

# Regolamento per gli esami di abilitazione all'insegnamento del Corso Base di Pasticceria FIPGC

La Federazione Pasticceri in ottica di continuità e crescita professionale ed investimento per le risorse che rappresentano la Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria, istituisce l'Albo dei docenti professionali riconosciuti FIPGC di Pasticceria Gelateria Cioccolateria e Cake Design pertanto regola il ruolo di istruttore/insegnante/formatore all'interno della FIPGC sia per la Pasticceria che per il Cake Design.

Quindi solo dopo aver affrontato e superato tale prova, si potrà rilasciare per i propri corsi il "Certificato di partecipazione" con il logo della FIPGC.

## Requisiti fondamentali:

1. Il partecipante, attraverso il Delegato Regionale, dovrà presentare la propria candidatura e potrà chiedere info all'account [fipgc.certificazionedocenti@gmail.com](mailto:fipgc.certificazionedocenti@gmail.com) Ogni candidato dovrà specificare l'ambito di specializzazione e allegare CV.
2. Il Delegato Regionale, provvederà ad inviare alla commissione preposta l'elenco di tutti i tesserati che vorranno spontaneamente mettersi in gioco e sostenere le prove per la certificazione.
3. I candidati dovranno avere la tessera FIPGC in corso di validità da *almeno due anni* e procedere regolarmente al rinnovo.
4. Tutti i candidati dovranno essere muniti di divisa ufficiale composta da Giacca, Cappello, Pantalone nero, Grembiule.
5. Tutti i candidati sono consapevoli che per mantenere la certificazione attiva dovranno rinnovare la tessera ogni anno ed entro 2 mesi dalla scadenza. In caso contrario la certificazione si ritiene sospesa e al rientro in FIPGC si dovranno risostenere le prove di Certificazione.
6. L'esame di abilitazione si terrà ogni anno durante la fiera del TIRRENO CT di Massa-Carrara.
7. Le domande devono pervenire entro e non oltre il mese di Gennaio di ogni anno e l'esame sarà sostenuto durante la fiera successiva.
8. Il candidato deve certificare di aver frequentato numero **80 ore di corsi di formazione della FIPGC (equivalenza di 5 corsi master di formazione).**

## Modalità di svolgimento delle prove di Pasticceria

1. Presentazione del progetto: il candidato deve presentare un progetto che preveda la presentazione di un dolce complesso che a sua volta potrebbe rientrare nel programma di un suo corso.
2. Brochure descrittiva / dispensa: il candidato dovrà presentare una dispensa nella quale illustrare il dolce presentato, la sua ricetta, lo svolgimento della stessa e qualche foto del dolce.
3. Prova pratica: il candidato dovrà presentare un dolce complesso: questo prodotto dovrà contenere diverse stratificazioni con svariate consistenze.
4. Prova teorica: il candidato dovrà dare dimostrazione di conoscenza delle materie prime della pasticceria:
  - zucchero, uova, farine, grassi

- accenni sul bilanciamento delle basi della pasticceria (argomenti che scaturiranno dallo studio del dolce presentato).

I dolci portati pronti in loco, saranno spunto di ulteriore approfondimento della parte teorica.

### **Valutazione delle prove**

La commissione sarà composta da alcuni membri appartenenti all'Equipe Eccellenze Internazionali di Pasticceria.

Al termine delle prove in caso di esito positivo la commissione rilascerà l'attestato d'idoneità e il nome sarà iscritto nell'Albo dei formatori/docenti professionali FIPGC. L'albo sarà consultabile pubblicamente sul sito [www.federazionepasticceri.it](http://www.federazionepasticceri.it)

**Un aspetto importante che sarà tenuto conto dalla giuria di valutazione sarà l'esposizione del candidato, la sua capacità di comunicare, la sua capacità di rispondere alle domande, quindi in conclusione sarà importante e fondamentale il suo modo di trasmettere e comunicare la pasticceria.**