World Pastry Championship FIPGC

RÈGLEMENT OFFICIEL

6 et 7 novembre 2027

FIPGC

Federazione Internazionale
Pasticceria
Gelateria Cioccolateria

À qui s'adresse le concours

La participation au Championnat du Monde de Pâtisserie, Glacerie et Chocolaterie FIPGC, organisé par la Fédération Internationale de Pâtisserie, Glacerie et Chocolaterie, est ouverte à tous les pays du monde.

Le thème du Championnat du Monde FIPGC 2027 pour toutes les équipes sera **« LIBRE ».**

Le Championnat se déroule tous les deux ans. L'édition 2027 aura lieu les 6 et 7 novembre 2027 à l'Ergife Palace Hotel (https://www.ergifepalacehotel.com/), situé Largo Lorenzo Mossa, 8 - 00165 Rome (Italie).

Inscription au Championnat du Monde FIPGC

Pour participer à la compétition, les équipes devront envoyer une demande d'inscription officielle (**jointe au règlement**) à l'adresse e-mail suivante au plus tard le **30 janvier 2027**:
segreteria@federazionepasticceri.it

Chaque équipe devra remplir le formulaire de participation, en acceptant les termes et conditions du règlement, puis finaliser l'inscription en versant la somme de 2000,00 € par équipe par virement bancaire à l'ordre de :

Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria

Terza Traversa Privata Luigi Sapio 14–Portici–80055 (NA) **au plus tard le 30 janvier 2027.**

Objet du virement : Nom du pays (exemple : Italie) – Inscription Championnat du Monde de Pâtisserie
Coordonnées bancaires :

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) – ITALIE

IBAN : IT76U0514240302CC1026039478 Swift : BCPTITNNXXX

LES FRAIS D'INSCRIPTION NE SERONT PAS REMBOURSÉS EN CAS DE DÉSISTEMENT DE L'ÉQUIPE.

Informations et contacts pour les inscriptions internationales:

- Site Web: www.internationalfederationpastry.com
- E-mail: info@internationalfederationpastry.com

L'Équipe

• Chaque équipe, possédant des compétences professionnelles en pâtisserie, glacerie et chocolaterie, sera composée de 3 concurrents issus du pays inscrit. Si le chef d'équipe (team manager) le juge opportun, il peut inclure également des professionnels résidant dans le pays représenté depuis au moins 5 ans.

• Et 1 chef d'équipe (team manager)

Les Commissaires de Compétition

1. Les commissaires de compétition auront pour mission d'assister le président du jury et les juges dans l'exercice de leurs fonctions. Ils seront habilités à effectuer des contrôles à l'intérieur des box.
2. Les commissaires seront des membres appartenant à la FIPGC.
3. Un Responsable des commissaires de compétition sera désigné ; il fera le lien entre les commissaires et le jury.

Le Superviseur

1. Le superviseur aura pour mission d'assister le président du jury dans l'application du règlement en cas de litige, ainsi que de procéder aux calculs finaux de la compétition.
2. Le superviseur sera le président de la FIPGC.

Les Référents des Postes de Travail

1. Les référents des postes de travail seront à la disposition des équipes pour la remise des équipements et du matériel fourni pendant la compétition.
2. Ils devront vérifier la correcte complétion des fiches d'entrée et de sortie des postes de travail et s'assurer que l'ensemble du matériel et des marchandises confiés soit restitué dans le même état.
3. Les référents des postes de travail seront des membres de la FIPGC.
4. Un responsable des référents des postes de travail sera nommé, chargé de faire le lien entre ces référents et le jury.

Le Chef d'Équipe (Team Manager)

Le team manager est l'interlocuteur principal de l'organisation. Il est le porte-parole unique de l'équipe. Il incombe au team manager d'inscrire l'équipe et de transmettre à ses membres toutes les informations requises par l'organisation.

L'organisation ne saurait être tenue responsable en cas de défaut d'information aux membres de l'équipe par le team manager.

Elle ne répondra à aucun autre membre de l'équipe.

L'équipe peut désigner un porte-parole unique différent du team manager. Dans ce cas, le team manager devra remplir la partie finale du formulaire d'inscription prévue à cet effet.

