

# IVG-Tortendesigner-Weltmeisterschaft FIPGC

OFFIZIELLES REGLEMENT

**Host Fiera Milano, 23. und 24. Oktober 2017**

**Cake Designers World Championship FIPGC**



*Federazione Internazionale  
Pasticceria  
Gelateria Cioccolateria*

- **Teilnahme**
- Die Teilnahme an der von der Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria (Internationaler Verband für Gebäck, Speiseeis und Schokolade) organisierten Tortendesigner-Weltmeisterschaft Cake Designers FIPGC steht allen Ländern der Welt offen.
- Das Thema der Weltmeisterschaft FIPGC 2017 für alle teilnehmenden Teams lautet „**Auf Entdeckungsreise der Welt der Schokolade und des Kaffees**“.
- Die Meisterschaft wird alle zwei Jahre ausgetragen und findet 2017 bei **Host Fiera Milano in Rho** statt.

- **Anmeldung zur Weltmeisterschaft FIPGC**

- Die Anmeldung zur Weltmeisterschaft erfolgt per E-Mail an das internationale Organisationskomitee unter folgender Adresse: [info@cakedesignersworldchampionship.com](mailto:info@cakedesignersworldchampionship.com). In der E-Mail sind **das Land und die Namen** der Teilnehmer anzugeben. Das Organisationskomitee bestätigt die Einschreibung zur Meisterschaft per E-Mail. Erst nach Erhalten der Bestätigungs-E-Mail dürfen die jeweiligen Teams an der Meisterschaft tatsächlich teilnehmen, nachdem die Teammitglieder das Reglement vollständig gelesen und ausgefüllt, den Teilnahmebedingungen zugestimmt, und die vom Organisationskomitee bestimmte Anmeldegebühr von 300,00 € durch Banküberweisung an die folgende Bankverbindung **spätestens bis zum 15. Oktober 2016** bezahlt haben.

**Kontoinhaber:** Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria Via Torviscosa, 53 – Udine – 33100 (UD) – ITALY.

**Zahlungsgrund:** Land (zum Beispiel: Deutschland) *Iscrizione Campionato Mondiale Cake Design*

- **KONTONUMMER:** BANCA DI CIVIDALE FILIALE UDINE 3 – VIA MARSALA – ITALY

LÄNDERCODE	PRÜFZIFFERN	KONTOIDENTIFIKATION
IT	08	M0548412302044570421284
<b>IBAN</b>		
<b>IT08M0548412302044570421284</b>		

<b>BIC SWIFT</b>
------------------

<b>CIVIIT2C</b>
-----------------

- **Es werden nur die ersten 16 angemeldeten Teams** in die Meisterschaft eingeschrieben.
- Die Anmeldungskarte (*in der Anlage zum vorliegenden Reglement*) ist vollständig auszufüllen und bis zum **15. Oktober 2016** entweder per Einschreiben mit Rückschein an folgende Anschrift: Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria – Via Torviscosa, 53 – Udine 33100 (UD) – ITALY, oder per E-Mail an folgende Adresse zu senden: [info@cakedesignersworldchampionship.com](mailto:info@cakedesignersworldchampionship.com).

➤ **Info & Kontaktdaten für Anmeldungen vom Ausland**

- Internationales Organisationskomitee: [info@cakedesignersworldchampionship.com](mailto:info@cakedesignersworldchampionship.com)
- Website: [www.campionatomondialecakedesigner.it](http://www.campionatomondialecakedesigner.it) - [www.cakedesignersworldchampionship.com](http://www.cakedesignersworldchampionship.com)

➤ **Das Team und der Coach:**

- Jedes Team besteht aus **1 Coach** (dem Teamleiter) und **1 Konkurrenten** mit beruflicher Erfahrung in den Bereichen Tortendesign und Backwerk.
- Im Wettbewerb repräsentiert der Coach sein Land und gibt für dieses seine Stimme ab.
- Der konkurrierende Teilnehmer erstellt alleine die Schöpfungen nach dem Programm des Wettbewerbs.
- Die Aufgabe des Coachs ist es, das eigene Team auf die Weltmeisterschaft entsprechend vorzubereiten. Während des Wettbewerbsverlaufes kann er dem Team nicht helfen.
- Der Coach repräsentiert das Team in der internationalen Jury und stellt –was das Organisationskomitee betrifft- den Koordinator des Teams dar, sowohl während des Wettbewerbs als auch während der organisatorischen Phase der Wettbewerbsvorbereitung.

