World Pastry Championship FIPGC

REGLAS OFICIALES 6 e 7 Noviembre 2027

FIPGC

Federazione Internazionale
Pasticceria
Gelateria Cioccolateria

A quién se aplica

La participación en el Campeonato Mundial FIPGC de Helado y Chocolate de Pastelería, organizado por la Federación Internacional de Pastelería, Heladería y Chocolate, está abierta a todos los países del mundo.

El tema del Campeonato Mundial FIPGC 2027 para todos los equipos será **"LIBRE"**

El Campeonato del Mundo se lleva a cabo cada dos años, en 2027 se llevará a cabo los días 6 y 7 Noviembre 2027, en el Ergife Palace Hotel (https://www.ergifepalacehotel.com/) ubicado en **Largo Lorenzo Mossa, 8 - 00165 Roma**.

Inscripciones al Campeonato del Mundo de Pastelería FIPGC

Para acceder a la competición, los Equipos deberán enviar el formulario de solicitud (anexo al reglamento oficial) por correo electrónico a la siguiente dirección a más tardar el 30 de enero de 2027: segreteria@federazionepasticceri.it

Cada equipo deberá completar el formulario de solicitud, aceptando los términos y condiciones de las reglas oficiales, luego complételo pagando la suma de 2000,00 € para el equipo mediante transferencia bancaria a:

Federación Internacional Pasticceria Gelateria Cioccolateria

Terza Traversa Privata Luigi Sapio 14–Portici–80055 (NA) a más tardar el 30 de enero de 2027.

Motivo de transferencia: Nombre del País (ejemplo: Italia) Inscripción al Campeonato Mundial de Pastelería 2027

Coordenadas bancarias:

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

FEDERAZIONE INTERNAZIONALE PASTICCERIA GELATERIA CIOCCOLATERIA

ASOCIACION SENZA SCOPO DI LUCRO

Direccion: Terza Traversa Privata Luigi Sapio 14 – Portici – 80055 (NA) ITALIA

IBAN: IT76U0514240302CC1026039478

Rapido: BCP TIT NN XXX

LA TARIFA NO SERA REEMBOLSADA EN CASO DE RETIRO POR PARTE DEL EQUIPO

Información y contactos para el registro internacional:

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

El equipo

Cada equipo con competencias profesionales en pasteleria, heladeria y chocolate estara compuesto por:

- 3 Competidores de la nacion registrada. Si el director del equipo lo considera oportuno, tambien podra incluir profesionales que hayan residido al menos en la nacion representada durante al menos 5 anos.
- 1 team manager

Los Comisarios del concurso:

1. Los Comisarios del concurso tendran la funcion de auxiliar al Presidente del Jurado y al Los jueces en el ejercicio de sus funciones tendran derecho a controlar el interior de los puestosde trabajo.
2. Los Comisarios del concurso seran personas pertenecientes a la FIPGC.
3. Se nombrara un Responsable de los Comisarios, quien tendra la funcion de ser el vinculo entre

los Comisarios y Jurado.

El Supervisor:

1. El supervisor tendra la tarea de apoyar al Presidente del Jurado en la solicitud del funcionario reglas en caso de disputas y para realizar las puntuaciones finales de la competicion.
2. **El supervisor sera el Presidente de la FIPGC.**

Los asistentes de la estación de trabajo

1. Los auxiliares de puesto de trabajo estaran a disposicion de los equipos para la entrega de losequipos y materiales suministrado durante la competicion.
2. Los representantes de las cajas deberán comprobar la correcta cumplimentación de las fichas de entrada y salida de las cajas y asegurarse de que toda la mercancía encomendada se devuelve en las mismas condiciones.
3. Los asistentes de puesto de trabajo seran personas pertenecientes a la FIPGC.
4. Se designara un responsable de los auxiliares de puesto de trabajo, quien tendra la funcion de ser el vinculo entre los asistentes y el Jurado.

El Team Manager

El Team Manager tiene contactos con la dirección; en este sentido, el Team Manager será el único portavoz del equipo. Será responsabilidad del Team Manager registrar el equipo e informar a los otros miembros lo que la Organización requiera. La organización no será responsable por el hecho de que el jefe de equipo no haya informado a los demás miembros del equipo. La Organización no responderá ante ningún otro miembro del equipo. El equipo podrá designar como portavoz único a un componente distinto del Team Manager; en este caso, el Team Manager deberá rellenar la última parte de la solicitud de inscripción reservada al nombramiento de un único portavoz distinto del Team Manager. En caso de nombramiento de un portavoz distinto del Team Manager, todos los efectos aquí previstos se producirán con respecto al portavoz único nombrado.

