

The World Trophy of Pastry Gelato and Chocolate FIPGC



REGOLAMENTO UFFICIALE

Host Fiera Milano 14/15 ottobre 2023



*Federazione Internazionale
Pasticceria
Gelateria Cioccolateria*

A chi è rivolto

La partecipazione al Campionato Mondiale di 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 2023 per tutti i Team sarà **“La Musica della tua nazione” (riferita al paese di appartenenza)**

Il Campionato ha una cadenza biennale, nel 2023 si svolgerà presso Host Fiera Milano di Rho.

L'iscrizione al Campionato Mondiale FIPGC

Per accedere alla competizione, le Squadre dovranno inviare regolare domanda di partecipazione (in allegato al regolamento) all'indirizzo di posta elettronica entro e non oltre il **30 Novembre 2022**:

info@internationalfederationpastry.com e segreteria@federazionepasticceri.it

Ogni squadra dovrà compilare la domanda, accettando termini e condizioni del regolamento, quindi perfezionare la domanda versando la somma di € 500,00 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 Novembre 2022**. 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

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.

I commissari di gara

- I commissari di gara avranno il compito di affiancare il presidente di giuria ed i giudici nello svolgimento delle loro funzioni.

Il supervisore

- Il supervisore avrà il compito di affiancare il presidente di giuria nell'applicazione del regolamento in caso di controversie e di effettuare i conteggi finali della competizione.

I Referenti dei box

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

La giuria

- La Giuria del Campionato Mondiale sarà composta da **giudici internazionali più il Presidente di Giuria**, tutti di comprovata esperienza nel settore della pasticceria, nonché come giudici internazionali.
- Il Presidente di Giuria ed i giudici valuteranno in maniera individuale senza confrontarsi tra di loro, in caso di necessità faranno riferimento solo al Presidente di giuria. Il Presidente di giuria potrà chiedere un confronto con il Supervisore per gli aspetti ed i dettagli del Regolamento, per certificare la scelta degli accorgimenti e delle decisioni da prendere sulle valutazioni e penalizzazioni per quanto non indicato nel regolamento FIPGC.
- Tutti i partecipanti si dovranno attenere al regolamento.
- 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.
- 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.
- Una volta terminata la competizione non saranno accettate contestazioni in merito.

- **Il giudizio della Giuria è insindacabile.**

Abbigliamento

- L'organizzazione provvederà a fornire ad ogni Team n. 1 giacche ufficiali 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.
- Inoltre durante tutta la competizione, è assolutamente proibito esporre loghi o altro materiale pubblicitario sulle attrezzature o materie prime, le stesse dovranno necessariamente avere tutte le etichette promozionali oscurate, eccetto quelle degli sponsor ufficiali della competizione.

Ricettario e Tema del Concorso

- Il Tema del Campionato Mondiale di Pasticceria Gelateria Cioccolateria FIPGC per l'edizione del 2023 sarà **"Musica della tua Nazione" (riferita al paese di appartenenza)**
- Ogni squadra dovrà consegnare n. 8 brochure di presentazione complete di ricettario e procedimento, breve biografia dei componenti del Team, spiegazione del tema rappresentato, foto dei concorrenti. Ogni team produrrà la brochure espositiva a proprio piacimento (dovrà essere scritta in lingua inglese e nella lingua madre del team partecipante).
- Tutto il materiale richiesto, dovrà essere consegnato in formato cartaceo e in supporto digitale (preferibilmente in formato PDF su CD oppure pendrive usb) al Presidente di Giuria all'inizio della gara; in caso di mancata o parziale consegna, verrà applicata una penalità sul punteggio finale totalizzato dal Team in gara fino al 6% del totale generale di tutte le categorie.
- Ricettario, foto, biografie e brochure di presentazione dei Team partecipanti, saranno di proprietà dell'Organizzazione, con libertà di pubblicazione in ogni canale pubblicitario a disposizione della stessa.

Presentazione delle Squadre e assegnazione dei Box

- Il Comitato Organizzativo Internazionale, presenterà presso Fiera Host Milano il 13 Ottobre 2023 alle ore 13,00 tutte le Squadre partecipanti, ed in seguito sarà effettuata:
- **L'estrazione dei box;**
- **L'estrazione del giorno di gara;**
- Le prime Squadre che gareggeranno il 14 Ottobre 2023, prenderanno posizione della postazione assegnata per organizzare lo spazio, dalle ore 16,30 alle ore 18,00 del giorno 13 ottobre 2023 (subito dopo la presentazione delle squadre e l'estrazione).
- Le Squadre che gareggeranno il 15 Ottobre 2023, prenderanno posizione nei box dalle 16,30 alle 18,00 il giorno 16 Ottobre 2023.
- Le indicazioni per raggiungere il Padiglione dei Campionati saranno comunicate via mail al Team a tempo debito. I team sono tenuti a comunicare via mail targa e tipo dei mezzi utilizzati per ricevere il pass che darà l'accesso in fiera (solo per carico/scarico attrezzature). Per eventuali altri mezzi non

direttamente collegati al team (amici, tifosi, parenti, ecc.) il parcheggio va acquistato direttamente sul sito www.host.fieramilano.it