➤ **Bekleidung**

- Jedes Team bekommt 2 offizielle Jacken pro Person (1 für den Wettbewerb und 1 für die Prämierung) und 1 Schürze für den Konkurrenten.
- Alle Konkurrenten haben die offizielle Jacke, schwarze Hosen und schwarze Schuhe zu tragen.
- Das Tragen von Kleidung, die den obigen Bedingungen nicht entspricht, sowie das Tragen von anderen Logos auf der Kleidung **sind absolut verboten**.
- Während der ganzen Dauer des Wettbewerbs ist es weiterhin verboten, Logos oder sonstiges Werbematerial auf der Kleidung zu tragen, oder auf der Ausrüstung oder den Rohstoffen auszulegen. Ausrüstung und Rohstoffe mit Werbeetiketten sind in undurchsichtigen Behältern aufzubewahren, sodass nichtoffizielle Logos nicht sichtbar sind. Nichtbeachtung dieser Bedingungen führt zum Ausschluss des Teams.

➤ **Rezeptsammlung und Thema des Wettbewerbs**

- Das vom internationalen Organisationskomitee gesetzte Thema der Tortendesigner-Weltmeisterschaft FIPGC 2017 lautet „**Auf Entdeckungsreise der Welt der Schokolade und des Kaffees**“, als Anerkennung, dass die Meisterschaft in Italien stattfindet. Die Teams haben also ihre Schöpfungen diesem Thema anzupassen.
- Jedes Team hat **20 Vorstellungsbroschüren** mit Rezeptsammlung, kurzer Lebensgeschichte der Mitglieder, Erläuterung des dargestellten Themas und Fotos der Mitglieder einzureichen. Jedes Team kann dabei über die Gestaltung der Broschüre frei entscheiden (allerdings muss diese in Englisch, Italienisch und in der Originalsprache des teilnehmenden Teams verfasst sein).
- Das erforderliche Material ist auf Papier und CD (1 CD) in italienischer/englischer Sprache während dem Wettbewerb beim Vorsitzenden der internationalen Jury einzureichen. Im Falle einer Nichteinreichung oder einer unvollständigen Einreichung wird das Team mit einem Abzug von 20 Punkten vom Endergebnis bestraft.

- Die eingereichten Rezeptsammlungen, Fotos, Lebensgeschichten und Broschüren sind Eigentum des Organisierungskomitees mitsamt den entsprechenden Veröffentlichungsrechten über jegliche Werbekanäle.

➤ **Vorstellung der Teams und Zuteilung der Plätze**

Alle Teams haben sich beim Sekretariat der Weltmeisterschaft in der Messe am 22. Oktober 2017 um 14:00 Uhr anzumelden. Danach werden

- **die Plätze durch Los zugeteilt;**
- **die Uhrzeiten zur Verkostung in den zwei folgenden Tagen durch Los bestimmt;**
- **die Verkostung der Torten durch Los bestimmt.**

- **Am 22. Oktober 2017 um 16:30** werden alle Teams vorgestellt.

Die ersten 8 am 23. Oktober 2017 antretenden Teams werden am 22. Oktober 2017 von 15:30 bis 16:30 Uhr ihre Plätze nehmen, um diese für die Arbeit zu organisieren (unmittelbar nach der Vorstellung der Mannschaften und der Extraktion).

Die am 24. Oktober 2017 antretenden Teams werden am 23. Oktober 2017 von 15:30 bis 16:30 Uhr ihre Plätze einnehmen. Die Indikationen zum Erreichen des Championship-Pavillons werden den Coachs zu gegebener Zeit per E-Mail mitgeteilt. Die Coachs werden gebeten, per E-Mail Kennzeichen und Typ der verwendeten Fahrzeuge mitzuteilen, um den Zugangspass zur Messe zu erhalten (nur zur Entladung der Ausrüstung). Für eventuelle andere Fahrzeuge, die nicht direkt mit dem Team im Zusammenhang stehen (Freunde, Fans, Verwandte, etc.). müssen die Parkplätze direkt auf der Website erworben werden [www.host.fieramilano.it](http://www.host.fieramilano.it)

Am 22. Oktober 2017 müssen alle Teams ihr(e) Material / Ausrüstung in das Pavillon bringen, wo die Weltmeisterschaften stattfinden.