*** El Team Manager tiene toda la responsabilidad de la participación del equipo, bajo pena de penalización.**

El Jurado

1. El Jurado del Campeonato Mundial estará compuesto por 1 único Jurado:

- **Jurado Técnico (Valor 100% de la competición) formado por Jueces Internacionales más el Presidente del Jurado** (nombrado por el Directorio FIPGC) **más el Presidente de Honor del Jurado,** todos con experiencia comprobada en el sector de la pastelería, así como como Jueces Internacionales:
- Los Jefes de Equipo de los equipos
- 1 Presidente de Jurado
- 1 Presidente de Honor del Jurado

10.1.2 Valorarán la pieza artística en chocolate (20 % del total, 200 puntos), la pieza artística en azúcar artístico (20% del total, 200 puntos) y por último organización y limpieza, folleto, (10% del total 100 puntos) **que caracterizarán el 50% de la competición y el 50% restante se caracterizará por**:

- Degustación 1° pralina (100 pt)
- Degustación 2° pralina (100 pt)
- Degustación n. 2 Tazas de helado, que provienen de la Mistery Box (100 pt)
- Degustación de tarta moderna (200 pts)

El Presidente del Jurado y los Jueces evaluarán de manera individual sin confrontarse entre sí, en caso de necesidad se referirán solo al Presidente del Jurado. El Presidente del Jurado podrá solicitar una comparación con el Supervisor para los aspectos y detalles del Reglamento, para certificar la elección de las medidas y decisiones a tomar sobre las evaluaciones y penalizaciones por lo que no se indica en el Reglamento FIPGC.

1. **Presidente de Honor del Jurado**, será el garante de la competición y hará todo lo posible para que todo se lleve a cabo según el reglamento.
2. Todos los participantes deberán atenerse al Reglamento.
3. Por conductas no aptas para el Reglamento o para el desarrollo de la carrera, el Jurado y el Presidente del Jurado pueden aplicar penalizaciones o incluso la exclusión del equipo. Los competidores no podrán obtener ninguna ayuda externa. Bajo pena de exclusión o penalización en la carrera.
4. En caso de que surjan motivos de duda o desacuerdo sobre cualquier aspecto de la función judicial, éstos deberán comunicarse sin demora al presidente del jurado el mismo día.
5. **El juicio del jurado es inapelable.**

Posibles impugnaciones

- Cualquier queja y/o reclamación deberá ser entregada por escrito por el Team Manager a los Comisarios de Carrera en un plazo de 30 minutos desde el final de cada una de las carreras en cuestión (EJEMPLO: no más de 30 minutos desde el final de cada prueba se puede hacer la reclamación).

Ropa

- La organización proveerá a cada equipo 1 chaqueta oficial y 1 delantal para cada competidor.
- Todos los competidores deberán llevar la vestimenta oficial compuesta por una chaqueta oficial de la carrera, pantalones negros y zapatillas negras.

- **Está absolutamente prohibido** usar ropa que no cumpla con las instrucciones anteriores o colocar otros logotipos en la ropa.
- **Está absolutamente prohibido llevar anillos, pendientes, pulseras, sobre todo para respetar las normas higiénicas y sanitarias**
- Además, durante toda la competición está absolutamente prohibido exhibir logotipos u otro material publicitario en los equipos o materias primas; estos deberán tener todas las etiquetas promocionales ocultadas, excepto las de los patrocinadores oficiales de la competición
- **Penalización por el incumplimiento de la vestimenta 50 puntos a retirar del total final del equipo.**

Libro de cocina y tema del concurso

El tema del Campeonato Mundial de Pastelería, Heladería y Chocolatería FIPGC para la edición de 2027 será "LIBRE"