- Il giorno 13 ottobre 2023 le squadre arriveranno sul luogo della competizione, solo dopo il sorteggio quelle che parteciperanno potranno sistemare i materiali all'interno dei box. Terminata la competizione provvederanno al ritiro dei materiali in modo da poter lasciare la postazione libera alle altre squadre concorrenti.
- Per quanto riguarda l'ingresso dei prodotti alimentari a carico delle squadre, questi saranno controllati da un responsabile FIPGC, che accerterà la scadenza, la provenienza e l'utilizzo di prodotti non consentiti nel paese ospitante l'evento, così come è necessaria la tracciabilità di tutti i prodotti finiti introdotti nei box.
- Ogni Squadra, dovrà presentare il seguente programma in 7:30 ore: **Inizio lavori ore 07:00. Termine dei lavori ore 14:30.**
- Alle ore 14:30 tutte le Squadre devono presentare sul tavolo espositivo i pezzi artistici e i relativi dolci da esposizione per la valutazione finale del tavolo.

Il programma per l'edizione 2023 comprenderà le seguenti categorie:

- Scultura in Cioccolato e Praline;
- Scultura in Zucchero e Torta Moderna;
- Scultura in Pastigliaggio e Monoporzione Gelato

Scultura in Cioccolato e Praline

- I Concorrenti dovranno presentare **un pezzo artistico in cioccolato** altezza massima cm. 180, realizzato con tutte le tecniche del cioccolato, senza l'utilizzo di supporti interni; le varie componenti dell'opera **potranno essere portate già pronte ma dovranno essere assemblate sul posto durante la gara.**
- **I concorrenti dovranno presentare n. 2 diversi cioccolatini** preparati sul posto e durante la gara, di cui:
 - **n. 15 Praline** realizzate con stampi.
 - n. 10 praline per la degustazione e 5 praline da posizionare sulla scultura in cioccolato **integrandole nella scultura stessa.**
 - **n. 15 Praline** realizzate senza utilizzo di stampi e glassate a mano.
 - n. 10 praline per la degustazione e 5 praline da posizionare sulla scultura in cioccolato **integrandole nella scultura stessa.**
- Il peso di ogni pralina dovrà essere di massimo 12g.
- **Penalità in caso di prova di non conformità alle regole.**
- **Altezza 180 cm: Oltre le dimensioni: -1% del punteggio complessivo della singola categoria per ogni cm oltre le dimensioni.**
- **Pralina peso superiore a 12 g: -10% del punteggio complessivo della singola categoria.**

- **Praline non integrate nel pezzo artistico: - 10% del punteggio complessivo della singola categoria.**
- **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 e di n. 1 vassoio che conterrà le praline (10+10= 20pz.) per la presentazione alla giuria prima della degustazione.

La degustazione delle praline per la giuria è prevista alle ore 10:30

Scultura in zucchero e Torta Moderna

- I Team concorrenti dovranno presentare un pezzo artistico in zucchero (**senza pastigliaggio e senza aerografia**), altezza massimo cm. 180, senza l'utilizzo di supporti interni; le varie componenti dell'opera **potranno essere portate già pronte ma dovranno essere assemblate sul posto durante la gara.**
- **N. 3 torte moderne** diametro massimo cm. 18 uguali nella forma e nel gusto.
- (n. **2 torte** per la giuria da degustare, n. **1 torta** da posizionare sul pezzo artistico **integrandole nella scultura stessa**), in caso di non conformità verrà applicata una penalità di **-10% del punteggio complessivo.**
- Tutte le basi (cialde, pan di Spagna, frolle, biscuit, meringaggi, croccanti etc.) dovranno essere portate già pronte dalla Squadra concorrente; in alternativa, le squadre potranno preparare eventuali basi dalle ore 16:30 alle 18:00 il giorno prima della gara quando prenderanno possesso dei box. Eventuali glasse per ricoprire le torte potranno essere portate già 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.)**
- 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. 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.
- **Penalità in caso di prova di non conformità alle regole.**
- **Altezza 180 cm: Oltre le dimensioni: -1% del punteggio complessivo della singola categoria per ogni cm oltre le dimensioni.**
- **Torta moderna non integrata nel pezzo artistico: - 10% del punteggio complessivo della singola categoria.**
- **Nel caso si individua un SUPPORTO INTERNO o materiale non commestibile, verrà applicata una PENALITÀ del 100% ed il pezzo artistico verrà squalificato.**