Jedes Team, bestehend aus einem Coach und einem (1) Konkurrenten, hat in 8 Stunden das folgende Programm vorzustellen: **Beginn der Arbeiten 07:00 Uhr. Ende der Arbeiten 15:00 Uhr.**

Um 15:00 Uhr haben alle Teams auf dem Ausstellungstisch eine Torte zur „**öffentlichen Ausstellung**“ und eine Torte zur „**live Dekoration**“ für die Endbewertung auszustellen.

### **Das Programm des Wettbewerbs 2017 besteht aus folgenden Kategorien:**

- Torte zur **öffentlichen Ausstellung** (Basistablett höchstens 80 cm groß, beliebige Höhe)
- Torte zur **Verkostung**
- Torte zur **live Dekoration** (Basistablett höchstens 30 cm groß, beliebige Höhe)

#### **Torte zur „öffentlichen Ausstellung“**

- Die Konkurrenten haben **1 mehrstöckige Torte** mit Teilen aus Polystyrol, bedeckt mit Fondant, Modellerschokolade, Mandelpaste, Marzipan, usw. (Basistablett höchstens 80 cm groß, beliebige Höhe), mit beliebiger Form und beliebiger Farbe zu erstellen.
- Die Konkurrenten haben die Torten vollständig und dekoriert mitzubringen.

- Die Konkurrenten können die Torte entweder schon aufgestellt mitbringen oder sie auf dem vom Organisationskomitee zur Verfügung gestellten Ausstellungstisch aufstellen.
- Die Konkurrenten haben ein Tablett bzw. ein Fundament für die Torte mitzubringen.

### Torte zur „Verkostung“

- Die Konkurrenten haben **3 Torten** mit einem max. Durchmesser von 18 cm von gleicher Form und von gleichem Geschmack zur Verkostung vonseiten der Jury zu präsentieren.
- Die Teams haben alle Teile (*Biskuitmasse, Mürbeteig, Biskuit, Meringe, Krokant, usw.*) schon gebacken mitzubringen. Alternativ dazu haben die Teams bei Belegung des Arbeitsplatzes am Vortag der Veranstaltung die Möglichkeit, eventuelle Basisteile in der Zeit von 15:30 bis 16:30 Uhr zuzubereiten.
- Geräte wie Zuckerlampen und kleine persönliche Ausrüstungsutensilien wie Messer, Spachtel, usw. müssen vom konkurrierenden Team mitgebracht werden.
- Die Platten für die Torte, die der Jury "visuell" vor der Verkostung präsentiert wird, sowie die Teller zur Präsentation vor der internationalen Jury zur Verkostung werden von der Organisation zur Verfügung gestellt.
- Die "Torte zur Verkostung" muss mit dem gleichen Material überzogen sein, das auch bei der Torte zur "öffentlichen Ausstellung" und bei der Torte zur "live Dekoration" verwendet wurde.
- Die Konkurrenten haben alle Füllungen (*Crème, Sahne, Buttercrème, usw.*) während dem Wettbewerb live zuzubereiten und aufzustellen.

**Die Verkostung der Torten vonseiten der Jury ist für 10:30 Uhr vorgesehen.**

### Torte zur „live Dekoration“

Die Konkurrenten haben **1 mehrstöckige Torte** (*Basistablett höchstens 30 cm groß, beliebige Höhe*) herzustellen und dabei alle bei der Erstellung der Torte zur „**öffentlichen Ausstellung**“ eingesetzten Techniken genauestens und live zu reproduzieren. Höhe und Form liegen dabei im Ermessen des Teilnehmers, solange sie der mehrstöckigen Torte zur „**öffentlichen Ausstellung**“ entspricht, jedoch in den Dimensionen kleiner und **live dekoriert**. In diesem Fall kann die Torte bereits schon überzogen mitgebracht werden. Die Teile, die eine längere Trockenphase benötigen (wie z.B.: Zuckerguss, Gum Paste, Eis, etc.) können bereits fertig mitgebracht werden, müssen jedoch im Moment während des Wettbewerbs live zu Demonstrationszwecken zusammengefügt werden.

