



Regolamento Esame di Ammissione Equipe Eccellenze Italiane Pasticceria Gelateria Cioccolateria

L'Equipe Eccellenze Italiane Pasticceria Gelateria Cioccolateria, nasce all'interno della Federazione Internazionale di Pasticceria per alcuni associati alla Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria, che si sono distinti nel panorama nazionale ed internazionale. Lo scopo dell'Equipe Eccellenza è quello di continuare a promuovere ed elevare il livello professionale dell'alta pasticceria, gelateria e cioccolateria mediante dimostrazioni, fiere, eventi, allenamenti di squadre o singoli che si vogliono approcciare al mondo dei concorsi di pasticceria.

Per essere ammessi nell'Equipe Eccellenze Italiane Pasticceria Gelateria Cioccolateria, occorre essere presentati da un delegato regionale, le domande devono essere trasmesse alla segreteria della FIPGC per approvazione e candidatura.

La quota d'iscrizione alla Federazione per l'Equipe Eccellenze è di €300.

L'ammissione è di competenza di una commissione composta da 5 membri, tra questi il Vicepresidente e Presidente Fipgc.

I membri dell'Equipe Eccellenze hanno l'obbligo di appartenere ad una sola Associazione e/o Federazione di categoria, perciò qualsiasi altra comparsa in altre associazioni diverse dalla FIPGC comporterà il decadimento di questa onorificenza.

Per essere **ammessi**, il candidato deve essere iscritto da almeno due anni alla Federazione, deve presentare curriculum dettagliato di tutto il percorso professionale. Verranno valutate eventuali medaglie ottenute nei concorsi, docenze in corsi di formazione riservati ai professionisti, l'attività di dimostratore per primarie aziende del settore nonché (non di minore importanza) la carriera professionale in attività autonome e tutto quanto possa essere ritenuto significativo ai fini dell'ingresso nell'Equipe Eccellenza; la commissione vaglia anche la moralità del candidato per le competenze che andrà a svolgere. Possono essere ammessi nell'Equipe Eccellenze Italiane coloro che si sono distinti nei settori di appartenenza senza distinzione di sesso, età, religione.

La commissione, prima dell'ammissione, si riserva di avere un colloquio privato con il candidato per approfondire alcuni aspetti dello stesso.

Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria Via Terza Traversa Privata Luigi Sapio, 14 80055 Portici (NA)

Tel. 3773204823 - Cod. Fiscale P.iva: 02724640301

Sito web: www.federazionepasticceri.it

Email: segreteria@federazionepasticceri.it - info@federazionepasticceri.it

I Candidati che vorranno svolgere l'esame di ammissione, dovranno cimentarsi nelle seguenti realizzazioni:

- **Piece artistica in cioccolato o zucchero o pastigliaggio (altezza massima 60 cm): tema libero**
- **Torta moderna da poggiare sulla pièce artistica**
- **Torta da forno**
- **6 tipologie di mignon**

Piece artistica in cioccolato o zucchero o pastigliaggio

“Scultura in Cioccolato”

- I Concorrenti dovranno presentare un pezzo artistico in cioccolato inedito già pronto altezza massima cm 60.
- Il pezzo artistico deve essere portato già pronto e può essere assemblato sul posto.
- È consentito l'utilizzo di stampi a discrezione del concorrente.

“Scultura in Zucchero”

- I concorrenti dovranno presentare un pezzo artistico inedito in zucchero già pronto, (altezza max. cm. 60) e n°2 torte moderne (1 per la giuria per la degustazione, 1 da inserire nel pezzo artistico alla base o a fianco dell'opera).
- Le torte devono essere portate già pronte. Il concorrente che desidera realizzare il dolce sul posto dovrà comunicare tempestivamente all'organizzazione tale opzione.
- È possibile inglobare nell'opera prodotti in zucchero pastigliaggio per il 20% del volume dell'opera completa.
- Il pezzo artistico deve essere portato già pronto e può essere assemblato sul posto
- È consentito l'utilizzo di stampi a discrezione del concorrente.
- Ogni concorrente deve munirsi di n° 6 piatti per la degustazione del dolce da parte della giuria.

“Sculptura in Pastigliaggio”

- I concorrenti dovranno presentare un pezzo artistico inedito in zucchero pastigliaggio da montare sul posto (altezza max. cm. 60); eventuali aerografie e colorazioni/sfumature sono da fare in diretta.
- Non è consentito l'utilizzo di colle non alimentari per assemblare il pezzo in pastigliaggio (consentito l'utilizzo di zucchero, ghiaccia, ecc.)
- È possibile inglobare nell'opera prodotti in zucchero isomalto per il 20% del volume dell'opera completa.
- Tutti i pezzi dovranno essere pronti.