La degustazione del dolce da parte della giuria è prevista alle ore 13:30

Scultura in Pastigliaggio e monoporzione gelato

- I Team concorrenti dovranno presentare una scultura in Pastigliaggio altezza massimo 150 cm, senza l'utilizzo di supporti interni; le varie componenti dell'opera **potranno essere portate già pronte ma dovranno essere assemblate sul posto durante la gara, così come l'aerografia, se presente, va realizzata in diretta durante la gara.**
- I Team presenteranno una sola tipologia di Monoporzione gelato (tot. N. 10 pezzi) da far degustare alla giuria. La monoporzione gelato andrà presentata su un piatto (potrà essere abbinata ad una salsa d'accompagnamento).
- Le squadre porteranno tutte le basi (cialde, pan di Spagna, frolle, biscuit, meringaggi, croccanti etc.) pronte all'uso; in alternativa queste, potranno essere preparate il giorno precedente la gara dalle ore 16:30 alle 18:00 quando prenderanno possesso dei box. Eventuali glasse per ricoprire le torte potranno essere portate già pronte.
- Il team concorrente provvederà alla fornitura della base d'appoggio per il pezzo artistico in pastigliaggio e per la monoporzione gelato che sarà posizionata sulla stessa. I piatti per la degustazione della monoporzione, saranno forniti dall'organizzazione, qualora la squadra lo ritenesse opportuno, potrà portare il proprio piatto per la presentazione e per la degustazione della giuria. La monoporzione gelato posizionata sul pezzo artistico in pastigliaggio, dovrà essere visivamente simile alle monoporzioni da degustazione ma potrà essere realizzata con ingredienti che reggono a temperatura ambiente.
- **Penalità in caso di prova di non conformità alle regole.**
- **Altezza 180 cm: Oltre le dimensioni: -1% del punteggio complessivo della singola categoria per ogni cm oltre le dimensioni.**
- **Monoporzione gelato non integrata nel pezzo artistico: - 10% del punteggio complessivo della singola categoria.**
- **Nel caso si individua un SUPPORTO INTERNO o materiale non commestibile, verrà applicata una PENALITÀ del 100% ed il pezzo artistico verrà squalificato.**

La degustazione della Monoporzione di gelateria da presentare alla giuria è prevista alle ore 12:00

TUTTE LE OPERE ARTISTICHE DOVRANNO ESSERE PRESENTATE SUL TAVOLO ESPOSITIVO ALLE ORE 14:30

Criteria di valutazione

- La giuria valuterà gli elaborati e le opere tenendo conto dei seguenti parametri:
- **Elaborato Artistico: 30%** e comprende l'aderenza al tema, difficoltà d'esecuzione, le tecniche utilizzate, l'innovazione.
- **Degustazione: 40%** e comprende abbinamento gusti, caldo/freddo, strutture diverse del dolce, difficoltà d'esecuzione, innovazione del dolce.
- **Impressione Generale: 30%** e comprende pulizia nel lavoro, ordine nel box, organizzazione del lavoro, brochure, ricettario e tavolo di presentazione finale.

- **I concorrenti avranno 7:30 ore di tempo** per terminare il lavoro e **30 minuti per lasciare pulito il proprio box**. Ogni 10 minuti di ritardo, dall'orario stabilito, verrà applicata una penalizzazione.
- **ore 07:00** inizio concorso
- **ore 10:30** degustazione Praline
- **ore 12:00** degustazione Monoporzione Gelato
- **ore 13:30** degustazione Torta Moderna
- **ore 14:30** esposizione del tavolo e termine del concorso

- **Tutti i team dalle ore 14:30 alle ore 15:00 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 17:00 del giorno 15 Ottobre 2023 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
- € 10.000,00

2° Team classificato:

- Medaglia d'Argento (1 per ogni concorrente)
- Diploma d'Onore
- € 5.000,00

3° Team classificato:

- Medaglia di Bronzo (1 per ogni concorrente)
- Diploma d'Onore
- € 3.000,00

Campionato Mondiale Pasticceria Gelateria Cioccolateria Fipgc – Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria

www.internationalfederationpastry.com -

Terza Traversa Privata Luigi Sapia, 14 Portici 80055. - P. Iva e C.F. 02724640301- Email: segreteria@federazionepasticceri.it

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

Premi Speciali

- Premio Miglior Pralina
- Premio Miglior Torta Moderna
- Premio Miglior Monoporzione Gelato
- Premio Miglior Scultura Artistica
- Premio della Critica Giornalistica
- 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 07:00
- Termine dell'allestimento dei tavoli di presentazione entro le ore 14:30 e pulizia dei box entro le ore 15:00.
- 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, 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 "The World Trophy of Pastry Gelato and Chocolate FIPGC", si svolgerà presso la Fiera HOST
- Milano, Strada Statale 33 del Sempione, Rho Milano (MI) il 14 e 15 Ottobre 2023.
www.host.fieramilano.it

Spedizione merce e ritiro

- Tutti i Team potranno inviare materiale ed eventuali attrezzature particolari direttamente in Host Fiera Milano (il costo di spedizione e ritiro è a carico dei Team), previo accordo con il Comitato Organizzativo Internazionale. Idem per il ritiro.
- Contattare il Comitato Organizzativo all'indirizzo email: info@internationalfederationpastry.com per tutti gli accordi.