- Die Konkurrenten haben ein Tablett bzw. ein Fundament für die „**live dekorierte**“ Torte mitzubringen.

**Bis um 15:00 Uhr** sind auf dem vom Organisationskomitee zur Verfügung gestellten Tisch die Torte zur „**öffentlichen Ausstellung**“ und die Torte zur „**live Dekoration**“ aufzustellen.

Bei der Erstellung der Torte zur „**öffentlichen Ausstellung**“ und der Torte zur „**live Dekoration**“ dürfen alle „nicht essbare“ Teile nur aus Polystyrol sein.

Zudem dürfen alle normalerweise im Tortendesign verwendeten Materialien (Draht, Schablonen,

Campionato Mondiale Cake Design – Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria

[www.internationalfederationpastry.com](http://www.internationalfederationpastry.com)

Via Torviscosa, 53 Udine 33100. - P. Iva e C.F. 02724640301- Email: [info@internationalfederationpastry.com](mailto:info@internationalfederationpastry.com)

[www.campionatomondialecakedesigner.it](http://www.campionatomondialecakedesigner.it) - [www.cakedesignersworldchampionship.com](http://www.cakedesignersworldchampionship.com) - [www.federazionepasticceri.it](http://www.federazionepasticceri.it)

Holzspieße, und essbarer Glitzer, **Lebensmittelfarben** und -sprays) verwendet werden, jedoch unter strikter Einhaltung der Hygieneregeln und Vorschriften (z.B.: keine direkt in die Torte eingeführten Drähte).

Die Konkurrenten, die karamellisierten Zucker oder Isomalt-Zucker benützen möchten, dürfen ihn schon vorbereitet und gefärbt mitbringen. Alle anderen Verarbeitungsphasen (bei geschmolzenem, gedrucktem, geblasenem und gezogenem Zucker) sind vor Ort durchzuführen.

➤ **Die Jury der Tortendesigner-Weltmeisterschaft**

- Die offizielle Jury besteht aus den Vertretern der Teams (den Coachs), dem Präsidenten der Jury und Journalisten, die im Bereich Torten und Gebäck spezialisiert sind.

➤ **Bewertungskriterien**

Die Jury bewertet die Schöpfungen nach folgenden Kriterien:

- **künstlerischer Bewertung der Torte zur „öffentlichen Ausstellung“ und der Torte zur „live Dekoration“: 50%** nach Einhaltung des Themas, Schwierigkeit der Ausführung, eingesetzten Techniken und Innovation.  
(Zuckerguss, Malerei, Modellierung, karamellisierter Isomalt-Zucker, Zucker-Krokant, Fondant, verschiedene Arten von Tragant, Airbrushing, 3D)
- **Verkostung: 30%** nach Verbindung der Aromen, Aufbau der Torte, Schwierigkeit der Ausführung und Innovation.
- **allgemeiner Bewertung: 20%** nach Sauberkeit bei der Durchführung, Ordnung am Arbeitsplatz, Organisierung der Arbeit, Broschüren, Rezeptsammlung und Endausstellung.

**Die jeweils niedrigste und höchste Punktezahl der Jury bleiben unberücksichtigt**

Bei unangemessenem Verhalten oder Verstößen gegen dem Reglement sind die Jury und der Präsident der Jury dazu berechtigt, Strafen zu verhängen oder die betroffenen Teams vom Wettbewerb auszuschließen. Die Konkurrenten dürfen keine Hilfe von anderen Personen, die nicht zu ihren Teams gehören, annehmen. Nichtbeachtung dieser Vorschrift führt zu Strafen oder dem Ausschluss des Teams. Die Entscheidung der Jury ist unanfechtbar.

- **Die Konkurrenten haben 8 Stunden Zeit**, um ihre Arbeit fertig zu stellen und ihre Arbeitsplätze zu reinigen.

Pro 10 Minuten Verspätung bekommt das Team einen Punktabzug von 20 Punkten.

