interni; le varie componenti dell'opera **Dovranno essere realizzate tutte in diretta sul posto durante la gara e non saranno ammesse parti della piece portate già pronte.**
- Le temperatrici già caricate con il cioccolato, saranno fornite dalla FIPGC in quantità precisa e uguale per tutte le squadre. Una volta terminato il carico, il cioccolato dovrà essere caricato dai Team in gara. **N.B: Al termine della gara, le temperatrici dovranno essere lasciate vuote.**
- Per il giorno 4 ottobre, giorno di consegna delle brochure, il team manager, deve comunicare la divisione del peso per i 3 cioccolati (bianco, latte e fondente) e se deve essere in formato liquido o solido.
- Entro il 15 ottobre, ogni team dovrà inviare via email la lista con le materie prime che necessitano, sulla base delle materie prime disponibili.

Penalità in caso di prova di non conformità alle regole.

- **Altezza compresa tra 120 e 145 cm: Sotto o Sopra le dimensioni: -50 punti da sottrarre al punteggio complessivo della singola categoria per ogni cm sopra o sotto le dimensioni.**

- **Nel caso si individua un SUPPORTO INTERNO o materiale non commestibile, verrà applicata una PENALITÀ del 100% ed il pezzo artistico verrà squalificato.**
- Il team concorrente provvederà alla fornitura della base d'appoggio per il pezzo artistico in cioccolato.

Scultura in zucchero

- I Team concorrenti dovranno presentare un pezzo artistico in zucchero **con pastigliaggio presente nel pezzo artistico in quantità minime del 20 ad un massimo del 30 % del totale del volume della piece.**
- L'altezza deve essere compresa tra i 120 e 145 cm, al netto della base, senza l'utilizzo di supporti interni; le varie componenti dell'opera **dovranno essere realizzate tutte in diretta sul posto durante la gara e non saranno ammesse parti della piece portate già pronte, per quanto riguarda la parte in zucchero.**
- **La parte in pastigliaggio potrà essere portata già pronta. Eventuale colorazione e/o aerografia dovrà essere realizzata in diretta**
- Le attrezzature quali lampade per lo zucchero e piccole attrezzature personali quali coltelli, spatole, ecc. dovranno essere portate dalla squadra concorrente.
- Il team concorrente provvederà alla fornitura della base d'appoggio per il pezzo artistico in zucchero e per la torta che sarà posizionata sulla stessa.

Penalità in caso di prova di non conformità alle regole.

- **Nel caso si individua un SUPPORTO INTERNO o materiale non commestibile, verrà applicata una PENALITÀ del 100% ed il pezzo artistico verrà squalificato.**
- **Altezza compresa tra 120 e 145 cm: Sotto o Sopra le dimensioni: -50 punti da sottrarre al punteggio complessivo della singola categoria per ogni cm sopra o sotto le dimensioni**

Degustazione di Praline, coppe gelato, torta moderna

I Concorrenti dovranno presentare n. 2 diversi cioccolatini preparati sul posto e durante la gara, di cui:

- **n. 25 Praline** realizzate con stampi. (**obbligatoriamente inserire panne frascheri nella ganache, oppure qualsiasi prodotto a base latte**):
- n. 20 praline per la degustazione e 5 praline da posizionare sulla scultura in cioccolato **integrandole nella scultura del cioccolato**.
- **n. 25 Praline** libere, senza l'utilizzo di stampi in policarbonato (Esempio: **pralina da taglio, montate, assemblate con inserimento obbligatorio di frutta secca**):
- n. 20 praline per la degustazione e 5 praline da posizionare sulla scultura in cioccolato **integrandole nella scultura stessa.**
- Il peso di ogni pralina dovrà essere compreso tra 10gr. e un massimo 12gr.

Penalità in caso di prova di non conformità alle regole.

- **Pralina peso inferiore ai 10 gr. o superiore a 12 gr: -50 punti da sottrarre al punteggio complessivo della singola categoria.**
- **Praline non integrate nel pezzo artistico: - 50 punti da sottrarre al punteggio complessivo della singola categoria della giuria tecnica che valuta la piece artistica.**
- Il team concorrente provvederà alla fornitura di n. 1 vassoio che conterrà le praline (20+20= 40 pz.) per la presentazione alla giuria prima della degustazione.

La degustazione delle praline per la giuria è prevista alle ore 11:00

Degustazione Coppe Gelato: Mistery Box

- Mistery Crema (vaniglia, caffe…)
- Mistery Frutta (purea di frutta)

L'organizzazione realizzerà delle mistery box, a sorteggio ogni team manager pescherà la propria mistery box e dovranno realizzare la coppa gelato con le materie presenti nella box. (gli abbinamenti sono a libera scelta).

