



*Federazione Internazionale
Pasticceria
Gelateria Cioccolateria*



Ministero della
Pubblica Istruzione



figc.compartoscuole@gmail.com campionatostudentifigc@gmail.com


www.federazionepasticceri.it



4° CAMPIONATO NAZIONALE DI PASTICCERIA ISTITUTI ALBERGHIERI D'ITALIA

2020



 **4° Campionato Nazionale di Pasticceria Istituti Alberghieri d'Italia 2020**
FIPGC - Ministero dell'Istruzione - IPIA "Galileo Ferraris" Iglesias (CI) -
RE.NA.I.A.

SVOLGIMENTO DEL CAMPIONATO

ART. 1 La **FIPGC**, in collaborazione con il **Ministero dell'Istruzione**, con la rete **Re.Na.I.A.**, Rete Nazionale degli Istituti Alberghieri d'Italia e l'Istituto **IPIA "Galileo Ferraris"** di Iglesias (CI), organizza il Quarto Campionato Nazionale di Pasticceria degli Istituti Alberghieri d'Italia, che si terrà ad Iglesias (CI) nei giorni 23, 24, 25, e 26 novembre 2020.

ART. 2 MISSION DEL CAMPIONATO

Il Campionato Nazionale di Pasticceria ha lo scopo di valorizzare le eccellenze, le competenze e le capacità metodologiche acquisite dagli allievi provenienti dagli Istituti alberghieri Italiani, nella cultura della pasticceria Italiana e internazionale, integrando differenti tecniche e metodologie finalizzate alla crescita, all'innovazione e soprattutto al confronto.

E' previsto che l'Istituzione scolastica di provenienza dell'allunno/a vincitore/trice (piazzato al 1° posto), provvederà all'organizzazione del Campionato dell'anno successivo. Nella terza edizione del campionato ad aggiudicarsi il 1° premio del Campionato Italiano di Pasticceria 2019 è stato l'Alberghiero IPIA "Galileo Ferraris" di Iglesias (CI).

ART. 3 TEMA DEL CAMPIONATO 2020

Il 4° Campionato Nazionale di Pasticceria 2020 ha come tema:

"LA SARDEGNA UN' ISOLA DOLCE E INNOVATIVA"

Esso prevede la realizzazione di un **Dessert al piatto "Composto"** o **"Monoporzione"** che abbia come base un ingrediente tipico Sardo e un **"Pezzo Artistico"** che rappresenti sempre la cultura Sarda, quest'ultimo da portare e montare nella fase di campionato, il tutto secondo le seguenti indicazioni:

- a. Il **Dessert al piatto "Composto" o "Monoporzione"** dovrà rappresentare la tradizione regionale Sarda attraverso l'individuazione di uno o più ingredienti tipici sotto elencati, realizzando un dessert innovativo. Tutti gli elementi decorativi e di guarnizione dovranno essere commestibili, a tema con il dessert e preparati sul posto. Sono ammesse alcune preparazioni di base già pronte (es. pan di spagna, cake, croccanti, glasse ecc.), che hanno bisogno di lunghi tempi di preparazione. La scelta di avvalersi di tale possibilità deve



*4° Campionato Nazionale di Pasticceria Istituti Alberghieri d'Italia 2020
FIPGC - Ministero dell'Istruzione - IPIA "Galileo Ferraris" Iglesias (CI) -
RE.NA.I.A.*

essere specificata nella scheda tecnica (SCHEDA N.3). In caso di mancata comunicazione scritta, sarà applicata una penalizzazione.

Di seguito si indicano i **prodotti tipici sardi con marchi DOP, IGP, PAT e Presidio Slow Food**:

1. Liquore Mirto di Sardegna tradizionale P.A.T.
2. Liquore Villacidro P.A.T.
3. Zafferano di Sardegna D.O.P.
4. Miele di cardo, corbezzolo, asfodelo, arancio, eucalipto
5. Sapa di miele o abbamele
6. Formaggio Dolce Sardo P.A.T.
7. Formaggio Fiore Sardo D.O.P.
8. Arancio di Muravera P.A.T.
9. Mandorle Arrubia P.A.T.
10. Nocciole
11. Pompia P.A.T. Presidio Slow food
12. Riso prodotto e lavorato in Sardegna P.A.T.
13. Ricotta ovina P.A.T. Presidio Slow food
14. Ricotta caprina P.A.T. Presidio Slow food

L'Istituto ospitante metterà a disposizione un paniere di prodotti di base (latte, panna, uova, farina, burro, cioccolato, zucchero), che serviranno come basi generali. Gli ingredienti specifici e particolari sono a carico dei concorrenti. Tutte le materie prime per la realizzazione dei dessert devono essere fornite dall'Istituto concorrente.

