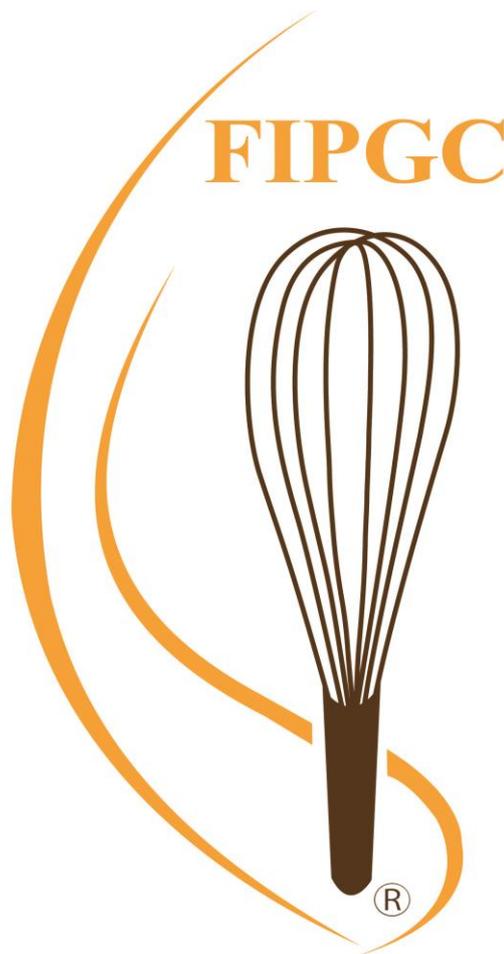


Championnat du Monde de Pâtisserie Glacerie Chocolaterie FIPGC

RÈGLEMENT OFFICIEL

Host Fiera Milano 21/22 octobre 2019



*Federazione Internazionale
Pasticceria
Gelateria Cioccolateria*

- **À qui s'adresse-t-il ?**
- La participation au Championnat du Monde de Pâtisserie Glacerie Chocolaterie FIPGC, organisé par la Fédération Internationale de Pâtisserie Glacerie Chocolaterie, est ouverte à tous les pays du monde.
- Le Thème du Championnat du Monde FIPGC 2019 pour toutes les Équipes sera « **Art et Tradition Nationaux (se référant au pays d'appartenance)** ».
- Le Championnat se déroule tous les deux ans, en 2019 il se tiendra à **Host Fiera Milano de Rho**.

- **L'inscription au Championnat du Monde FIPGC**
- Les Équipes qui souhaitent s'inscrire doivent envoyer une demande par courrier électronique au Comité d'organisation international à l'adresse suivante : info@internationalfederationpastry.com, **en détaillant la Nation candidate et les noms** des participants. Le Comité d'organisation remettra une communication à l'Équipe candidate pour confirmer la candidature.
Seulement après avoir reçu le courrier électronique accusant réception, les Équipes auront accès au Championnat, après avoir lu et entièrement rempli le Règlement et avoir accepté ses termes et conditions, et après avoir versé le montant fixé par le Comité d'organisation de 500,00 € par équipe par virement bancaire à :
Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria Via Torviscosa, 53–Udine–33100 (UD) **au plus tard le 15 octobre 2018**. **Objet du virement** : Nom Nation (par exemple : Italie)
Inscription au Championnat du Monde de Pâtisserie
- **COORDONNÉES BANCAIRES** : BANCA DI CIVIDALE FILIALE UDINE 3 – VIA MARSALA
- FEDERAZIONE INTERNAZIONALE PASTICCERIA GELATERIA CIOCCOLATERIA
ASSOCIAZIONE SENZA SCOPO DI LUCRO Via Torviscosa, 53 – Udine – 33100 (UD) ITALY
BANCA DI CIVIDALE FILIALE UDINE 3 – VIA MARSALA
IBAN : IT15X0548412302CC0440421284
Swift : CIVI IT 2C
- **Seules les 16 premières équipes** inscrites pourront participer au championnat.
- La fiche de participation (*jointe au règlement*) doit être envoyée par lettre recommandée avec accusé de réception à l'adresse suivante : Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria Via Torviscosa, 53. Udine 33100 (UD), ou bien remplie et envoyée à l'adresse de courrier électronique suivante : info@internationalfederationpastry.com le **15 octobre 2018 au plus tard**.