Si un autre porte-parole est désigné, toutes les communications officielles et responsabilités prévues dans ce règlement seront transférées à cette personne

Le Team Manager est entièrement responsable de la participation de son équipe, sous peine de pénalité.

Le Jury

10. Le Jury du Championnat du Monde sera composé d'un jury unique :

10.1.1 Jury Technique (pondération : 100 % de la compétition), composé de Juges Internationaux, du Président du Jury (nommé par le Conseil d'Administration de la FIPGC) ainsi que du Président d'Honneur du Jury, tous reconnus pour leur expérience avérée dans le secteur de la pâtisserie.

Le Jury Technique sera composé de :

- Les Team Managers des équipes ;
- 1 Président du Jury ;
- 1 Président d'Honneur du Jury.

10.1.2 Ils évalueront la pièce artistique en chocolat, représentant 20 % du total, (soit 200 points), la pièce artistique en sucre, représentant également 20 % du total, (soit 200 points), ainsi que de l'organisation, de la propreté du poste de travail et de la brochure de présentation, représentant 10 % du total, (soit 100 points), **qui caractériseront 50% de la compétition et les 50% restants seront caractérisés par :**

- Dégustation de la 1ère praline : (100 points)
- Dégustation de la 2ème praline : (100 points)
- Dégustation de deux coupes glacées réalisées à partir de la Mystery Box : (100 points)
- Dégustation du gâteau moderne : (200 points)

1. Le Président du jury et les juges effectueront leurs évaluations de manière individuelle, sans concertation. En cas de besoin, ils se réfèreront uniquement au Président du jury.

Le Président du jury pourra consulter le Superviseur pour toute question relative au règlement et aux décisions à prendre concernant les évaluations et sanctions non explicitement prévues dans le règlement FIPGC.

12. Le Président d'Honneur du Jury assurera le rôle de garant de la compétition et veillera à ce que l'ensemble des épreuves et des opérations se déroulent conformément aux dispositions du présent règlement.

13. Tous les participants devront strictement respecter le règlement.

1. En cas de comportement inapproprié au règlement ou portant préjudice au bon déroulement de la compétition, le jury et son Président pourront appliquer des sanctions, voire exclure une équipe. Aucune aide extérieure ne sera tolérée sous peine de disqualification ou de pénalisation.

1. Toute contestation ou doute concernant une décision du jury devra être signalée immédiatement au Président du jury le jour même.

1. **La décision du jury est sans appel.**

<u>Contestations éventuelles</u>

• Toute contestation et/ou réclamation devra être déposée par le Team Manager, par écrit, auprès des Commissaires de la compétition dans un délai maximum de 30 minutes suivant la fin de l'épreuve concernée**. À titre d'exemple, aucune réclamation ne pourra être recevable au-delà de 30 minutes après la fin de chaque épreuve.**

<u>Tenue vestimentaire</u>

- L'organisation fournira à chaque équipe 1 veste officielle et 1 tablier par concurrent.

- Tous les concurrents devront porter la tenue officielle, composée de: veste officielle du concours, pantalon noir, chaussures noires

- Il est strictement interdit de porter une tenue non conforme aux indications ci-dessus ou d'apposer d'autres logos sur la tenue officielle.

- Il est formellement interdit de porter des bagues, boucles d'oreilles ou bracelets, notamment afin de respecter les normes d'hygiène sanitaire.

- De plus, pendant toute la durée de la compétition, il est strictement interdit d'exposer des logos ou du matériel publicitaire sur les équipements ou les matières premières. Tous les éléments promotionnels doivent être masqués, à l'exception de ceux des sponsors officiels de la compétition.

- <u>Une pénalité de 50 points sera appliquée au score final de l'équipe en cas de non-respect des règles vestimentaires.</u>

Livret de Recettes et Thème du Concours

Le thème du Championnat du Monde de Pâtisserie, Glacerie et Chocolaterie FIPGC 2027 sera : **«LIBRE »**

- Chaque équipe devra remettre une brochure de présentation complète, comprenant :le livret de recettes et les procédures de préparation, les esquisses des pièces artistiques, une courte biographie des membres de l'équipe, une explication du thème représenté, une photo des concurrents. La brochure devra être rédigée en italien, anglais et dans la langue maternelle de l'équipe participante.