- b. Il **“Pezzo Artistico”** dovrà essere a base di Pastigliaggio, Cioccolato o cioccolato plastico. Non è ammessa la Pasta di Zucchero. L'elaborato, secondo il tema del Campionato, dovrà consistere in un simbolo o rappresentare al completo la **tradizione Sarda**. I pezzi saranno montati in loco. I Pezzi artistici già montati saranno esclusi dalla competizione.

Il Pezzo artistico dovrà rispettare le seguenti caratteristiche:

- Base Minima 60x60, Base Massima 80x50 x Altezza Max 1Mt.;
- Il montaggio avverrà durante il primo giorno di gara (24/11/2020) in diretta davanti alla giuria che valuterà il lavoro di ogni team in modo dettagliato e scrupoloso;
- Il tempo a disposizione per il montaggio sarà di **2 ore**;
- una **Brochure o Scheda** che rappresenti il lavoro eseguito in modo dettagliato ed illustrativo dovrà essere allegata al lavoro e andrà presentata al momento della gara.

ART. 4 PREMIO “OLVA” SPONSOR

E' prevista l'assegnazione del Premio speciale “OLVA” Sponsor, assegnato tenendo in considerazione il modo in cui i concorrenti riusciranno ad utilizzare i prodotti Olva nella preparazione del dessert in gara esaltandone il gusto.



4° Campionato Nazionale di Pasticceria Istituti Alberghieri d'Italia 2020
FIPGC - Ministero dell'Istruzione - IPIA "Galileo Ferraris" Iglesias (CI) -
RE.NA.I.A.

Per la partecipazione al Premio, l'Azienda CSM invierà a tempo debito tutta la linea di margarine di altissima qualità a tutti gli Istituti partecipanti al Campionato.

ART. 5 MODALITA' DI PARTECIPAZIONE AL CAMPIONATO

Sono ammessi a partecipare al Campionato n. 30 istituti. Ai fini della selezione, si procederà ad un accreditamento delle prime trenta scuole iscritte al termine della scadenza del bando.

Le schede di accreditamento dovranno essere inviate ai seguenti destinatari :

- Istituto Alberghiero IPIA "Galileo Ferraris" di Iglesias (CI) - e-mail: cari02000l@istruzione.it - Tel. 0781.40148
- Responsabile dell'Istituto IPIA "Galileo Ferraris" Prof. Pasquale Franzese – e-mail: franzesep78@libero.it - Tel. 340.23905696
- Responsabile comparto scuole FIPGC Prof. Maurizio Santilli – e-mail: campionatostudentifipgc@gmail.com - Tel. 339.7332591

L'invio delle schede deve essere effettuato contemporaneamente ai 3 sopra indicati indirizzi mail. Ad avvenuta ricezione verrà inviato all'Istituto partecipante la ricevuta di avvenuto accreditamento, ovvero la comunicazione di mancato accreditamento, nel caso di esubero rispetto al limite dei n. 30 Istituti già iscritti.

ART. 6 TERMINI DI SCADENZA

A partire dal **10 febbraio 2020** sono aperte le iscrizioni al Campionato, con termine il **30 giugno 2020**, data entro la quale non si potrà più procedere all'iscrizione.

Saranno accreditate le prime 30 scuole che invieranno la scheda compilata, firmata dal dirigente scolastico con timbro dell'Istituto; sarà comunicato tramite mail l'avvenuta ricezione ed accreditamento (SCHEDA 1).

Le altre schede (2-3-4-5-6-7-8) sono da inviare **entro e non oltre il 30 settembre 2020.**

ART. 7 SOGGETTI AMMESSI AL CAMPIONATO

Il Campionato è riservato esclusivamente agli/alle studenti/studentesse degli Istituti professionali, statali e paritari, del settore Servizi, indirizzo Servizi per l'enogastronomia e ospitalità alberghiera, articolazione Enogastronomia, eventuale opzione Prodotti dolciari artigianali ed industriali.



*4° Campionato Nazionale di Pasticceria Istituti Alberghieri d'Italia 2020
FIPGC - Ministero dell'Istruzione - IPIA "Galileo Ferraris" Iglesias (CI) -
RE.NA.I.A.*

Ogni Istituto dovrà presentarsi con un Team di 2 alunni/e provenienti dal 4° e/ o 5° anno, accompagnati/e da un docente e muniti/e di abbigliamento adeguato e in perfetta linea del Campionato Nazionale.

Non sono ammessi alunni/e frequentanti percorsi di Istruzione degli Adulti.