Preparazione di un gelato a base latte da presentarsi in coppette decorate.

Il gelato sarà preparato con ingredienti svelati solo al momento della gara, mediante estrazione, in abbinamento obbligatorio dei prodotti messi a disposizione dall'organizzazione.

La presentazione dovrà avvenire in coppette fornite dall'organizzazione uguali per tutti

- **Il gelato può essere decorato**
- **La coppa gelato può essere servita a piacimento (palline, spatolato..)**
- **Possono essere inseriti: crumble, cialde, pan di spagna, croccanti, meringaggi (le seguenti preparazione devono essere portate già pronte)**
- **I concorrenti dovranno presentare nr. 20 coppe gelato**

I punteggi e i criteri di valutazione adottati sono i seguenti:

- **Gusto**
- **Abbinamento dei gusti**
- **Struttura**
- **Sensazione freddo**
- **Estetica**

La degustazione della Coppa Gelato da presentare alla giuria è prevista alle ore 12:30

- **I concorrenti dovranno presentare Nr. 3 torte moderne al cioccolato (per il 50 % a base di cioccolato)** diametro massimo cm. 18 uguali nella forma e nel gusto.
- (nr. **2 torte** per la giuria da degustare, nr. **1 torta** da posizionare sul pezzo artistico **integrandole nella scultura stessa, questa può essere anche finta nel suo interno ma uguale alle torte vere nella parte estetica, per permettere il mantenimento sul tavolo d'esposizione**),
- 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 in accordo con l'organizzazione. Eventuali glasse per ricoprire le torte potranno essere portate gia' pronte.
- **NB: La Torta Moderna, dovrà contenere almeno una crema (mousse, bavarese etc..) che sia a base di frutta secca (es. pasta nocciola, pasta pistacchio, pasta pinolo etc.)**
- La quantità di cioccolato richiesta dai Team, sarà già presente nel box.
- I piatti per la torta da presentare alla Giuria "visivamente" ed i piatti per la degustazione, saranno forniti dall'organizzazione, qual ora la squadra lo ritenesse opportuno, potrà portare il proprio piatto per la presentazione e per la degustazione della giuria.
- Le torte saranno tagliate dai commissari di gara che riceveranno indicazioni dal team manager su come tagliarle correttamente.
- L'organizzazione si riserva di comunicare entro il 15/02/2027 se verrà utilizzato uno stampo unico per tutti.

Penalità in caso di prova di non conformità alle regole.

- **Torta moderna non integrata nel pezzo artistico: - 50 punti da sottrarre al punteggio complessivo della singola categoria.**

La degustazione della torta da parte della giuria è prevista alle ore 14:00

PER TUTTE LE DEGUSTAZIONI E PER LA SCULTURA IN CIOCCOLATO LA FIPGC METTERA' A DISPOSIZIONE DI OGNI SQUADRA UN TOTALE DI 35 KG DI CIOCCOLATO.

1 MESE PRIMA DELLA COMPETIZIONE (Entro il 5 ottobre, data di consegna delle brochure) LA SQUADRA DOVRA' COMUNICARE IL CIOCCOLATO DI CUI NECESSITA NELLA DIVISIONE TRA (BIANCO, LATTE, E FONDENTE) e nella consistenza liquido o solido.

LA LISTA DEGLI ALLERGENI DEVE ESSERE OBBLIGATORIAMENTE INDICATA IN CALCE ALLE RICETTE.

* La FIPGC potrà liberamente utilizzare le ricette (anche comunicandole a terzi soggetti che collaborino a qualsiasi titolo con L'Organizzazione stessa) senza nulla dover corrispondere a nessun titolo alle squadre e ai singoli membri.

TUTTE LE OPERE ARTISTICHE DOVRANNO ESSERE PRESENTATE SUL TAVOLO ESPOSITIVO ENTRO LE ORE 15:30

Criteri di valutazione

- Le giurie valuteranno gli elaborati e le opere tenendo conto dei seguenti parametri:
- **Elaborato in CIOCCOLATO: 20%** e comprende l'aderenza al tema, difficoltà d'esecuzione, le tecniche utilizzate, l'innovazione, pulizia nel lavoro, organizzazione del lavoro. (Tot. 200 punti)
- **Elaborato in ZUCCHERO: 20%** e comprende l'aderenza al tema, difficoltà d'esecuzione, le tecniche utilizzate, l'innovazione, pulizia nel lavoro, organizzazione del lavoro. (Tot. 200 punti)
- **Degustazione: 50%** e comprende bontà, abbinamento gusti, caldo/freddo, strutture diverse del dolce, difficoltà d'esecuzione, innovazione del dolce. (Tot. 500 punti)
- **Impressione Generale della squadra: 10%** ordine nel box, organizzazione del lavoro, brochure, ricettario e tavolo di presentazione finale. (Tot. 100 punti)