➤ **Infos et Contacts pour les inscriptions internationales**

- **Comité d'Organisation International :**
- **Site Web :** www.campionatomondialepasticceria.it - www.pastryworldchampionship.com
www.internationalfederationpastry.com
- **E-mail :** info@internationalfederationpastry.com

➤ **L'Équipe et le Coach :**

- Chaque équipe sera formée par **1 Coach** et **3 Concurrents** ayant des compétences professionnelles dans le domaine de la Pâtisserie, Glacerie et Chocolaterie.
- Le Coach, pendant le déroulement de la compétition, représentera sa nation en tant que juge international et aura le droit de vote pour sa nation.
- Les Concurrents devront réaliser tout seuls le programme de la compétition.
- La tâche du Coach est d'entraîner son équipe pour la préparer aux championnats. Pendant le déroulement de la compétition, le Coach ne peut pas aider l'équipe.
- Le Coach représente son équipe dans le jury international et il est le représentant de l'équipe par rapport au Comité d'organisation, aussi bien pendant la compétition que pendant la phase d'organisation précédant le concours.

➤ **Habillement :**

- L'organisation fournira à chaque Équipe 2 vestes officielles par personne (*1 à utiliser pendant la compétition et 1 pour la remise de prix*) 1 tablier par concurrent.
- Tous les concurrents auront l'obligation de porter l'habillement complet, à savoir veste officielle de la compétition, pantalon noir, chaussures noires.
- **Il est strictement interdit** d'utiliser un habillement non conforme aux indications fournies ou d'arborer d'autres logos sur l'habillement.
- Pendant toute la compétition, il est également interdit d'exhiber des logos et d'autres éléments publicitaires sur tout l'habillement et sur les ustensiles ou les matières premières, qui devront être rangés dans des récipients en masquant les étiquettes promotionnelles autres que les étiquettes officielles de la compétition, sous peine de l'exclusion de l'Équipe par le Comité d'Organisation International.

➤ **Série de recettes et Thème de la Compétition :**

- Le Thème du Championnat du Monde de Pâtisserie, Glacerie et Chocolaterie établi par le Comité d'Organisation International pour 2019 sera « **Art et Tradition Nationaux** » (**se référant au pays d'appartenance**) et devra être représenté par l'œuvre finale de chaque équipe.
- Chaque équipe devra remettre **20 brochures** de présentation, comprenant une série de recettes, une courte biographie des membres de l'Équipe, l'explication du thème représenté, et des photos des concurrents. Chaque équipe choisit librement comment réaliser la brochure (elle doit être faite en anglais, italien et dans la langue originale de l'équipe participante).
- Tout le matériel sollicité devra être remis sur support papier ainsi que sur CD (1 CD) lors de la compétition, au président du jury international ; en cas de défaut de livraison ou livraison partielle, une pénalité de 10 points sera appliquée au score final atteint par l'Équipe.

Série de recettes, photos, biographies et brochures de présentation des Équipes participantes, seront la propriété de l'Organisation, avec faculté de publication sur tout moyen publicitaire à sa disposition.

➤ **Présentation des Équipes et remise des stands**

Le Comité d'Organisation International présentera à Fiera Host Milano le 20 octobre 2019 à 13 h 00 toutes les Équipes participantes, où auront lieu :

- **le tirage au sort des stands ;**
- **le tirage au sort du jour de compétition.**

Les 8 premières Équipes qui concourront le 21 octobre 2019, prendront position dans le stand attribué pour organiser leur espace, de 16 h 30 à 18 h 00, le 20 octobre 2019 (*immédiatement après la présentation des équipes et le tirage au sort*).

Les Équipes qui concourront le 22 octobre 2019 prendront position dans les stands de 16 h 30 à 18 h 00 le 21 octobre 2019. Les indications pour rejoindre le Pavillon des championnats seront communiquées par e-mail en temps voulu. Les coaches sont tenus de communiquer par e-mail plaque d'immatriculation et type de véhicules utilisés afin de recevoir le pass qui donnera l'accès au salon (uniquement pour décharger les équipements). Pour d'éventuels autres véhicules pas directement liés à l'équipe (amis, supporteurs, proches, etc.), la place de parking peut être achetée directement sur le site www.host.fieramilano.it

Le 20 octobre 2019, toutes les équipes doivent amener leur matériel/équipement auprès du pavillon où se déroulent les championnats.