Ogni alunno/a dovrà presentarsi con la divisa completa: pantaloni neri, scarpa chiusa nera, giacca da pasticceria bianca e toque.

La FIPGC metterà a disposizione dei/delle concorrenti una Giacca pasticcere con il logo del campionato, un cappello e una spilletta che dovranno indossare all'uscita della presentazione e alla cena di gala.

Nella cena di gala i/le concorrenti dovranno rigorosamente presentarsi con giacca bianca campionato, pantalone nero, scarpa nera (non sono ammesse scarpe con tacchi alti per le alunne).

Non sono ammessi abbigliamento diversi da quelli specificati nei commi precedenti del presente articolo.

ART. 8 REGOLE DI VALUTAZIONE

I/le Concorrenti saranno esaminati/e sulla base delle competenze culturali e tecnico-professionali. Ogni candidato/a avrà a disposizione la propria postazione con tutti gli accessori, minuteria e attrezzature necessarie. Saranno presenti abbattitori, planetarie e temperatrici, oltre a forni di nuova generazione. Tutta la minuteria specifica (anelli, coppa pasta, stampi in silicone ecc..) è a carico dei concorrenti.

La preparazione e l'allestimento del piatto avverrà alla presenza di una Giuria Interna che controllerà tutto il processo produttivo sino alla presentazione diretta del prodotto finito.

I/le candidati/e dovranno esporre il processo di lavorazione, le caratteristiche metodologiche dei dessert al piatto e del Pezzo artistico e presentazione libera di una brochure o materiale espositivo dei lavori.

Verrà valutata la capacità di elaborare e gestire una ricetta o composizione di pasticceria in autonomia, di curare con professionalità le fasi della preparazione e l'efficacia comunicativa.

La valutazione finale sarà calcolata in centesimi e si baserà sui seguenti elementi:

ELABORATO ARTISTICO	DEGUSTAZIONE DESSERT	IMPRESSIONE GENERALE
30 PUNTI	40 PUNTI	30 PUNTI



Difficoltà	Bellezza	Taglio e Fattura	Assaggio	Pulizia Haccp	Organizzazione	Brochure
0-10	0-20	0-20	0-20	0-10	0-10	0-10

ART. 9 PREMI

I premi avranno carattere professionale e materiale e consisteranno in stage formativi nelle più importanti pasticcerie italiane e nell'accreditamento per la partecipazione ai campionati Nazionali di pasticceria per professionisti Massa Carrara 2021.

Per i primi tre classificati è prevista l'assegnazione rispettivamente di una medaglia d'oro, d'argento e di bronzo. Sono, inoltre, previsti i seguenti premi:

1° classificato: Trofeo Campione Nazionale FIPGC Studenti 2020

2° classificato: Trofeo secondo posto

3° classificato: Trofeo terzo posto

4° classificato: Premio miglior Pezzo Artistico

5° classificato: Premio Miglior Dessert

6° classificato: Premio "OLVA" SPONSOR

oltre a Borse di Studio professionali di pasticceria.

A tutti i concorrenti sarà consegnato un attestato di partecipazione con medaglia.

ART. 10 GIURIA


La Giuria sarà composta da Maestri Pasticceri FIPCG, Rappresentanti del Ministero dell'istruzione e Giornalisti di settore.

La valutazione degli elaborati sarà svolta in seduta aperta al pubblico.

ART. 11 DESCRIZIONE DELLE FASI DI REALIZZAZIONE DEL CAMPIONATO

Le squadre concorrenti, per un massimo di n. 30 team (istituti), verranno suddivise in 5 batterie da 6 team, che gareggeranno nelle sessioni previste di mattina e di pomeriggio, secondo il seguente calendario.

1° giorno 23/11/2020:

 **4° Campionato Nazionale di Pasticceria Istituti Alberghieri d'Italia 2020**
FIPGC - Ministero dell'Istruzione - IPIA "Galileo Ferraris" Iglesias (CI) -
RE.NA.I.A.

Dalle ore 9:00 alle ore 17:30 - Accredimento delle scuole, briefing organizzativo e programmatico, sistemazione lavori.

Alle ore 18:00 - Benvenuto dall'autorità Scolastica dell'Istituto IPIA "Galileo Ferraris" di Iglesias, del Ministero dell'Istruzione e della FIPGC.

Sistemazione in Hotel e Cena Libera in ristoranti convenzionati.

2° Giorno 24/11/2020

Dalle ore 8:30 alle 18:30 - Montaggio, allestimento e presentazione dei pezzi artistici.

Dalle 13:00 alle 14:30 - Pranzo a cura degli alunni dell'Istituto IPIA "Galileo Ferraris" di Iglesias.