Torta da Forno

I concorrenti dovranno presentare una torta da forno per un numero di 2 pezzi uguali tra loro del peso di 1 kg ciascuno (scarto massimo considerato 5%).

Per torta da forno si intende un dolce realizzato con cottura al forno di tutti gli ingredienti. Tale dolce deve rispecchiare le tradizioni della terra del partecipante e per tale motivo potranno essere utilizzati ingredienti dolci (canditi, frutta secca, cioccolato, marmellata o confettura, ecc.) che rimandino alla tradizione locale o comunque alla terra di provenienza del partecipante.

Saranno esclusi categoricamente tutti i dolci contenenti creme o qualsiasi cosa di spalmabile aggiunta successivamente alla cottura.

Mignon

I concorrenti dovranno presentare nr. 6 tipologie di mignon diverse tra loro.

Ogni tipologia in nr. 10 pezzi, nr. 5 per l'esposizione e nr. 5 per la degustazione.

Di queste 6 tipologie, nr.3 devono contenere tutte le seguenti preparazioni della pasticceria tradizionale (frolla, bignè, pan di Spagna, sfoglia e crema pasticcera), nr. 3 tipologie di mignon dovranno essere di pasticceria moderna.

- Obbligo di effettuare almeno una preparazione con l'utilizzo di polpa di frutta.
- Obbligo di effettuare almeno una preparazione con l'utilizzo di una pasta di frutta secca (nocciola, pistacchio, arachide ecc.).

Ogni mignon deve essere di un peso compreso tra i 20 e i 25 grammi.

Delle 6 mignon, IL CONCORRENTE DOVRA' PORTARE TUTTO PRONTO, al massimo potrà assemblare qualcosa in diretta.

Le basi cotte possono essere portate già pronte (pasta frolla, bignè, sfoglia e glasse).

Ogni Candidato ha la facoltà di portare delle brochure di presentazione che parlino di lui, del suo percorso professionale, del pezzo artistico presentato e di tutte le preparazioni dolciarie presentate. Più sarà meticoloso e dettagliato nella descrizione delle sue opere, maggiore sarà l'apprezzamento da parte della commissione.

ESITO DELLA PROVA D'ESAME

La commissione d'esame designata dalla Fipgc, valuterà tutti gli elaborati presentati dal concorrente e ad ultimo verrà proclamata la sua ammissione o il rinvio a prossima data.

N.B. i concorrenti che hanno inviato regolare domanda di partecipazione e ricevuto conferma, accettano tutte le condizioni di cui al presente regolamento, esonerando l'organizzazione da ogni responsabilità per danni da loro provocati a terzi, manlevando l'organizzazione (Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria), da qualsiasi responsabilità di ordine civile e penale. I concorrenti cedono all'organizzazione, sin dal momento dell'ammissione al concorso, il diritto di poter utilizzare foto, video del dolce preparato per fini propagandistici e tutto ciò correlato ad esso, in tutte le sue forme di utilizzo e comunicazione, rinunciando sin da ora ad ogni richiesta di risarcimento danno, rimborso spese e pagamento di somme in genere.

Le parti concorrenti si obbligano, a seguito dell'invio della 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 del concorso, senza che ciò comporti responsabilità alcuna per quest'ultima. I concorrenti rinunciano, sin da ora, ad ogni richiesta di ordine risarcitorio, compreso il rimborso spese.

Autorizziamo espressamente l'organizzazione, nonché le persone dalla stessa delegate, al trattamento dei dati personali e dell'azienda limitatamente alla predisposizione del concorso e della sua pubblicità, presente e futura, per al quale abbiamo conferito espressa accettazione alla partecipazione, ai sensi e per gli effetti del D.lgs. 196/2003. La manifestazione sarà seguita e divulgata da importanti mezzi di comunicazione locali e nazionali, riviste specializzate, giornali e TV.

L'organizzazione si riserva la possibilità di poter modificare, in base ai tempi e al numero dei partecipanti in gara, l'orario di presentazione della propria opera che verrà tempestivamente comunicata al concorrente.

Per accettazione

Firma del concorrente

Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria Via Terza Traversa Privata Luigi Sapio, 14 80055 Portici (NA)

Tel. 3773204823 - Cod. Fiscale P.iva: 02724640301

Sito web: www.federazionepasticceri.it

Email: segreteria@federazionepasticceri.it - info@federazionepasticceri.it