Chaque Équipe, formée par le Coach et (3) trois membres, devra présenter le programme suivant dans un délai de 7 heures 30 minutes : **Début des travaux 7 h 00. Fin des travaux 14 h 30.**

À 14 h 30, toutes les Équipes doivent présenter sur la table d'exposition les œuvres d'art et les gâteaux pour exposition pour l'évaluation finale de la table.

Le programme 2019 comprendra les catégories suivantes :

- Sculpture de Chocolat et Pralines ;
- Sculpture de Sucre et Gâteau Moderne ;
- Sculpture de Pastillage et Portion Individuelle de Glace.

« Sculpture de Chocolat et Pralines »

- Les Concurrents devront présenter **une œuvre d'art de chocolat** ayant une hauteur maximum de 180 cm, réalisée à l'aide de toutes les techniques du chocolat, sans utiliser des supports intérieurs ; **l'œuvre d'art peut être amenée déjà faite (pour la structure et les éléments portants coulés et moulés). Les fleurs, les allégements, les éventuels personnages doivent être réalisés en direct.**
- et **2 pralines différentes** dont :
 - **30 Pralines** réalisées avec des moules.
« 25 pralines pour la dégustation et 5 pralines à mettre sur la sculpture de chocolat »
 - **30 Pralines** réalisées sans utiliser de moules, glacées à la main.
« 25 pralines pour la dégustation et 5 pralines à mettre sur la sculpture de chocolat »

Chaque praline devra avoir un poids maximum de 12 g.

Il revient à l'Équipe de porter la base d'appui pour l'œuvre d'art de chocolat. Les pralines doivent être placées directement sur l'œuvre d'art (5+5 = 10 pralines totales).

Les pralines pour la dégustation du jury devront également être placées sur un seul plateau.

(25+25 = 50 pralines) à la charge de l'Équipe, à montrer « visuellement » au Jury avant la dégustation.

La dégustation des pralines par le Jury se déroulera à 10 h 30.

« Sculpture de Sucre et Gâteau Moderne »

- Les Équipes concurrentes devront présenter une œuvre d'art de sucre (**sans pastillage et sans aérographie**), ayant une hauteur maximum de 180 cm ; **l'œuvre d'art peut être amenée déjà faite (pour la structure et les éléments portants coulés et moulés). Les fleurs, les allégements, les éventuels personnages doivent être réalisés en direct.**
- **4 gâteaux** modernes ayant un diamètre maximum de 18 cm, de la même forme et du même goût. (**3 gâteaux** pour le jury de dégustation, **1 gâteau** à placer sur l'œuvre d'art).
- Toutes les bases (*gaufrette, génoise, brisée, biscuit, meringues, croquant, etc.*) doivent être apportées déjà cuites par l'Équipe concurrente ; comme alternative, les équipes qui prennent possession du stand la veille de la compétition peuvent préparer d'éventuelles bases de 16 h 30 à 18 h 00. D'éventuels glaçages pour couvrir les gâteaux peuvent être amenés déjà faits.
- **N.-B.** : Le Gâteau Moderne doit contenir au moins une crème (*mousse, bavaroise, etc.*) à base de fruits secs (*ex. pâte noisette, pâte pistache, pâte pignons, etc.*).
- Les équipements tels que les lampes à sucre, ainsi que les petits ustensiles personnels comme les couteaux, spatules, etc., doivent être apportés par l'équipe.

- Il revient à l'Équipe d'apporter la base d'appui pour l'œuvre d'art de Sucre et pour le Gâteau Moderne, qui sera placé sur l'œuvre elle-même. Les assiettes à présenter au jury international pour la dégustation seront quant à elles fournies par l'organisation.

La dégustation du gâteau par le Jury se déroulera à 13 h 30.