Cena libera in ristoranti convenzionati.

3° giorno 25/11/20

Mattina: 1^a e 2^a batteria concorrenti, pranzo.

Pomeriggio: 3^a batteria concorrenti.

Sera: Festa del Campionato.

4° giorno 26/11/20

Mattina/Pomeriggio: 4^a e 5^a batteria concorrenti, pranzo.

Sera: Cena di Gala e Premiazioni.

5°giorno 27/11/20

Partenza e rientro alle proprie destinazioni.

La scaletta di uscita dei concorrenti ed il programma definitivo saranno comunicati dal Responsabile Comparto Scuole FIPGC nella 2^a settimana di ottobre 2020.

ART.12 DOCENTI ACCOMPAGNATORI

Nelle mattinate e nei pomeriggi i docenti accompagnatori avranno la possibilità di visitare il territorio e le aziende in **percorsi turistici mirati**. Gli alunni concorrenti non impegnati nella competizione e i loro docenti parteciperanno ai **Master di pasticceria** con Maestri Pasticceri della FIPGC.

Durante i tre giorni avranno luogo convegni e workshop su temi relativi alla pasticceria, al turismo, alle antiche tradizioni e in genere ai beni culturali



4° Campionato Nazionale di Pasticceria Istituti Alberghieri d'Italia 2020
FIPGC - Ministero dell'Istruzione - IPIA "Galileo Ferraris" Iglesias (CI) -
RE.NA.I.A.

anche immateriali della Regione Sardegna e delle bellezze di Iglesias, con particolare riferimento ai territori di appartenenza dei partner.

ART. 13 CORSI DI FORMAZIONE

Durante le tre giornate, la FIPGC terrà dei corsi di formazione per i concorrenti che non saranno impegnati nella competizione. Sono previste 5 demo formative a cura di Professionisti Chef Pasticceri FIPGC. Ai discenti sarà rilasciato un attestato di partecipazione.

ART. 14 RIFERIMENTI ORGANIZZATIVI

Per chiarimenti e ulteriori dettagli si prega di rivolgersi al docente referente dell'Istituto IPIA "Galileo Ferraris" di Iglesias, **Prof. Pasquale Franzese – e.mail:** pasqualelefranzese78@libero.it - Tel. 340.23905696 e al Responsabile internazionale comparto scuole FIPGC **Prof. Maurizio Santilli** Tel. 339.733.2591 - e-mail campionatostudentifipgc@gmail.com

ART. 15 COSTI DI PARTECIPAZIONE

Saranno a carico delle scuole partecipanti le spese per il viaggio e quelle relative a 2 cene in ristoranti convenzionati durante la permanenza nel luogo del Campionato da parte di ogni team partecipante, oltre a quelle relative ad altri eventuali accompagnatori e alle materie prime necessarie per la realizzazione del dessert.

I 4 pernottamenti dal 23 al 26 novembre 2020 per i 2 alunni e 1 docente accompagnatore, tutti i pranzi, la festa del campionato e la cena di gala restano a carico della Scuola ospitante.

ART. 16 SCHEDE ALLEGATE

1. Scheda di Adesione
2. Scheda di Partecipazione
3. Scheda Elaborati
4. Scheda Richieste Attrezzatura
5. Scheda d'Identità
6. Scheda prenotazione Hotel
7. Scheda Privacy Minorenni
8. Scheda Privacy Maggiorenni

ART. 17 TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi e per gli effetti dell'art.13 del decreto legislativo del 30 giugno 2003, n.196, recante il "Codice in materia di protezione dei dati personali" e del



*4° Campionato Nazionale di Pasticceria Istituti Alberghieri d'Italia 2020
FIPGC - Ministero dell'Istruzione - IPIA "Galileo Ferraris" Iglesias (CI) -
RE.NA.I.A.*

GDPR Regolamento Generale sulla Protezione dei Dati (UE) 2016/679, nonché delle “Disposizioni per l’adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 27 aprile 2016, relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché la libera circolazione di tali dati e che abroga la direttiva 95/46/CE (regolamento generale sulla protezione dei dati), contenute nel decreto legislativo 10 agosto 2018, n.101, i dati personali forniti saranno oggetto di trattamento finalizzato ad adempimenti connessi all’espletamento delle presente iniziativa. Tali dati potranno essere comunicati, per le medesime esclusive finalità, a soggetti cui sia riconosciuta, da disposizioni di legge, la facoltà di accedervi.

II DIRIGENTE SCOLASTICO
IPIA “G Ferraris” Iglesias
Prof. Massimo MOCCI

Il Responsabile Internazionale Comparto Scuole FIPGC
Prof. Maurizio SANTILLI