- Tous les documents devront être envoyés en format numérique au plus tard le 4 octobre 2027 (30 jours avant la compétition) par mail à : segreteria@federazionepasticceri.it (de préférence au format PDF). En cas de non-remise ou de remise partielle, une pénalité de 50 à 100 points sera appliquée au score final totalisé par l'équipe dans toutes les catégories.

- L'organisation se chargera d'imprimer le livret de recettes et de le remettre aux juges ainsi qu'au Président du jury au début de la compétition.

- Le livret de recettes, les photos, les biographies et les brochures de présentation des équipes participantes deviendront propriété de l'organisation, avec liberté de publication sur tous les canaux publicitaires à sa disposition.

- En cas de contestation et/ou de réclamation portant sur les recettes, seule la version figurant dans le recueil de recettes fourni par l'Organisation fera foi. Toute brochure, fiche ou documentation remise par les Team Managers aux membres du Jury pendant la compétition ne sera pas prise en considération et ne pourra en aucun cas être utilisée comme référence.

- Chaque équipe devra également présenter une affiche en lien avec le thème choisi pour la compétition et veiller à ce que les participants concourent dans une tenue conforme au thème présenté.

Présentation des Équipes et Attribution des Postes de Travail

- Le Comité d'Organisation International présentera toutes les équipes participantes à L'Ergife Palace Hotel (https://www.ergifepalacehotel.com/), situé Largo Lorenzo Mossa, 8 - 00165 Rome, le 5 novembre 2027 à 14h00. À l'issue de cette présentation officielle, les opérations suivantes seront effectuées
- Le tirage au sort des boxes de travail, qui aura lieu le 3 octobre 2027
- le tirage au sort des jours de compétition.
- Les premières équipes appelées à concourir le 6 novembre 2027 prendront possession de leur poste de travail attribué afin d'organiser leur espace, de 16h30 à 18h00 le 5 novembre 2027, immédiatement après la présentation officielle des équipes. Pendant cette période d'installation, les concurrents seront autorisés à effectuer certaines préparations préliminaires (par exemple :

coulage du chocolat, montage d'inserts, etc.). À l'issue du temps imparti d'1 heure 30, le box devra impérativement être laissé propre, rangé et en parfait état d'ordre

- Les équipes qui concourront le 7 novembre 2027 prendront possession de leur poste de travail le 6 novembre 2027 de 17h00 à 18h30.
- Les indications pour rejoindre le lieu du championnat sont disponibles via le lien suivant : www.ergifepalacehotel.com. Les équipes peuvent contacter directement l'hôtel pour toute réservation supplémentaire, en indiquant le code de réduction fourni par l'organisation.
- Le 5 novembre 2027, les équipes arriveront sur le lieu de la compétition et, seulement après le tirage au sort, celles sélectionnées pour concourir pourront installer leur matériel dans les postes de travail. Une fois la compétition terminée, chaque équipe devra retirer son matériel pour libérer la place aux autres équipes.
- En ce qui concerne l'introduction de produits alimentaires par les équipes, ceux-ci seront vérifiés par un responsable FIPGC, qui contrôlera la date de péremption, l'origine, et vérifiera que les produits interdits dans le pays hôte ne soient pas utilisés. La traçabilité de tous les produits finis introduits dans les box est obligatoire.
- Chaque équipe devra réaliser le programme prévu en 7 heures et 30 minutes. Début des travaux à 08h00, fin des travaux à 15h30.
- Avant 15h30, toutes les équipes devront avoir présenté les pièces artistiques et les desserts d'exposition sur la table de présentation pour l'évaluation finale. En cas de retard, une pénalité de 50 points sera appliquée au score total de l'équipe.
- Les éclairages, machines à fumée ou plateaux tournants prévus par les équipes devront être exclusivement à batterie, aucun câble électrique n'est autorisé.

- Avant 16h00, les équipes devront avoir libéré et nettoyé leur box, sans aucun équipement ni produit personnel. Une pénalité de 50 points sera appliquée si le poste est sale, en désordre ou si des matériaux sont laissés sur place.

Le Programme de l'Édition 2027 comprendra les catégories suivantes :

- Pièce artistique en chocolat
- Pièce artistique en sucre artistique
- Dégustation de deux coupes glacées (issues de la Mystery Box), de deux chocolats/pralines, et d'un gâteau moderne.

