



*Federazione Internazionale  
Pasticceria  
Gelateria Cioccolateria*



## *Cake Designers World Championship*



### SELEZIONE ITALIANA 2016 REGOLAMENTO UFFICIALE



Campionato Italiano Cake Designer 2016



DAL 28 FEBBRAIO AL 02 MARZO 2016

**TIRRENO**  
Complesso Sieristico di Carrara  
**CT**

# REGOLAMENTO “CAMPIONATO ITALIANO CAKE DESIGN FIPGC 2016”

VALIDO COME SELEZIONI ITALIANE

PER IL CAMPIONATO DEL MONDO CAKE DESIGN 2017 FIPGC

PRESSO HOST FIERA MILANO

**La Federazione Italiana Pasticceria Gelateria Cioccolateria e l'Equipe Eccellenze Italiane FIP**

Organizzano presso **Host Fiera Milano** 2017 due eventi di livello internazionale:

- ❖ **Cake Designers World Championship FIPGC**
- ❖ **The World Trophy of Pastry Ice Cream Chocolate FIPGC**

**Due Campionati del mondo** in cui si contenderanno

“il Titolo” i professionisti provenienti dai cinque continenti.

Diverse culture si incontrano per dare vita  
alla più grande manifestazione di livello  
internazionale.

# Regolamento Ufficiale per le “Selezioni Italiane” del “Cake Designers World Championship FIPGC”

(valido per il Campionato Italiano di Cake Designer FIPGC)

## ✓ Introduzione:

Dal 28 Febbraio al 2 Marzo 2016 si svolgeranno le “**selezioni italiane**” organizzate dalla FIP **Federazione Italiana Pasticceria Gelateria Cioccolateria** per decretare il vincitore assoluto del Campionato Italiano di Cake Designer presso la Fiera Tirreno CT Massa Carrara.

**Il 1° classificato rappresenterà l'Italia** al Cake Designer World Championship (Campionato Mondiale di Cake Designer) a Milano presso Host Fiera Milano nel 2017.

## ✓ A chi è rivolto:

1. La selezione italiana è aperta a tutti i Pasticceri e Cake Designer maggiorenni.

2. I concorrenti potranno iscriversi e gareggiare “**singolarmente**” (non a coppia/squadra) e dovranno portare opere già pronte o da allestire sul posto. In questo caso avranno 2 ore c.a. a disposizione per la rifinitura del dolce.

3. Per partecipare alle selezioni, bisogna essere [iscritti ufficialmente alla Federazione](#) Italiana di Pasticceria Gelateria Cioccolateria FIP.

4. Per iscriversi al campionato, la quota d'iscrizione è di euro 100,00 da versare tramite bonifico bancario intestato a:

**Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria** Via Torviscosa, 53–Udine–33100 (UD) **entro e non oltre il 10 Gennaio 2016.**

## 5. Causale del bonifico:

Nome concorrente (es. *Mario Rossi*) Selezione per i Campionati Mondiali di Cake Design

6. ➤ **COORDINATE BANCARIE:** BANCA DI CIVIDALE FILIALE UDINE 3 – VIA MARSALA

**BANCA DI CIVIDALE FILIALE UDINE 3 VIA MARSALA**

**CODICE PAESE:** IT

**CHECK DIGIT:** 08

**COORDINATA BANCARIA NAZIONALE:** M0548412302044570421284

**IBAN:** IT08M0548412302044570421284

**BIC SWIFT:** CIVIIT2C

7. La domanda d'iscrizione (vedi modulo allegato al regolamento) dovrà pervenire presso la Segreteria Nazionale FIP all'indirizzo: [segreteria@federazionepasticceri.it](mailto:segreteria@federazionepasticceri.it) entro e non oltre il 10 Gennaio 2016. La Federazione, dopo aver ricevuto l'iscrizione, vi comunicherà il giorno in cui presentarsi per la gara; *il Campionato si svolgerà dal 28 Febbraio al 2 Marzo 2016 presso la Fiera Tirreno CT Massa Carrara.*

8. Gli allenamenti per il Cake Designers World Championship di Host Fiera Milano 2017, saranno curati esclusivamente dalla FIP ([www.federazionepasticceri.it](http://www.federazionepasticceri.it)) e dal Team Equipe Eccellenze Italiane ([www.soipgc.it](http://www.soipgc.it)).