- Cada equipo deberá entregar los folletos de presentación completos del recetario y el procedimiento, borradores de las piezas artísticas, breve biografía de los miembros del equipo, explicación del tema representado, fotos de los participantes. Cada equipo producirá el folleto expositivo a su gusto (deberá estar escrito en italiano, en inglés y en la lengua materna del equipo participante).
- **Todo el material solicitado deberá entregarse en formato digital y enviarse a más tardar el 4 de octubre de 2027 (30 días antes) por correo electrónico a segreteria@federazionepasticceri.it (preferiblemente en formato PDF). En caso de no entrega o entrega parcial, se aplicará una penalización sobre la puntuación final obtenida por el equipo en carrera de 50 a 100 puntos que se restarán del total general de todas las categorías.**
- Será tarea de la organización encargarse de la impresión del libro de recetas y entregarlo a los jueces y al presidente del jurado al comienzo de la competición;
- El libro de recetas, fotos, biografías y folletos de presentación de los equipos participantes serán propiedad de la organización, con libertad para publicarlos en cualquier canal publicitario a disposición de la misma.
- Para cualquier disputa y/o reclamación sobre las recetas por parte de los Team Manager, el libro de recetas proporcionado por la organización es la prueba de valor; cualquier folleto entregado por los Team Managers durante la competición a los miembros del jurado no será considerado válido.
- Cada equipo deberá presentar también un cartel, basado en el tema elegido para la competencia y hacer que los participantes de la carrera aparezcan vestidos con "tema".

Presentación de los equipos y asignación de las cajas

- El Comité Organizador Internacional presentará en "L'Ergife Palace Hotel", (https://www.ergifepalacehotel.com/) Sitio en Largo Lorenzo Mossa, 8 - 00165 Roma, el día 5 de noviembre de 2027 a las 14:00 todos los equipos participantes, y después se realizarán:
- **La extracción de las cajas (tendrá lugar el 3 de octubre de 2027);**
- **El sorteo del día de la carrera;**

- Los primeros equipos que competirán el 6 de noviembre de 2027, ocuparán la posición asignada para organizar el espacio, desde las 16:30 hasta las 18:00 del 5 de noviembre de 2027 (inmediatamente después de la presentación de los equipos). Durante la organización del espacio, es posible realizar preparaciones por adelantado (EJEMPLO: poner el chocolate, montar insertos, etc.), lo importante es que al final de la 1:30h el box esté limpio y en orden.
- Los equipos que competirán el 7 de noviembre de 2027, se posicionarán en los boxes desde las 17:00 hasta las 18:30 del 6 de noviembre de 2027
- . Las indicaciones para llegar al lugar de los Campeonatos están disponibles en el siguiente enlace (www.ergifepalacehotel.com). Los equipos pueden ponerse en contacto con el hotel para realizar reservas adicionales**, indicando el código de descuento que se les proporcionará.**
- El día 5 de noviembre de 2027 los equipos llegarán al lugar de la competencia, solo después del sorteo aquellos que participen podrán colocar los materiales dentro de las cajas. Una vez finalizada la competición, se procederá a la retirada de los materiales para que puedan dejar el puesto libre a los otros equipos competidores.
- Por lo que se refiere a la entrada de los productos alimenticios a cargo de los equipos, estos serán controlados por un responsable FIPGC, que comprobará el vencimiento, la procedencia y el uso de productos no permitidos en el país anfitrión del evento. así como es necesaria la trazabilidad de todos los productos acabados introducidos en las cajas.
- Cada equipo, deberá presentar el siguiente programa en 7:30 horas: **Comienzo de los trabajos a las 08:00. Fin de los trabajos a las 15:30.**
- Antes de las 15:30 todos los equipos deben presentar en la mesa de exhibición las piezas artísticas y los correspondientes dulces para la evaluación final de la mesa **(50 puntos de penalización sobre el total del equipo si se entrega tarde).**
- Las luces, la máquina de humo, los planes rotatorios decididos por los equipos deben ser todos estrictamente a batería, sin cables eléctricos.
- Antes de las 16.00 horas, los equipos deben dejar los boxes vacíos y limpios de todo su equipo y productos **(50 puntos de penalización si el box está sucio, desordenado o si todavía se dejan materiales propios).**

El programa para la edición de 2027 incluirá las siguientes categorías:

- Escultura de chocolate
- Escultura de azúcar artística
- Degustación de n. 2 tazas de helado (que provienen de la Mistery Box), n. 2 chocolates, y n. 1 tarta moderna.

Escultura de chocolate

- Los concursantes deberán presentar una pieza artística de chocolate con unas dimensiones comprendidas entre 120 cm y una altura máxima de 145 cm, sin incluir la base, realizada con todas las técnicas del chocolate, sin utilizar soportes internos; los diversos componentes de la obra. **Deberán ser realizados todos en directo en el lugar durante la carrera y no se admitirán partes de la pieza traídas ya preparadas.**
- Las templadoras ya cargadas con chocolate, serán suministradas por la FIPGC en cantidad precisa e igual para todos los equipos. Una vez terminada la carga, el chocolate deberá ser cargado por los equipos en carrera.