« Sculpture en Pastillage »

- Les Équipes concurrentes devront présenter une sculpture en Pastillage ayant une hauteur maximum de 180 cm ; **l'œuvre d'art peut être apportée déjà faite et montée en direct.** Le montage doit être réalisé sur place et l'aéroggraphie, le cas échéant, doit être réalisée en direct.
- Les Équipes devront présenter 1 type de Portion Individuelle de glace (total 20 pièces) à présenter au jury de dégustation. La portion individuelle de glace doit être présentée sur assiette comme un dessert à l'assiette (une sauce d'accompagnement peut être ajoutée dans l'assiette).
- Toutes les bases (*gaufrette, génoise, brisée, biscuit, meringues, croquant, etc.*) doivent être apportées déjà cuites par l'Équipe concurrente ; comme alternative, les équipes qui prennent possession du stand la veille de la compétition peuvent préparer d'éventuelles bases de 16 h 30 à 18 h 00.
- Il revient à l'Équipe de porter la base d'appui pour l'œuvre d'art en pastillage et pour la portion individuelle de glace qui sera placée sur celle-ci ; la portion individuelle de glace placée sur la pièce en pastillage doit être visuellement identique aux portions individuelles de dégustation mais pourra être réalisée avec des ingrédients qui tiennent à température ambiante. Les assiettes pour les portions individuelles de glace à montrer « visuellement » au jury international avant la dégustation seront fournies par l'organisation.

La dégustation de la Portion Individuelle de glace à présenter au Jury se déroulera à 12 h 00.

TOUTES LES ŒUVRES D'ART DEVRONT ÊTRE PRÉSENTÉES SUR LA TABLE D'EXPOSITION À 14 H 30

- **Le Jury du Championnat du Monde de Pâtisserie Glacerie Chocolaterie**
- Le Jury Officiel sera composé par le représentant de chaque équipe participant (le Coach), par le Président du Jury et par des journalistes spécialisés dans le secteur de la Pâtisserie Glacerie Chocolaterie.
- Le président du jury n'a pas le droit de vote ; il intervient dans les éventuelles controverses pouvant avoir lieu pendant la compétition au sein du jury ; les coaches des nations, en cas de controverses, sont tenus à en discuter au moment où se réunit le jury. Une fois le championnat terminé, ils n'ont pas droit de réponse.
- *En cas de doutes ou de désaccord motivés concernant tout aspect de la fonction de juge, il faudra les communiquer au président du jury le jour même par écrit, par lettre, à remettre sous enveloppe fermée au président du comité des juges. Les membres du jury se verront distribuer des enveloppes*

avec fiches prévues à cet effet. Celles-ci devront être remises au président des juges avant la fin de la compétition ; le président du jury est tenu à répondre.

- **Critères d'évaluation**

Le jury évaluera les éléments et les œuvres en tenant compte des paramètres suivants :

- **Création artistique : 30 %**, comprenant le respect du thème, la difficulté d'exécution, les techniques utilisées, l'innovation.
- **Dégustation : 40 %**, comprenant mariages de goûts, chaud/froid, différentes structures du gâteau, difficulté d'exécution, innovation du gâteau.
- **Impression Générale : 30 %**, comprenant propreté du travail, ordre dans le stand, organisation du travail, brochure, série de recettes et table de présentation finale.

➤ **Le score maximum et le score minimum ne seront pas pris en compte.**

En cas de comportement inapproprié par rapport au règlement ou au déroulement de la compétition, le Jury et le Président du jury peuvent appliquer des pénalités, voire l'exclusion de l'équipe. Les Concurrents ne pourront avoir aucune aide de tiers, sous peine de l'exclusion ou d'une pénalité.

Le jugement du jury est sans appel.

- **Les concurrents auront 7 heures 30 minutes** à leur disposition pour achever le travail, nettoyage du stand inclus.
Toutes les 10 minutes de retard, par rapport à l'horaire établi, une pénalité de 20 points sera appliquée.

- 7 h 00 Début de la compétition

- 10 h 30 Dégustation Pralines

- 12 h 00 Dégustation portion individuelle glace

- 13 h 30 Dégustation Gâteau Moderne

- 14 h 30 Exposition de la table et fin de la compétition

- De 14 h 30 à 15 h, toutes les équipes doivent libérer les stands de leurs équipements et ustensiles. Le coach doit signer l'attestation de sortie de l'équipe après avoir vérifié tous les équipements avec un membre du Comité d'organisation préposé.