Sculpture en Chocolat

- Les concurrents devront réaliser une **pièce artistique en chocolat** d'une hauteur comprise entre 120 cm et 145 cm, hors socle. Cette pièce devra être exécutée exclusivement à partir de chocolat, en utilisant toutes les techniques autorisées du travail du chocolat, sans recours à aucun support interne. **Toutes les composantes de l'œuvre devront être intégralement réalisées sur place pendant la compétition. Aucun élément préfabriqué ou apporté déjà réalisé ne sera autorisé.**

- Les tempéreuses, préalablement chargées en chocolat, seront fournies par la FIPGC en quantité identique et strictement équivalente pour toutes les équipes. Une fois cette quantité initiale utilisée, tout apport complémentaire de chocolat sera à la charge des équipes participantes.

- **N.B. : À l'issue de la compétition, les tempéreuses devront impérativement être restituées vides.**

- Pour le 4 octobre 2027, date limite de remise des brochures, chaque Team Manager devra communiquer la répartition du chocolat (blanc, lait, noir) et le format souhaité (liquide ou solide).

- Au plus tard le 15 octobre 2027, chaque équipe devra transmettre par courrier électronique la liste des matières premières dont elle aura besoin, en tenant compte des matières premières mises à disposition par l'Organisation.

Pénalités en cas de non-conformité :

- **Hauteur hors normes (en dessous ou au-dessus de 120-145 cm) : -50 points par centimètre en plus ou en moins.**
- **Présence de SUPPORT INTERNE ou de matériau non comestible : Disqualification immédiate de la pièce avec pénalité de 100%.**
- Chaque équipe devra fournir la base de présentation pour sa sculpture en chocolat.

Sculpture en Sucre

- Les équipes concurrentes devront présenter une pièce artistique en sucre **intégrant du pastillage, celui-ci devant représenter au minimum 20 % et au maximum 30 % du volume total de la pièce artistique.**
- La pièce devra mesurer entre 120 cm et 145 cm de hauteur, hors socle, et aucun support interne ne sera autorisé. Toutes les parties en sucre **devront être réalisées en direct, sans éléments préfabriqués.**
- **Le pastillage peut être apporté déjà prêt, mais toute coloration ou aérographie devra être faite en direct.**
- Quantité de sucre isomalt disponible : 30 kg par équipe.
- Les équipements (lampes à sucre, couteaux, spatules, etc.) doivent être apportés par l'équipe.
- Chaque équipe devra également fournir la base de présentation pour la sculpture en sucre et pour le gâteau qui y sera placé.

Pénalités en cas de non-conformité :

- **Support interne ou matériau non comestible : Disqualification de la pièce et pénalité de 100%.**

- **Hauteur hors normes (en dessous ou au-dessus de 120-145 cm) : -50 points par centimètre.**

Dégustation : Pralines, Coupes Glacé et Gâteau Moderne

Les concurrents devront présenter 2 types de chocolats différents préparés sur place pendant la compétition, à savoir :

- 25 pralines moulées réalisées à l'aide de moules. (L'utilisation de crème Frascheri dans la ganache, ou de tout autre produit à base de lait, est obligatoire.)
- 20 pralines seront destinées à la dégustation et 5 pralines devront être intégrées et présentées sur la pièce artistique en chocolat.

- 25 pralines de création libre, réalisées sans utilisation de moules en polycarbonate (par exemple : pralines de coupe, pralines montées ou assemblées), avec incorporation obligatoire de fruits secs.
- 20 pralines seront destinées à la dégustation et 5 pralines devront être intégrées et présentées sur la pièce artistique en chocolat.
- Le poids de chaque praline devra être compris entre 10 gr. et un maximum de 12 gr.

Pénalités en cas de non-conformité aux règles :

- **Praline pesant moins de 10 gr. ou plus de 12 gr. : -50 points seront soustraits du score total de la catégorie.**
- **Pralines non intégrées dans la pièce artistique : -50 points seront soustraits du score total de la catégorie de la commission technique qui évalue la pièce artistique.**
- L'équipe participante devra fournir un plateau contenant les pralines (20+20=40 pièces) pour la présentation à la commission avant la dégustation.

La dégustation des pralines par le jury est prévue à 11h00.

Dégustation des coupes glacées : Mystery Box.