N.B: Al final de la carrera, las templadoras deberán dejarse vacías.

- Para el día 4 de octubre, día de entrega de los folletos, el equipo de gestión debe comunicar la división del peso para los 3 chocolates (blanco, leche y fundido) y si debe ser en formato líquido o sólido.
- Antes del 15 de octubre, cada equipo debe enviar por correo electrónico la lista de las materias primas que necesitan, según las materias primas disponibles.

Penalización en caso de prueba de incumplimiento de las normas.

- **Altura entre 120 y 145 cm: Por debajo o por encima de las dimensiones: -50 puntos que se restan de la puntuación total de cada categoría por cada cm por encima o por debajo de las dimensiones.**
- **En caso de que se detecte un SOPORTE INTERNO o material no comestible, se aplicará una PENALIZACIÓN del 100% y la pieza artística será descalificada.**
- **El equipo competidor proveerá la base de apoyo para la pieza artística de chocolate.**

Escultura de azúcar

- Los Equipos competidores deberán presentar **una pieza artística en azúcar con pelaje presente en la pieza artística en cantidades mínimas de 20 a un máximo del 30 % del volumen total de la pieza.**
- La altura debe estar entre 120 y 145 cm, sin incluir la base, sin el uso de soportes internos; los diversos componentes de la obra **deberán realizarse todos en directo en el lugar durante la carrera y no se admitirán partes de la pieza ya traídas. en lo que se refiere a la parte de azúcar.**
- **La parte empacada podrá ser llevada ya lista. Cualquier coloración y/o aerografía deberá realizarse en directo.**
- Equipos tales como lámparas para el azúcar y pequeños equipos personales tales como cuchillos, espátulas, etc. deberán ser llevadas por el equipo competidor.
- El equipo competidor proveerá la base de apoyo para la pieza artística en azúcar y para la tarta que se colocará sobre ella.

Penalización en caso de prueba de incumplimiento de las normas.

- **En caso de que se detecte un SOPORTE INTERNO o material no comestible, se aplicará una PENALIZACIÓN del 100% y la pieza artística será descalificada.**
- **Altura entre 120 y 145 cm: Por debajo o por encima de las dimensiones: -50 puntos que se restan de la puntuación total de cada categoría por cada cm por encima o por debajo de las dimensiones**

Degustación de Pralinés, tazas de helado y tarta moderna

Los competidores deberán presentar 2 chocolates diferentes preparados en el lugar y durante la carrera, de los cuales:

- **n. 25 Pralinés hechos con moldes. (Es obligatorio insertar las conchas FRASCHERI en la ganache, o cualquier producto a base de leche):**
- n. 20 pralinés para la degustación y 5 pralinés para colocar en la escultura de chocolate **integrándolos en la escultura de chocolate.**
- **n.** 25 Pralinés libres, sin uso de moldes de policarbonato (ejemplo: pralinés cortados, montados, ensamblados con inclusión obligatoria de frutos secos):
- n. 20 pralinés para la degustación y 5 pralinés para colocar en la escultura de chocolate **integrándolos en la propia escultura.**
- El peso de cada pralina debe estar entre 10 g y un máximo de 12 g.

Penalización en caso de prueba de incumplimiento de las normas.

- **Pralina con un peso inferior a 10 g o superior a 12 g: -50 puntos que se restan de la puntuación total de cada categoría.**
- **Pralinés no integrados en la pieza artística: - 50 puntos que se restan de la puntuación total de la categoría individual del jurado técnico que evalúa la pieza artística.**
- El equipo competidor proveerá la bandeja n.o 1 que contendrá las pralinés (20+20 = 40 unidades) para su presentación al jurado antes de la degustación.

La degustación de los pralinés para el jurado está prevista a las 11:00

Degustación de tazas de helado: Mistery Box

- Mistery crema (vainilla, café...)
- Mistery Fruta (puré de frutas)

La organización creará cajas de misterio, cada gerente del equipo pescará su propia caja de misterio y deberá hacer el helado con los materiales presentes en la caja (las combinaciones están a elección).

Preparación de un helado a base de leche que se presenta en tazones decorados.

El helado se preparará con ingredientes revelados solo en el momento de la competición, mediante extracción, en combinación obligatoria de los productos puestos a disposición por la organización.