- **I concorrenti avranno 7:30 ore di tempo** per terminare il lavoro e **30 minuti per lasciare pulito il proprio box**.
- **ore 08:00 Inizio Concorso**
- **ore 11:00 Degustazione Praline**
- **ore 12:30 Degustazione Monoporzione Gelato**
- **ore 14:00 Degustazione Torta Moderna**
- **ore 15:30 Esposizione del tavolo e termine del Concorso**

- **Tutti i team dalle ore 15:30 alle ore 16:00 saranno tenuti a pulire e liberare i box dalla loro attrezzatura e minuteria. La squadra dovrà firmare il foglio di uscita dopo aver controllato tutte le attrezzature insieme al responsabile dei box.**

Dalle ore 18:00 del giorno 7 Novembre 2027 ci sarà la proclamazione dei vincitori.

Premi

1° Team classificato:

- Trofeo del Mondiale di Pasticceria Gelateria Cioccolateria FIPGC (1 per ogni concorrente)
- Medaglia d'Oro per i Campioni del Mondo FIPGC
- Diploma d'Onore
- FORNO 5 TEGLIE (o qualche macchinario equivalente)

2° Team classificato:

- Medaglia d'Argento (1 per ogni concorrente)
- Diploma d'Onore
- ABBATTITORE 5 TEGLIE (o qualche macchinario equivalente)

3° Team classificato:

- Medaglia di Bronzo (1 per ogni concorrente)
- Diploma d'Onore
- PLANETARIA DA BANCO (o qualche macchinario equivalente)

Premi Speciali

- Premio Miglior Pralina (**ATTESTATO**)
- Premio Miglior Coppa Gelato (**ATTESTATO**)
- Premio Miglior Torta Moderna (**ATTESTATO**)
- Premio Miglior Scultura Artistica in cioccolato (**ATTESTATO**)
- Premio Miglior Scultura Artistica in zucchero (**ATTESTATO**)
- Premio Miglior Scultura Artistica in pastigliaggio (**ATTESTATO**)
- Premio Miglior Spirito di Squadra (**ATTESTATO**)
- Premio Miglior Locandina (**ATTESTATO**)
- 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 08:00
- Termine dell'allestimento dei tavoli di presentazione entro le ore 15:30 e pulizia dei box entro le
- ore 16:00.
- 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 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.

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 e 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 "World Pastry Championship FIPGC", si svolgerà presso L'Ergife Palace Hotel (www.ergifepalacehotel.com) Sito in **Largo Lorenzo Mossa, 8 - 00165 Roma**.

Spedizione merce e ritiro

- Tutti i Team potranno inviare materiale ed eventuali attrezzature particolari direttamente presso l' Ergife Palace Hotel (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: segreteria@federazionepasticceri.it. per tutti gli accordi.

Il Soggiorno

- L'organizzazione si farà carico dell'alloggio dei Team partecipanti per i giorni: PER UN TOTALE DI 3 NOTTI (3 concorrenti + team manager)
- Il giorno 8 Novembre 2027, 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 ai Team partecipanti in gara. I team concorrenti saranno alloggiati in stanze doppie o triple; eventuali richieste particolari (come richiesta di stanze singole, extra frigo bar, ecc.) saranno a carico del richiedente.

Disposizioni finali

Tutti i Team con l'invio della domanda entro il 30 GENNAIO 2027, 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 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 (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 2027, 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.

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 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 Hotel; i biglietti per eventuali accompagnatori, tifosi e parenti vanno richiesti al Comitato Organizzativo entro il 1° ottobre 2027. Il Comitato Organizzativo attraverso la mail ufficiale segreteria@federazionepasticcieri.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. 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

iscrizione AL World Pastry Championship FIPGC 2027

NAZIONE PARTECIPANTE: ----------			

<u>CONCORRENTE TEAM CIOCCOLATO</u> 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 (XS-S-M-L-XL…) : _____Uomo / Donna

Misura Torace cm:

Misura Fianchi cm:

<u>CONCORRENTE TEAM ZUCCHERO</u> 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 (XS-S-M-L-XL…) : _____Uomo / Donna

Misura Torace cm:

Misura Fianchi cm:

<u>CONCORRENTE TEAM DEGUSTAZIONI</u> 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 (XS-S-M-L-XL…) : _____Uomo / Donna

Misura Torace cm:

Misura Fianchi cm:

TEAM MANAGER 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 (XS-S-M-L-XL…) : _____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

O ACCETTO O NON ACCETTO

Firma del partecipante Cioccolateria

_____

Firma del partecipante Zucchero

_____

Firma del partecipante per Degustazioni

Firma del Team Manager