- **Mystery Crème** (vanille, café, etc.) ;
- **Mystery Fruit** (purée de fruits).

L'Organisation préparera plusieurs Mystery Boxes. Par tirage au sort, chaque Team Manager se verra attribuer une Mystery Box dont le contenu devra obligatoirement être utilisé pour la réalisation de la coupe glacée. Les associations de saveurs demeurent libres.

Les concurrents devront réaliser une glace à base de lait, présentée dans des coupes décorées.

La glace devra être élaborée à partir d'ingrédients révélés uniquement au moment de l'épreuve, à la suite du tirage au sort, en association obligatoire avec les produits mis à disposition par l'Organisation.

La présentation devra être effectuée dans des coupes fournies par l'Organisation, identiques pour tous les participants.

- La glace pourra être décorée librement ;
- La coupe glacée pourra être présentée selon la technique de service choisie par les concurrents (boules, glace spatulée, etc.) ;
- Il sera autorisé d'intégrer des crumbles, tuiles, génoise, croquants et meringues. Ces préparations devront obligatoirement être apportées déjà réalisées ;
- Les concurrents devront présenter **20 coupes glacées**.

Critères d'évaluation

Les notes seront attribuées selon les critères suivants :

- Goût ;
- Harmonie des saveurs ;

- Structure et texture ;
- Sensation de froid ;
- Esthétique et présentation.

La dégustation de la coupe glacée présentée au Jury est prévue à 12h30

Dégustation des gâteaux modernes.

- Les concurrents devront présenter 3 gâteaux modernes au chocolat, dont au moins 50 % de la composition devra être à base de chocolat. Les gâteaux devront être identiques tant dans leur forme que dans leur goût et présenter un diamètre maximal de 18 cm.
- n° 2 entremets seront destinés à la dégustation par le jury, n° 1 entremets sera intégré à la pièce artistique, celui-ci pourra être factice à l'intérieur mais devra être identique extérieurement aux entremets véritables pour une exposition visuelle cohérente.
- Toutes les bases (gaufrettes, génoises, sablés, biscuits, meringues, croquants, etc.) devront être apportées prêtes à l'emploi par l'équipe. Alternativement, elles pourront être préparées la veille en accord avec l'organisation. Les glaçages peuvent également être apportés déjà prêts.
- **NB : L'entremets devra obligatoirement contenir une crème (mousse, bavaroise, etc.) à base de fruits secs (ex. pâte de noisette, pâte de pistache, pâte de pignon, etc.).**
- La quantité de chocolat demandée par chaque équipe sera mise à disposition directement dans le box qui lui est attribué.
- Les assiettes pour la présentation visuelle et celles pour la dégustation de l'entremets seront fournies par l'organisation. Si l'équipe le souhaite, elle peut apporter ses propres assiettes pour la présentation et la dégustation.
- Les entremets seront découpés par les commissaires de la compétition, sous les indications du team manager concernant la méthode de découpe.
- L'organisation se réserve le droit de communiquer avant le 15 février 2027 si un moule unique standardisé sera imposé à toutes les équipes.

Pénalités en cas de non-conformité

Entremets non intégré dans la pièce artistique : -50 points dans la catégorie concernée.

L'épreuve de dégustation de l'entremets moderne est prévue à 14h00.

POUR TOUTES LES DEGUSTATIONS ET POUR LA SCULPTURE EN CHOCOLAT, LA FIPGC METTRA A DISPOSITION DE CHAQUE EQUIPE UN TOTAL DE 35 KG DE CHOCOLAT. 1 MOIS AVANT LA COMPETITION (AU PLUS TARD LE 5

OCTOBRE 2027, DATE DE REMISE DES BROCHURES), CHAQUE EQUIPE DEVRA COMMUNIQUER LES QUANTITES NECESSAIRES POUR LES TROIS TYPES DE CHOCOLAT (BLANC, LAIT, NOIR) AINSI QUE LA CONSISTANCE SOUHAITEE (LIQUIDE OU SOLIDE).

LA LISTE DES ALLERGENES DOIT IMPERATIVEMENT ETRE INDIQUEE EN BAS DE CHAQUE RECETTE.

La FIPGC pourra librement utiliser les recettes, y compris les transmettre à des tiers collaborant à tout titre avec l'Organisation, sans devoir aucun paiement ni compensation aux équipes ni aux membres individuels.