✓ **Info & Contatti:**

Segreteria FIP: [segreteria@federazionepasticceri.it](mailto:segreteria@federazionepasticceri.it)

Sig. Gennaro Volpe (Vice Presidente FIP) tel. 3334218519

Sig. Mario Ragona (Direttivo Nazionale FIP) tel. 3478946044

✓ **L'organizzazione per le Selezioni Italiane:** (valido come Campionato Italiano di Cake Designer FIPGC)

1. L'organizzazione mette a disposizione dei concorrenti le postazioni per disporre le opere in tavoli neutri (*uguale per tutti i concorrenti*), che però potranno essere allestite dai concorrenti con tovagliato ed eventuale illuminazione aderente alla loro opera in esposizione.

2. I candidati dovranno presentare "**opere inedite al pubblico**" (che non siano apparse in altre manifestazioni, concorsi etc.), pena l'esclusione dalla selezione anche con possibile retroattività.

3. La selezione non prevede prove di degustazione. (Per il Campionato Italiano di Cake Designer FIPGC)

4. Il tema del concorso è a discrezione del partecipante. (*tema libero*)

5. I concorrenti dovranno essere **iscritti alla FIP** ed è obbligatorio indossare la **divisa ufficiale** della Federazione Italiana Pasticceria Gelateria Cioccolateria. (Per il concorso, per le foto e video ufficiali).

6. La giuria valuterà la pulizia dell'opera, aderenza e rispetto al tema scelto, abbinamento dei colori, applicazioni e difficoltà dell'elaborato.

7. L'opera potrà essere preparata presso il proprio laboratorio e allestita in loco.

8. Tutta la piccola attrezzatura e minuteria sarà a carico del partecipante.

9. L'organizzazione provvederà ad allestire un laboratorio completo di tutte le attrezzature necessarie.

10. Tutto quanto non descritto o specificato, sarà a carico del concorrente.

✓ **Dove e quando:**

1. La selezione Italiana per Cake Designers World Championship FIPGC, sarà svolta presso la Fiera Tirreno CT Viale Galileo Galilei, 133, 54033 Marina di Carrara – Massa Carrara dal **28 Febbraio al 2 Marzo 2016**.

2. I candidati dovranno presentare le loro opere in fiera (*già pronte*) entro e non oltre le ore 10,00. (*secondo il giorno assegnato dall'organizzazione che verrà comunicato dopo l'iscrizione avvenuta*)

3. I concorrenti dovranno presentarsi nel giorno assegnato dall'organizzazione ed avranno 2 ore di tempo per presentare il dolce. Il concorrente deve portare il materiale necessario (*attrezzi, pasta zuccherata, ecc*) perché a discrezione della giuria, si potrà richiedere di realizzare in diretta particolari lavorazioni presenti nell'opera presentata.

4. La giuria sarà composta da Professionisti che fanno parte dell'Equipe Eccellenza Italiana ed Equipe Eccellenze Internazionale della Federazione, selezionati dall'organizzazione.

5. Il 1° classificato si aggiudicherà il "Campionato Italiano di Cake Designer FIPGC 2016" ed entrerà di diritto alla finale del Cake Designers World Championship FIPGC che si terrà presso Host Fiera Milano 2017.

6. La premiazione avverrà a partire dalle ore 18,00 ca.

✓ **Metodo di valutazione:** (*non vi saranno prove di degustazione per la selezione italiana*)

La giuria formata da esperti del settore e da professionisti riconosciuti in campo internazionale valuterà le opere tenendo conto i seguenti parametri:

- **Elaborato Artistico:** 20% e comprende l'aderenza al tema scelto dal concorrente.
- **Applicazioni:** 50% e comprende difficoltà d'esecuzione, le tecniche utilizzate, l'innovazione.
- **Impressione Generale:** 30% e comprende pulizia nel lavoro, brochure di presentazione, allestimento finale della postazione e abbigliamento ufficiale FIP come richiesto da regolamento.

✓ **Premi e Riconoscimenti per i primi tre Classificati Assoluti:**

**1° Classificato Assoluto:** Trofeo Italiano Cake Designer 2016, Medaglia d'Oro, Diploma d'Onore con Titolo di Campione Italiano 2016 ed ingresso nell'Equipe Eccellenze Cake Designer FIP.