La presentación deberá hacerse en pequeñas copas proporcionadas por la organización iguales para todos

- **El helado se puede decorar**
- **La copa de helado se puede servir a voluntad (bolas, espatolato..)**
- **Se pueden añadir: crumble, waffles, pan de hispanotal, crujientes, meringues (las siguientes preparaciones deben llevarse ya preparadas)**
- **Los concursantes deberán presentar n. 20 copas de helado**

Las puntuaciones y los criterios de evaluación adoptados son los siguientes:

• Sabor

• Combinación de sabores

• Estructura

• Sensación de frío

• Estética

La degustación de la copa de helado para presentar al jurado está prevista a las 12:30

- **Los concursantes deberán presentar Nr. 3 pasteles de chocolate modernos (para el 50% a base de chocolate)** diámetro máximo cm. 18 iguales en forma y sabor.
- (nr. 2 pasteles para el jurado a degustar, nr. 1 torta para colocar en la pieza artística integrándolas en la propia escultura, esta también puede ser falsa en su interior pero igual a las tartas reales en la parte estética, para permitir el mantenimiento en la mesa de exposición)
- Todas las bases (cialde, pan de España, frolle, biscuit, meringaggi, croccanti, etc.) deberán ser traídas ya preparadas por el equipo competidor; alternativamente, los equipos podrán preparar posibles bases de acuerdo con la organización. Cualquier vidrio para cubrir los pasteles se puede llevar ya preparado.
- **NB: La torta moderna debe contener al menos una crema (mousse, bávara, etc.) a base de frutos secos (por ejemplo, pasta de nuez, pasta de pistacho, pasta de pino, etc.)**
- La cantidad de chocolate solicitada por los equipos ya estará en la caja.
- Los platos para el pastel que se presentarán "visualmente" al jurado y los platos para la degustación serán proporcionados por la organización, lo que ahora el equipo considere apropiado, podrá traer su propio plato para la presentación y la degustación del jurado.
- Las tortas serán cortadas por los comisarios de la carrera que recibirán instrucciones del equipo manager sobre cómo cortarlas correctamente.
- La organización se reserva el derecho de comunicar antes del 15/02/2027 si se utilizará un molde único para todos.

Penalización en caso de prueba de incumplimiento de las normas.

- **Tarta moderna no integrada en la pieza artística: - 50 puntos que se restan de la puntuación total de cada categoría.**

La degustación del pastel por parte del jurado está prevista a las 14:00

PARA TODAS LAS DEGUSTACIONES Y LA ESCULTURA DE CHOCOLATE, FIPGC PONDRÁ A DISPOSICIÓN DE CADA EQUIPO UN TOTAL DE 35 KG DE CHOCOLATE.

1 MES ANTES DE LA COMPETENCIA (Antes del 5 de octubre, fecha de entrega de los folletos) EL EQUIPO DEBERÁ COMUNICAR EL CHOCOLATE QUE NECESITA EN LA DIVISIÓN ENTRE (BLANCO, LECHE Y NEGRO) y en la consistencia líquida o sólida.

LA LISTA DE LOS ALÉRGENOS DEBE SER OBLIGATORIAMENTE INDICADA EN LA PARTE INFERIOR DE LAS RECETAS.

* La FIPGC podrá utilizar libremente las recetas (incluso comunicándolas a terceros que colaboren con la propia Organización en cualquier calidad) sin tener nada que corresponder a título alguno a los equipos y a los miembros individuales.

TODAS LAS OBRAS ARTÍSTICAS DEBERÁN SER PRESENTADAS EN LA MESA EXPOSITIVA ANTES DE LAS 15:30

Criterios de evaluación

Los jurados evaluarán las obras y trabajos teniendo en cuenta los siguientes parámetros:

- **OBRA DE CHOCOLATE: 20%,** incluye apego a la temática, dificultad de ejecución, técnicas empleadas,
- innovación, limpieza en la obra, organización de la obra. (Total 200 puntos)
- **OBRA DE AZÚCAR: 20%,** incluye apego a la temática, dificultad de ejecución, técnicas empleadas,
- innovación, limpieza en la obra, organización de la obra. (Total 200 puntos)
- **DEGUSTACIÓN: 50%** e incluye bondades, combinaciones de sabores, frío/calor, diferentes estructuras del postre, dificultad de ejecución, innovación del postre. (Total 500 puntos)
- **IMPRESIÓN GENERAL DEL EQUIPO: 10%-** orden en el puesto de trabajo, organización del trabajo,
- folleto, recetario y presentación final de la mesa. (Total 100 puntos)

Los concursantes dispondrán de 7:30 horas para finalizar el trabajo y 30 minutos para dejarsu puestode trabajo limpio.