Il Soggiorno

- L'organizzazione si farà carico dell'alloggio dei Team partecipanti per i giorni: 15-16-17 ottobre 2023.
- Il giorno 18 Ottobre 2023, 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. Nei i giorni della gara l'organizzazione metterà a disposizione dei team partecipanti un bus navetta per gli spostamenti dall'hotel alla fiera e viceversa.

Disposizioni finali

Tutti i Team con l'invio della domanda entro il 30 Novembre 2022, accetteranno tutte le condizioni, di cui al presente regolamento esonerando, sin dalla data appena indicata, l'organizzazione da ogni responsabilità per qualsiasi contestazione dovuta al punteggio che sarà ad insindacabile giudizio della Giuria Ufficiale e del Presidente di Giuria, ogni comunicazione dovrà essere presentata al Presidente di Giuria al termine 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 Novembre 2022, dal momento che avranno inviato missiva di conferma dell'accettazione alla partecipazione del concorso e del presente regolamento, a sottoscrivere in originale il presente atto. In difetto potranno essere esclusi, a discrezione dell'organizzazione, dal concorso senza che ciò comporti responsabilità alcuna per quest'ultima rinunciando i concorrenti, sin d'ora, ad ogni richiesta di ordine risarcitorio ed a titolo di rimborso spese.

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 fiera; i biglietti per eventuali accompagnatori, tifosi e parenti vanno richiesti al Comitato Organizzativo entro il 1 ottobre 2023. Il Comitato Organizzativo attraverso le mail di Fiera Milano invierà al richiedente i codici di ingresso per ottenere i biglietti gratuiti. Sarà compito del richiedente stamparli per avere l'accesso in fiera. Non sono accettati comportamenti incoerenti al verdetto finale una volta che questo è stato discusso e concordato in giuria (tramite social, secondo quanto stabilito art.595, co 3, c.p. della legge italiana, tv, riviste ed ogni mezzo di comunicazione).

BARRARE PER ACCETTAZIONE

ACCETTO

NON ACCETTO

Campionato Mondiale Pasticceria Gelateria Cioccolateria Fipgc – Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria

www.internationalfederationpastry.com -

Terza Traversa Privata Luigi Sapio, 14 Portici 80055. - P. Iva e C.F. 02724640301- Email: segreteria@federazionepasticceri.it



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



D. L.g.s. n. 196 del 30/06/2003 e succ. mod. ed int. “Codice in materia di protezione dei dati personali”: Tutela della privacy

Informativa: In riferimento all’art. 13 del Decreto legislativo 196 del 30/06/2003, La informiamo che il trattamento dei dati che la riguardano sarà effettuato (direttamente e/o attraverso società, enti o consorzi) per le finalità strettamente connesse alla richiesta di cui sopra. I dati saranno trattati in modo lecito e secondo correttezza, saranno registrati e conservati in archivi informatici e/o cartacei, nonché pubblicati sul web e/o su supporto cartaceo (guide, brochure, materiale promozionale, a diffusione nazionale ed internazionale). Come stabilito dall’art. 7, Lei ha diritto, in qualsiasi momento, a consultare, a richiedere la modifica (qualora dovesse riscontrare errori e/o variazioni) o la cancellazione dei dati comunicati. L’eventuale rifiuto a fornire, in tutto o in parte, i dati richiestigli comporterebbe automaticamente, anche senza bisogno di alcuna comunicazione specifica al riguardo, l’esclusione dell’instaurazione o continuazione di un qualsiasi rapporto nei suoi riguardi.

Consenso: Dichiaro di aver ricevuto l’informativa di cui all’art. 13 del D. Lgs. 196/03 e succ. mod. ed integraz., del cui contenuto sono a conoscenza, ed esprimo, dopo attenta valutazione e libera determinazione, il consenso al trattamento dei miei dati personali come descritto nell’informativa stessa.

BARRARE PER ACCETTAZIONE

ACCETTO

NON ACCETTO

Firma del partecipante Cioccolateria

Firma del partecipante Pasticceria

Firma del partecipante Gelateria

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