- - **À partir de 17 h 00 du 22 octobre 2019 la proclamation des lauréats aura lieu.**

➤

➤ **Prix**

1^{er} Lauréat :

- **Le Trophée du Monde** de Pâtisserie Glacerie Chocolaterie FIPGC (1 pour l'Équipe et 1 pour les concurrents)
- **Médaille d'or** pour les Champions du Monde FIPGC

www.pastryworldchampionship.com - Fédération Internationale Pâtisserie Glacerie Chocolaterie - www.federazione pasticceri.it
www.internationalfederationpastry.com

Via Torviscosa, 53 Udine 33100 P.iva e C.F. 02724640301 info@internationalfederationpastry.com

- Diplôme d'Honneur
- 10 000,00 €

2^e Lauréat :

- Médaille d'Argent (*1 pour le coach et 1 pour les concurrents*)
- Diplôme d'Honneur
- 5 000,00 €

3^e Lauréat :

- Médaille de Bronze (*1 pour le coach et 1 pour les concurrents*)
- Diplôme d'Honneur
- 3 000,00 €

Les prix indiqués ci-dessus sont à considérer bruts, avant déduction des retenues fiscales en vigueur au moment de la distribution du prix.

➤ **Prix Spéciaux**

- Prix Meilleure Praline
- Prix Meilleur Gâteau Moderne
- Prix Meilleure Portion Individuelle de Glace
- Prix Meilleure Sculpture Artistique
- Prix de la Critique journalistique

Pour les autres positions :

Diplôme de participation pour toutes les Équipes participantes.

➤ **Durée et déroulement de la compétition**

- La Compétition aura une durée totale de 7 heures 30 minutes et le début est prévu pour 7 h 00
- Fin de la préparation des tables de présentation au plus tard à 14 h 30 et nettoyage des stands au plus tard à 15 h 00.

Les participants pourront préparer le stand la veille de la compétition de 16 h 30 à 18 h 00.

Pendant toute la phase de compétition, les juges/coaches des différentes Nations veilleront au correct déroulement de la compétition et inspecteront les stands au début et à la fin des travaux, afin de vérifier tous les équipements, le nettoyage général du stand, le plan de travail, le sol, les frigidaires et la poubelle des déchets organiques et du plastique.

Tout le matériel pour le nettoyage des stands sera à la charge des Équipes participantes.

➤ **L'organisation**

- L'organisation met à la disposition des concurrents les postes munis de cellule de refroidissement, tables, conservateur positif et négatif, mélangeur planétaire de table, micro-ondes, plaque à induction, tempéreuses pour le chocolat, machine à glace, turbine à glace. **N.-B.** L'organisation communiquera à toutes les Équipes participantes, **en détail**, les équipements et les matières premières présents. Les petits ustensiles et équipements (*tels que saladiers, balances, couteaux, lampes à sucre, spatules, louches, moules, etc.*) sont à la charge du participant. L'organisation met à la disposition des concurrents les tables neutres, munies des mêmes nappes pour toutes les Équipes pour pouvoir ranger les œuvres. L'éclairage et/ou spots pour éclairer les œuvres seront à la charge des concurrents.
- Les concurrents peuvent apporter dans leur stand d'éventuelles machines dont ils ont besoin pendant la compétition.
- Les candidats devront présenter des « **œuvres inédites au public** » (*jamais présentées lors d'autres événements, compétitions, etc.*), sous peine d'exclusion de la compétition, même rétroactive.
- Le Comité d'organisation international se réserve le droit de modifier le règlement, en le communiquant dans le plus bref délai aux Équipes participantes par e-mail.
- **Où et quand**
- Le Championnat du Monde de Pâtisserie Glacerie Chocolaterie se déroulera à la Foire **HOST Fiera Milano**, Strada Statale 33 del Sempione, Rho Milano (MI), Italie, du 21 au 22 octobre 2019.
www.host.fieramilano.it

- **Envoi et retrait marchandise**

Toutes les Équipes peuvent envoyer du matériel et d'éventuels équipements particuliers directement à Host Fiera Milano (*les frais d'envoi et de retrait sont à la charge des Équipes*), sur accord préalable avec le Comité d'Organisation International. Idem pour le retrait.