TOUTES LES PIECES ARTISTIQUES DEVRONT ETRE PRESENTEES SUR LA TABLE D'EXPOSITION AVANT 15H30.

Critères d'évaluation

Les jurys évalueront les créations et réalisations selon les critères suivants :

Pièce en CHOCOLAT – 20 %:

Adhérence au thème, complexité de réalisation, techniques utilisées, innovation, propreté du travail, organisation. Total : 200 points

Pièce en SUCRE – 20 %

Adhérence au thème, complexité de réalisation, techniques utilisées, innovation, propreté du travail, organisation. Total : 200 points

Dégustation – 50 %

Goût, équilibre des saveurs, contraste chaud/froid, diversité des textures, difficulté technique, innovation. Total : 500 points

Impression générale de l'équipe – 10 %

Ordre dans le box, organisation du travail, brochure, livret de recettes, présentation de la table finale.

Total : 100 points

Les concurrents disposeront de 7 heures et 30 minutes pour terminer leur travail et de 30 minutes pour nettoyer leur poste de travail.

- **08h00 : Début du concours**
- **11h00 : Dégustation des Pralines**
- **12h30 : Dégustation de la Monoporzion de Glace**
- **14h00 : Dégustation de l'Entremets Moderne**
- **15h30 : Présentation finale de la table – Fin du concours**

- **De 15h30 à 16h00, tous les teams devront nettoyer et vider leurs box de tout matériel. Chaque équipe devra signer la feuille de sortie après vérification avec le responsable du box.**

Proclamation des gagnants :

Le 7 novembre 2027 à partir de 18h00 – Annonce officielle des résultats et remise des prix.

Prix

1er Team Classé :

- Trophée du Championnat du Monde de Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie FIPGC (1 par concurrent)
- Médaille d'Or – Champions du Monde FIPGC
- Diplôme d'Honneur
- Four 5 plaques (ou machine équivalente)

2ème Team Classé :

- Médaille d'Argent (1 par concurrent)
- Diplôme d'Honneur
- Cellule de refroidissement rapide 5 plaques (ou machine équivalente)

3ème Team Classé :

- Médaille de Bronze (1 par concurrent)
- Diplôme d'Honneur
- Batteur-mélangeur de table (ou machine équivalente)

Prix Spéciaux

- Prix de la Meilleure Praline (Diplôme)
- Prix du Meilleur Coupe Glacée (Diplôme)
- Prix du Meilleur Gâteau Moderne (Diplôme)
- Prix de la Meilleure Pièce Artistique en Chocolat (Diplôme)
- Prix de la Meilleure Pièce Artistique en Sucre Artistique (Diplôme)
- Prix de la Meilleure Pièce Artistique en Pastillage (Diplôme)
- Prix du Meilleur Esprit d'Équipe (Diplôme)
- Prix de la Meilleure Affiche (Diplôme)
- **Tous les autres participants recevront un Diplôme de Participation**.

Durée et déroulement de la compétition

- La compétition durera au total 7h30, avec un début prévu à 08h00.
- L'installation finale des tables de présentation devra être terminée avant 15h30, et le nettoyage des box devra être complété avant 16h00.

- Les participants pourront aménager leur box la veille du concours, entre 16h30 et 18h00.
- Pendant toute la durée de la compétition, les juges, accompagnés du Président du Jury, veilleront au bon déroulement de l'épreuve. Ils inspecteront les box au début et à la fin du travail, vérifiant: le matériel utilisé, la propreté générale du poste (plan de travail, sol, réfrigérateurs, poubelles pour déchets organiques et plastiques). Tout le matériel nécessaire au nettoyage sera à la charge des équipes participantes.

L'organisation

- L'organisation mettra à disposition des concurrents : cellule de refroidissement rapide ; tables de travail ; réfrigérateurs positifs et négatifs ; batteur-mélangeur de table ; micro-ondes; plaques à induction ; tempéreuses à chocolat; machine à glace et turbine à glace.

N.B. : L'organisation communiquera en détail à toutes les équipes la liste de l'équipement et des matières premières disponibles dans chaque box. Les petits outils et accessoires (ex : culs de poule, balances, couteaux, lampe à sucre, spatules, louches, moules, etc.) sont à la charge des équipes.