• 08:00 am Inicio de la Competencia

• 11:00 am Degustacion de Praline

• 12:30 h Degustacion de helados monodosis

• 14:00 h Degustacion de tartas modernas

• 15:30 h Exposicion de mesas y fin de la competicion

- **Todos los equipos deberán limpiar y despejar sus puestos de trabajo de su material y objetos pequeños desde las 15:30 h hasta las 16:00 h. El equipo deberá firmar la hoja de salida tras comprobar todo el material junto con el responsable del puesto de trabajo.**

Los ganadores se

anunciarán a partir de las 18:00 horas del 9 de noviembre de 2025.

Premios:

1er Equipo:

- Trofeo Mundial de Pastelería, Heladería y Chocolatería FIPGC (1 para cada concursante)
- Medalla de Oro para Campeones Mundiales FIPGC
- Diploma de Honor
- HORNO DE 5 BANDEJAS (o máquina equivalente)

2do Equipo:

- Medalla de Plata (1 para cada concursante)
- Diploma de Honor
- ABATIDOR DE 5 BANDEJAS (o máquina equivalente)

3er Equipo:

- Medalla de Bronce (1 para cada concursante)
- Diploma de Honor
- BATIDORA PLANETARIA DE SOBREMESA (o máquina equivalente)

Premios Especiales

• Premio a la mejor pralina (CERTIFICADO)

• Premio mejor copa de helado (CERTIFICADO)

• Premio a la mejor torta moderna (CERTIFICADO)

• Premio a la mejor escultura artística de chocolate (CERTIFICADO)

• Premio a la mejor escultura artística en azúcar (CERTIFICADO)

• Premio a la Mejor Escultura Artística en pastigliaggio (CERTIFICADO)

• Premio al mejor espíritu de equipo (CERTIFICADO)

• Premio al mejor cartel (CERTIFICADO)

• Para otros puestos: Diploma de participación para todos los equipos participantes.

Duración y desarrollo de la competición

• La competición tendrá una duración total de 7:30 horas a partir de las 08:00

• Finalización de la preparación de las mesas de presentación antes de las 15:30 y limpieza de los boxes antes de las 16:00.

• Los participantes podrán instalar el box el día anterior a la competición desde las 16:30 hasta las 18:00.

•Durante toda la fase de la competición, los jueces junto con el presidente del jurado comprobarán el desarrollo regular de la competencia e inspeccionarán las cajas al comienzo y al final de los trabajos, controlando todo el equipamiento, limpieza general de las cajas, plano de trabajo, suelo, refrigeradores, basura orgánica y plástico. Todo el material para la limpieza de los boxes, estará a cargo de los equipos participantes.

La organización

- La organización pondrá a disposición de los competidores triturador, mesas, conservante positivo y negativo, planetario de banco, microondas, placa de inducción, templadoras para el chocolate, máquina de helado y mantecador.

N.B. La organización comunicará a todos los equipos participantes, en detalle, el equipo y las materias primas presentes dentro del box. **El equipo participante se hará cargo del pequeño equipamiento y de los utensilios** (por ejemplo: bolas, balanzas, cuchillos, lámpara para azúcar, espátulas, cucharones, moldes, etc.). La organización pondrá a disposición las mesas neutras con el mismo mantel para todos los equipos para poder disponer de las obras. La iluminación y/o faros para iluminar las obras artísticas, correrán a cargo de los concursantes.

- Los competidores pueden llevar dentro de su box cualquier maquinaria que necesiten durante la carrera, previa autorización de la organización.
- Los candidatos deberán presentar **"obras inéditas al público"** (que no hayan aparecido en otras manifestaciones, concursos, etc.), so pena de exclusión del concurso incluso a posteriori.
- El Comité Organizador Internacional se reserva el derecho de hacer cambios en las reglas, comunicándolo oportunamente a los equipos participantes por correo electrónico.

Dónde y cuándo

El "World Pastry Championship FIPGC", tendrá lugar en L'Ergife Palace Hotel (www.ergifepalacehotel.com) **ubicado en Largo Lorenzo Mossa, 8 - 00165 Roma**.