Pour tout accord, veuillez contacter le Comité d'Organisation à l'adresse suivante :
info@internationalfederationpastry.com

- **Le séjour**

L'organisation se chargera du logement des Équipes participantes pour les jours : 20/21/22 octobre 2019. Le 23 octobre 2019, toutes les Équipes devront quitter leurs logements à 10 h 00 au plus tard. Après cette date et cet horaire, tous les frais seront à la charge des participants. Le séjour sera réservé exclusivement aux Équipes participantes. Les équipes concurrentes seront logées dans des chambres doubles ou triples conformément aux indications de l'organisation, d'éventuelles demandes particulières (demande de chambres simples) engendreront un coût à la charge du demandeur. L'organisation mettra à disposition des équipes participantes un bus qui fera la navette entre l'hôtel et la foire et vice versa.

- **Dispositions finales**

Toutes les Équipes, par l'envoi d'une demande le 15 octobre 2018 au plus tard, acceptent toutes les conditions visées au présent règlement et soulèvent, à partir de la date susmentionnée, l'organisation de toute responsabilité en cas de contestation due au score, qui sera sans appel et revient exclusivement au Jury Officiel et au Président du Jury ; toute communication devra être présentée au Président du Jury à la fin de chaque épreuve de la Compétition exclusivement par écrit.

L'organisation se réserve également le droit d'annuler la compétition pour cause de force majeure et de modifier le règlement pour
www.pastryworldchampionship.com - Fédération Internationale Pâtisserie Glacerie Chocolaterie - www.federazione pasticceri.it
www.internationalfederationpastry.com

Via Torviscosa, 53 Udine 33100 P.iva e C.F. 02724640301 info@internationalfederationpastry.com

des raisons de logistique qui ne dépendent pas d'elle (*dans ce cas, le montant versé pour la participation sera restitué aux Équipes concurrentes*).

Les parties concurrentes s'engagent, le 15 octobre 2018, après avoir envoyé une lettre de confirmation acceptant la participation à la compétition et le présent règlement, à signer cet acte. À défaut, elles pourront être exclues, au gré de l'organisation, de la compétition, sans que cela n'entraîne aucune responsabilité pour l'organisation, et les concurrents renoncent d'ores et déjà aux dommages et intérêts et au remboursement des frais.

L'Équipe autorise expressément l'organisation ainsi que ses membres délégués à l'enregistrement officiel à la Fédération Internationale de Pâtisserie Glacerie et Chocolaterie, et autorise également au traitement des données à caractère personnel exclusivement pour la préparation de la compétition et sa publicité, présente et future, pour laquelle elle a expressément accepté de participer, aux termes et en exécution du Décret Législatif 196/2003. Tous les participants auront l'accès gratuit à la foire, qui sera remis le 20 octobre à l'hôtel où les équipes logeront ; les billets pour d'éventuels accompagnateurs, supporteurs et proches doivent être demandés au Comité d'organisation au plus tard le 1^{er} octobre 2019. Le comité d'organisation, à travers les e-mails de Fiera Milano, enverra au demandeur les codes d'entrée pour obtenir les billets gratuits. Le demandeur devra les imprimer pour accéder à la foire. Les comportements incohérents par rapport au verdict final ne sont pas acceptés, une fois que celui-ci a été discuté et établi au sein du jury (par réseau social, selon l'art. 595, alinéa 3 du Code pénal de la loi italienne, TV, revues et tout moyen de communication).

COCHEZ POUR ACCEPTER

J'ACCEPTÉ

JE N'ACCEPTÉ PAS

Les concurrents cèdent à l'organisation, à partir de l'admission à la compétition, le droit de pouvoir utiliser des photos, vidéos, fichiers audio, livres de recettes et tous les documents à des fins de propagande et tout ce qui est lié à la compétition dans toutes les formes d'emploi, en renonçant dès maintenant à toute demande de dommages et intérêts, remboursement de frais et paiement de tout montant.