L'organisation fournira des tables neutres avec nappage uniforme pour toutes les équipes afin d'exposer les pièces artistiques. L'éclairage spécifique ou les spots pour mettre en valeur les œuvres sont à la charge des concurrents.

- Les concurrents peuvent apporter leurs propres machines dans le box, avec autorisation préalable de l'organisation.
- Les candidats devront présenter des œuvres inédites (non montrées dans d'autres concours, événements, etc.). En cas de non-respect, l'équipe pourra être disqualifiée, même après la compétition.
- Le Comité d'Organisation Internationale se réserve le droit de modifier le règlement, avec une communication rapide aux équipes par email.

Où et quand

Le « World Pastry Championship FIPGC » se tiendra à l'Ergife Palace Hotel (www.ergifepalacehotel.com), situé Largo Lorenzo Mossa, 8 - 00165 Rome (Italie).

Expédition et retrait du matériel

- Tous les Équipes pourront envoyer du matériel et des équipements spéciaux directement à l' Ergife Palace Hotel (à l'adresse ci-dessus). Les frais d'envoi et de retrait sont à la charge des Équipes. Tout envoi ou retrait devra être préalablement convenu avec le Comité Organisateur International.
- Pour les accords, veuillez contacter : segreteria@federazionepasticceri.it

Hébergement

- L'organisation prendra en charge l'hébergement des équipes participantes pendant 3 nuits (pour 3 concurrents + 1 team manager).
- Le 8 novembre 2027, toutes les équipes devront libérer les chambres avant 10h00. Tout frais supplémentaire au-delà de cette date ou pour des demandes spécifiques (chambre individuelle, minibar, etc.) sera à la charge des participants. L'hébergement sera réservé exclusivement aux équipes participantes, avec des chambres doubles ou triples.

Dispositions finales

L'envoi de la candidature avant le 30 janvier 2027 vaut acceptation intégrale du présent règlement.

L'organisation est dégagée de toute responsabilité concernant les décisions du jury, qui sont irrévocables et sans appel. Toute communication officielle devra être remise par écrit au Président du Jury à la fin de chaque épreuve.

L’organisation se réserve le droit d’annuler le concours pour force majeure (les frais d’inscription seront remboursés dans ce cas) ou de modifier le règlement pour des raisons logistiques.

Chaque équipe devra signer le règlement original le 30 janvier 2027. Le défaut de signature pourra entraîner l’exclusion du concours, sans possibilité de réclamation ni d’indemnisation.

Le Team autorise expressément l’organisation à inscrire les candidats dans la Fédération Internationale de Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie. Il autorise également l’utilisation de ses données personnelles, dans le cadre du concours et pour toute publicité présente ou future, conformément à la loi italienne D.Lgs 196/2003. L’accès à l’hôtel est gratuit pour les participants. Les billets pour les accompagnateurs, supporters ou proches doivent être demandés avant le 1er octobre 2027 à : segreteria@federazionepasticceri.it.

L’organisation enverra un code d’accès pour acheter les billets à un prix symbolique, que le demandeur devra imprimer pour accéder à la zone réservée du championnat. Aucun comportement inapproprié vis-à-vis du verdict final ne sera toléré, y compris sur les réseaux sociaux, en vertu de l’article 595, al. 3 du code pénal italien.

À cocher pour acceptation

□ J’ACCEPTE

□ JE N’ACCEPTE PAS

Les concurrents cèdent à l’organisation, dès l’admission au concours, le droit d’utiliser les photos, vidéos, enregistrements audio, recettes et œuvres, à des fins promotionnelles sous toutes leurs formes, sans aucune compensation ni demande ultérieure de remboursement ou dédommagement.