**2° Classificato Assoluto:** Coppa, Medaglia, Diploma d'Onore ed ingresso nell'Equipe Eccellenze Cake Designer FIP.

**3° Classificato Assoluto:** Coppa, Medaglia, Diploma d'Onore ed ingresso nell'Equipe Eccellenze Cake Designer FIP.

La Federazione assegnerà, inoltre, **un medagliere a punteggio** per tutti i concorrenti che raggiungeranno i seguenti punteggi;

- da **81 a 100** punti - **Medaglia d'Oro**
- da **71 a 80** punti – **Medaglia d'Argento**
- da **61 a 70** punti – **Medaglia di Bronzo**
- **Sotto la soglia dei 60 punti, Diploma di Partecipazione**

**Tutti coloro che otterranno la Medaglia d'Oro FIP, entreranno di diritto a far parte dell'Equipe Eccellenze Italiane Cake Designer FIP.**

Verranno assegnati inoltre:

- ❖ Premio per l'Innovazione
- ❖ Premio per la Pulizia dell'elaborato ed Estro Artistico

**Tutti i concorrenti** riceveranno dall'organizzazione un Diploma per la partecipazione al Campionato Italiano Cake Designers FIPGC 2016.

*NB.*

*I concorrenti prescelti (cioè coloro che hanno provveduto ad iscriversi alla Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria, hanno inviato domanda di partecipazione al concorso alla segreteria della Federazione Italiana entro il 10/01/2016, ed hanno ottenuto 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 (la Fiera e la Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria 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 e il dolce preparato per fini propagandistici e tutto ciò correlata ad esso in tutte le sue forme di utilizzo e comunicazioni, rinunciando sin d'ora ad ogni richiesta di risarcimento danno, rimborso spese e pagamento di somme in genere.*

*Le parti concorrenti si obbligano il giorno 10 Gennaio 2016, dal momento che hanno 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.*

*Autorizziamo espressamente l'organizzazione, nonché le persone dalla stessa delegate, al trattamento dei dati personali e dell'azienda limitatamente alla predisposizione del concorso ed alla sua pubblicità, presente e futura, per la 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 ed al numero dei partecipanti in gara, l'orario di presentazione della propria opera che verrà tempestivamente comunicata al concorrente.*

**Per accettazione - Firma del concorrente**

-----

**DOMANDA ISCRIZIONE SELEZIONI ITALIANE CAMPIONATO ITALIANO CAKE DESIGNER 2016 FIPGC**

<b>Il/la sottoscritto/a</b>	
-----------------------------	--

(cognome)

<b>nato/a a</b>		
-----------------	--	--

(comune di nascita – se nato/a all'estero: specificare lo Stato)

(prov.)

<b>residente a</b>	
--------------------	--

(comune di residenza)

--

(via, piazza, contrada, località, ecc.)

<b>Codice Avviamento Postale</b>	<b>Codice Fiscale</b>
----------------------------------	-----------------------

<b>telefono:</b>	<b>fax:</b>	<b>cellulare:</b>
------------------	-------------	-------------------

n° Tessera Socio FIP:

<b>sito internet:</b>	<b>e-mail:</b>
-----------------------	----------------

**Desidera iscriversi alle Selezioni italiane per il Campionato Italiano di Cake Designer FIPGC 2016**

*✓ A tal fine dichiara di:*

1. essere in possesso dei requisiti di adesione di carattere generale, nonché dei requisiti specifici per la tipologia di appartenenza, previsti dal Regolamento di cui sopra;
2. accettare tutte le condizioni, di iscrizione e regolamento allegato.
3. comunicare tempestivamente eventuali variazioni intervenute in merito a quanto dichiarato nella presente domanda di adesione;
4. di rispettare e non intraprendere attività contrarie alle finalità dell'Organizzazione;
5. autorizzo all'utilizzo dei miei dati personali finalizzate alla manifestazione in oggetto.

\_\_\_\_\_ (luogo)

\_\_\_\_\_ (data)

\_\_\_\_\_  
**(firma del richiedente)**

<p><b>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</b></p> <p><b>Informativa:</b> 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).</p> <p>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. <b>Consenso:</b> 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.</p> <p style="text-align: center;"><b>(firma del richiedente)</b></p>
--