COCHEZ POUR ACCEPTER

J'ACCEPTÉ

JE N'ACCEPTÉ PAS

INSCRIPTION AU CHAMPIONNAT DU MONDE DE PÂTISSERIE GLACERIE CHOCOLATERIE 2019

www.pastryworldchampionship.com - Fédération Internationale Pâtisserie Glacerie Chocolaterie - www.federazione pasticceri.it
www.internationalfederationpastry.com

Via Torviscosa, 53 Udine 33100 P.iva e C.F. 02724640301 info@internationalfederationpastry.com

NATION PARTICIPANTE :		
------------------------------------	--	--

COACH NATION :

NOM :

PRÉNOM :

né(e)			le
		(ville de naissance – indiquez l'État)	(jj/mm/aa)
adresse			
		(ville de résidence)	(dép.)
			N°
(rue, place)			(num. habit.)
Code Postal			
téléphone	Fax :	Portable :	
(préfixe international inclus)		(préfixe international inclus)	
site Internet :		Courriel :	

TAILLE TENUE : - Homme / Femme - Dim. thorax cm : - Dim. hanches cm :

CONCURRENT ÉQUIPE CHOCOLAT

NOM :

PRÉNOM :

né(e)			le
		(ville de naissance – indiquez l'État)	(jj/mm/aa)
adresse			
		(ville de résidence)	(dép.)
			N°
(rue, place, localité, etc.)			(num. habit.)
Code Postal			
téléphone	Fax :	Portable :	
(préfixe international inclus)		(préfixe international inclus)	
site Internet :		Courriel :	

TAILLE TENUE : - Homme / Femme - Dim. thorax cm : - Dim. hanches cm :

CONCURRENT ÉQUIPE PÂTISSERIE

NOM :

PRÉNOM :

e) satisfaire les conditions d'aptitude médicale exigées pour la manipulation des aliments.

Décret Législatif n° 196 du 30/06/2003 tel que modifié et complété et « Code en matière de protection des données à caractère personnel » : Protection de la vie privée

Notice d'information : aux termes de l'article 13 du Décret Législatif 196 du 30/06/2003, nous vous informons que le traitement des données qui vous concernent sera exécuté (directement et/ou par des sociétés, des organismes ou des consortia) aux fins étroitement liées à la demande ci-dessus. Les données seront traitées de manière licite et correcte, elles seront enregistrées et gardées dans les archives informatiques et/ou sur support papier, ainsi que publiées sur le Web et/ou sur support papier (guides, brochures, matériel promotionnel, à tirage national et international).

Aux termes de l'art. 7, vous avez le droit, à tout moment, de consulter, demander la modification (en cas d'erreurs et/ou variations) ou l'élimination des données transmises. Tout refus de transmission, total ou partiel, des données sollicitées, entraînerait automatiquement, sans besoin d'une communication spécifique, l'exclusion de l'établissement ou de la poursuite de tout rapport avec vous. **Consentement** : Je déclare avoir reçu la notice d'information visée à l'article 13 du Décret Législatif 196/03 tel que modifié et complété, dont je connais le contenu, et je donne mon consentement, après un examen approfondi et libre détermination, au traitement de mes données à caractère personnel, conformément à la description de la notice d'information.

COCHEZ POUR ACCEPTER

J'ACCEPTÉ

JE N'ACCEPTÉ PAS

Signature du Coach

Signature du participant Chocolaterie

Signature du participant Pâtisserie

Signature du participant Glacerie

Merci pour la collaboration à :

www.pastryworldchampionship.com - Fédération Internationale Pâtisserie Glacerie Chocolaterie - www.federazione pasticceri.it
www.internationalfederationpastry.com

Via Torviscosa, 53 Udine 33100 P.iva e C.F. 02724640301 info@internationalfederationpastry.com



- www.federazionepasticceri.it
- www.internationalfederationpastry.com
- www.campionatomondialepasticceria.it
- www.pastryworldchampionship.com
- www.campionatomondialecakedesigner.it
- www.cakedesignersworldchampionship.com
- www.campionatoitalianocakedesigner.it
- www.mypastrybook.it
- www.magazinefipgc.it
- www.federazioneitalianacakedesigner.it
- www.host.fieramilano.it