□ J’ACCEPTE

□ JE N’ACCEPTE PAS

INSCRIPTION AU WORLD PASTRY CHAMPIONSHIP FIPGC 2027

NATION PARTECIPANTE: ----------		

CONCURRENTE ÉQUIPE CHOCOLAT NOM: Prénom:

Né(e) à			le
(ville de naissance – spécifier l'État)		(province)	(jj/mm/aa)

Résident à		
	(ville de résidence)	(province)

	n°
(rue, place, contrée, localité, etc.)	(n° civique)

Code postal		
Téléphone:	fax:	cellulare:
(avec indicatif international)		(avec indicatif international)

Site internet:	e-mail:

TAILLE UNIFORME: - Homme / Femme - Tour de poitrine cm: - Tour de hanches cm:

CONCURRENTE ÉQUIPE SUCRE NOM: Prénom:

Né(e) à			le
	(ville de naissance – spécifier l'État)	(province)	(jj/mm/aa)

Résident à		
	(ville de résidence)	(province)

	n°
(rue, place, contrée, localité, etc.)	(n° civique)

Code postal		
Téléphone:	fax:	cellulare:

(avec indicatif international) (avec indicatif international)

Site internet:	e-mail:

TAILLE DIVISÉE (XS-S-M-L-XL...) : _____

Homme / Femme

Taille Poitrine cm :

Taille des hanches cm :

CONCURRENTE ÉQUIPE DEGUSTATIONS NOM: Prénom:

Né(e) à			le
	(ville de naissance – spécifier l'État)	(province)	(jj/mm/aa)

Résident à		
	(ville de résidence)	(province)

	n°
(rue, place, contrée, localité, etc.)	(n° civique)

Code postal		
Téléphone:	fax:	cellulare:
(avec indicatif international)		(avec indicatif international)

Site internet:	e-mail:

TAILLE DIVISÉE (XS-S-M-L-XL...) : _____

Homme / Femme

Taille Poitrine cm :

Taille des hanches cm :

TEAM MANAGER NOM: Prénom:

Né(e) à			le
	(ville de naissance – spécifier l'État)	(province)	(jj/mm/aa)

Résident à		
	(ville de résidence)	(province)

	n°
(rue, place, contrée, localité, etc.)	(n° civique)

Code postal		
Téléphone:	fax:	cellulare:
(avec indicatif international)		(avec indicatif international)

Site internet:	e-mail:

TAILLE DIVISÉE (XS-S-M-L-XL...) : _____

Homme / Femme

Taille Poitrine cm :

Taille des hanches cm :

Souhaite s'inscrire aux Championnats Mondiaux de Pâtisserie, Glacerie et Chocolaterie FIPGC

➢ À cet effet, il déclare que :

a)il possède les conditions d'adhésion générales ainsi que les conditions spécifiques selon la catégorie d'appartenance prévues par le Règlement ci-dessus ;

b) il accepte toutes les conditions d'inscription et le règlement annexé ;

c) il communiquera rapidement toute modification relative à ce qui est déclaré dans la présente demande d'adhésion ;

d) il respecte et ne s'engagera pas dans des activités contraires aux objectifs de l'Organisation ;

e) il possède les qualifications sanitaires nécessaires pour manipuler des denrées alimentaires.

L. D. n. 196 du 30/06/2003 et ses modifications et intégrations "Code en matière de protection des données personnelles" : Protection de la vie privée.

Information : Conformément à l'article 13 du décret législatif 196 du 30/06/2003, nous vous informons que le traitement de vos données sera effectué (directement et/ou via des sociétés, entités ou consortiums) pour les finalités strictement liées à la demande mentionnée ci-dessus. Les données seront traitées de manière légale et correcte, enregistrées et conservées dans des archives informatiques et/ou papier, et publiées sur le web et/ou sur support papier (guides, brochures, matériel promotionnel à diffusion nationale et internationale). Comme stipulé à l'article 7, vous avez le droit, à tout moment, de consulter, de demander la modification (en cas d'erreurs et/ou de modifications) ou la suppression des données communiquées. Le refus de fournir tout ou partie des données demandées entraînera automatiquement, sans nécessité de communication spécifique à ce sujet, l'exclusion de l'établissement ou de la continuation de toute relation à votre égard. Consentement : Je déclare avoir reçu l'information conformément à l'article 13 du D. Lgs. 196/03 et ses modifications et intégrations,

dont je suis informé(e), et j'exprime, après évaluation attentive et libre décision, mon consentement au traitement de mes données personnelles comme décrit dans cette information.

À cocher pour acceptation

□ J'ACCEPTE

□ JE N'ACCEPTE PAS

Signature du participant – Chocolaterie

_____

Signature du participant – Sucre

_____

Signature du participant – Dégustations

_____

Signature du Responsable d'Équipe

_____