Envío de la mercancía y recogida

- Todos los equipos podrán enviar material y cualquier equipo especial directamente al Ergife Palace Hotel (el costo de envío y recogida es a cargo de los equipos), previo acuerdo con el Comité Organizador Internacional, lo mismo para la retirada.
- Póngase en contacto con el Comité de Organización en la dirección: segreteria@federazionepasticceri.it. para todos los acuerdos.

El salón

- La organización se hará cargo del alojamiento de los equipos participantes durante los días: POR UN TOTAL DE 3 NOCHES (3 competidores + gerente de equipo)
- El 8 de noviembre de 2027, todos los equipos deberán abandonar sus alojamientos antes de las 10:00. Más allá de esta fecha y horario, todos los gastos correrán a cargo de los participantes. La estancia estará reservada exclusivamente a los equipos participantes en la carrera. Los equipos competidores serán alojados en habitaciones dobles o triples; cualquier petición especial (como la solicitud de habitaciones individuales, minibar extra, etc.) será responsabilidad del solicitante.

Disposiciones finales

Todos los equipos, con el envío de la solicitud antes del 30 ENERO 2027, aceptarán todas las condiciones establecidas en el presente reglamento, eximiendo, a partir de la fecha indicada, La organización asume toda responsabilidad por cualquier disputa debido a la puntuación que será a juicio inapelable del Jurado Oficial y el Presidente del Jurado, toda comunicación deberá presentarse al Presidente del Jurado al final de cada prueba del Concurso exclusivamente por escrito.

La organización se reserva, además, la posibilidad de anular el concurso por causa de fuerza mayor (en este caso, se devolverá el importe abonado por la participación a los equipos competidores) y realizar modificaciones al reglamento por cuestiones logísticas que no dependan del mismo.

Las partes concursantes se obligan el día 30 de ENERO de 2027, ya que habrán enviado una carta confirmando su aceptación a la participación en el concurso y al presente reglamento, a firmar en original el presente documento. Los defectos podrán ser excluidos, a discreción de la organización, del concurso sin que ello entrañe responsabilidad alguna para ésta, renunciando los competidores, desde ahora, a toda demanda de orden de indemnización y en concepto de reembolso de gastos.

El Equipo autoriza expresamente a la organización, así como a las personas por ella delegadas, a la inscripción oficial dentro de la Federación Internacional de Pastelería Gelateria Chocolatería, y autoriza además, al tratamiento de los datos personales limitados a la preparación del concurso y a su publicidad, presente y futura, para la cual han otorgado expresa aceptación a la participación, en virtud y para los efectos del d.lgs 196/2003. Todos los participantes tendrán acceso gratuito al hotel; las entradas para eventuales acompañantes, aficionados y familiares deberán solicitarse al Comité Organizador antes del 1 de octubre de 2027. El Comité Organizador a través del correo oficial segreteria@federazionepasticcieri.it enviará al solicitante los códigos de entrada para obtener las entradas que tendrán un precio simbólico. Será responsabilidad del solicitante imprimirlas para tener acceso al área reservada de los campeonatos. No se aceptan comportamientos inconsistentes con el veredicto final una vez que este ha sido discutido y acordado por un jurado (a través de las redes sociales, según lo establecido en el art. 595, co 3, c.p. de la ley italiana, televisión, revistas y cualquier medio de comunicación).

☐

☐

VERIFICAR ACEPTATION ACEPTO NO ACEPTO

Los concursantes conceden a la organización, desde el momento de la admisión al concurso, el derecho de utilizarfotos, videos, audio, libros de recetas y todas las obras con fines de propaganda y todo lo relacionado con ello en todas sus formas de uso, renunciando desde ahora a cualquier solicitud de indemnización por daños, reembolso de gastos y pago de sumas en general.

☐

☐

VERIFICAR ACEPTATION ACEPTO NO ACEPTO

INSCRIPCIÓN AL CAMPEONATO MUNDIAL DE PASTELERÍA FIPGC 2027

NACION : ----------			

<u>CONCURSANTE EQUIPO CHOCOLATE</u> APELLIDOS:
NOMBRE:

nacido/a			el	
	(municipio de nacimiento - indíquese el Estado)	(prov.)	(gg/mm/aa)	

residente a			
	(municipio de residencia)	(prov.)	

	n°	
(calle, plaza, contrada, localidad,ecc.)	(num. civico)	

Código postal			
telefono:	fax:	movil:	
(con prefijo internacional))		(con prefijo internacional)	

sito internet:	Correo electrónico:

TALLA DIVIDIDA (XS-S-M-L-XL...): _____

Hombre / Mujer

Medida de pecho cm:

Medidas de flanco cm

NACION : ---------- -					

CONCURSANTE EQUIPO AZÚCAR
APELLIDOS:
NOMBRE:

nacido/a					
(municipio de nacimiento - indíquese el Estado) (prov.)		el (gg/mm/aa)			
residente a					
(municipio de residencia)		(prov.)			
	n°				
(calle, plaza, contrada, localidad,ecc.)		(num. civico)			
Código postal					
telefono:			fax:	movil:	

(con prefijo internacional)) (con prefijo internacional)

sito internet:	Correo electrónico:

TALLA DIVIDIDA (XS-S-M-L-XL...): _____

Hombre / Mujer

Medida de pecho cm:

Medidas de flanco cm

CONCURSANTE EQUIPO AZÚCAR APELLIDOS:
NOMBRE:

nacido/a			el
	(municipio de nacimiento - indíquese el Estado)	(prov.)	(gg/mm/aa)

residente a		
	(municipio de residencia)	(prov.)

	n°
(calle, plaza, contrada, localidad,ecc.)	(num. civico)

Código postal		
telefono:	fax:	movil:
(con prefijo internacional))		(con prefijo internacional)

sito internet:	Correo electrónico:

TALLA DIVIDIDA (XS-S-M-L-XL...): _____

Hombre / Mujer

Medida de pecho cm:

Medidas de flanco cm

TEAM MANAGER

APELLIDOS: NOMBRE:

nacido/a			el
	(municipio de nacimiento - indíquese el Estado)	(prov.)	(gg/mm/aa)

residente a		
	(municipio de residencia)	(prov.)

	n°
(calle, plaza, contrada, localidad,ecc.)	(num. civico)

Código postal		
telefono:	fax:	movil:
(con prefijo internacional))		(con prefijo internacional)

sito internet:	Correo electrónico:

TALLA DIVIDIDA (XS-S-M-L-XL...): _____

Hombre / Mujer

Medida de pecho cm:

Medidas de flanco cm

Desea inscribirse en los Campeonatos del Mundo de Pastelería Heladería Chocolatería FIPGC

- *A tal fin declara que:*
- estar en posesión de los requisitos generales de adhesión, así como de los requisitos específicos para el tipo de pertenencia, previstos por el Reglamento antes mencionado;
- aceptar todas las condiciones de inscripción y el reglamento adjunto.
- notificar sin demora los cambios que se hayan producido en las declaraciones de la presente solicitud de adhesión;
- respetar y no emprender actividades contrarias a los fines de la Organización;
- reunir las condiciones de aptitud sanitaria para la manipulación de alimentos.

D. L.g.s. n. 196 del 30/06/2003 e succ. mod. e int. "Código en materia de protección de datos personales": Protección de la privacidad_____**Información:** Con referencia al art. 13 del Decreto legislativo 196 del 30/06/2003, le informamos que el tratamiento de los datos que le conciernen se efectuará (directamente y/o a través de sociedades, entidades o consorcios) para las finalidades estrictamente relacionadas con la solicitud antes mencionada. Los datos serán tratados de manera lícita y conforme a la corrección, serán registrados y conservados en archivos informáticos y/o impresos, así como publicados en la web y/o en soporte impreso (guías, folletos, material promocional, de difusión nacional e internacional).

Según lo establecido en el art. 7, Usted tiene derecho, en cualquier momento, a consultar, solicitar la modificación (si se encontrara errores y/o variaciones) o el borrado de los datos comunicados. La negativa a facilitar, en todo o en parte, los datos solicitados implicaría automáticamente, incluso sin necesidad de una comunicación específica al respecto, la exclusión del establecimiento o continuación de cualquier relación con usted. Consentimiento: Declaro que he recibido la información a la que se refiere el art. 13 del Decreto Legislativo 196/03 y su posterior modificación e integridad. , cuyo contenido conozco, y expreso, después de una cuidadosa evaluación y libre determinación, el consentimiento para el tratamiento de mis datos personales como se describe en la propia política. VERIFICAR ACEPTATION O ACEPTO O NO ACEPTO

Firma del partecipante Chocolatería

_____

Firma del partecipante Azúcar

_____

Firma del partecipante para degustaciones

_____

Firma del Jefe de Equipo

_____