- **07:00 Uhr Beginn des Wettbewerbs**

- **10:30 Uhr Verkostung der Torten vonseiten der Jury**

- **15:00 Uhr Reinigung der Arbeitsplätze und des Ausstellungstisches, und Ende des Wettbewerbs**

- **Von 15:00 Uhr bis 15:30 haben alle Teams ihre Ausrüstung und sonstige Gegenstände von den Arbeitsplätzen zu entfernen. Der Coach muss –nachdem das Team seinen Platz geräumt hat- ein entsprechendes Blatt unterschreiben, nachdem er gemeinsam mit einem zuständigen Mitglied des**

**Organisationskomitees die gesamte Ausrüstung überprüft hat.**

➤ - **Am 24. Oktober 2017 ab 17:00 Uhr erfolgt die Bekanntgabe der Gewinner.**

➤ **Preise:**

**1. Platz:**

- Pokal der Tortendesigner-Weltmeisterschaft FIPGC (*1 für den Coach und 1 für den Konkurrenten*)
- Goldmedaille der Tortendesigner-Weltmeisterschaft
  - Ehrenurkunde
  - 2.500,00 €

**2. Platz:**

- Silbermedaille (*1 für den Coach und 1 für den Konkurrenten*)
- Ehrenurkunde
- 1.500,00 €

**3. Platz:**

- Bronzemedaille (*1 für den Coach und 1 für den Konkurrenten*)
- Ehrenurkunde
- 1.000,00 €

Die oben genannten Prämien verstehen sich „brutto“ - also vor Abzug der zum Zeitpunkt der Preisverleihung geltenden Steuerabgaben.

➤ **Sonderpreise**

- Preis für die beste Torte zur „Verkostung“
- Preis für die beste Torte zur „öffentlichen Ausstellung“
- Preis für die beste Torte zur „live Dekoration“
- Preis der Journalisten-Jury

**Für die anderen Plätze**

Teilnahmeurkunde für alle teilnehmenden Teams.

➤ **Dauer und Entwicklung des Wettbewerbs**

- Der Wettbewerb dauert insgesamt 8 Stunden und beginnt um 7:00.
- Bis 15:00 Uhr sind die Torten auf den Ausstellungstischen auszustellen und die Arbeitsplätze zu reinigen.

Die Konkurrenten können ihre Arbeitsplätze am Tag vor dem Wettbewerb von 15:30 Uhr bis 16:30 Uhr vorbereiten.

Die Richter/Coachs der verschiedenen Nationen werden sicherstellen, dass der Wettbewerb ordnungsgemäß abläuft und werden nach den Arbeiten die Arbeitsplätze, im Besonderen die Ausrüstung, die allgemeine Sauberkeit, die Arbeitsfläche, den Boden, die Kühlschränke und die Behälter für Plastik- und Bioabfall prüfen.

Das Reinigungsmaterial und die Reinigungsmittel haben die teilnehmenden Teams mitzubringen.

➤ **Das Organisationskomitee**

- Das Organisationskomitee stellt den Konkurrenten Arbeitsplätze mit je einem Schnellabkühler, Tischen, einem Kühlschrank mit positiver Temperatur und einem mit negativer Temperatur, einem Standrührgerät, einem Mikrowellenofen, einer Induktionsplatte und Schokoladentemperiergeräten zur Verfügung. **Anmerkung:** Das Organisationskomitee wird allen teilnehmenden Teams die verfügbare Ausstattung und die verfügbaren Rohstoffe **im Einzelnen** mitteilen. Die kleineren Küchenwerkzeuge (z. B.: *Thermoflaschen, Waagen, Messer, Zuckerlampen, Spachteln, Schöpflöffel, Backformen, usw.*) haben die Teilnehmer mitzubringen. Das Organisationskomitee stellt dazu neutrale Tische mit gleicher Tischwäsche für alle Teams zur Ausstellung der Tortenkreationen zur Verfügung. Die Lampen und/oder Strahler zur Beleuchtung der Kunstwerke haben die Konkurrenten mitzubringen.
- Die Teilnehmer haben ausschließlich „**neue Werke**“ (*die in keinen anderen Veranstaltungen, Wettbewerben, usw. ausgestellt worden sind*) zu erstellen. Nichtbeachtung dieser Bedingung führt zum Ausschluss vom Wettbewerb, eventuell auch mit Rückwirkung.
- Das internationale Organisationskomitee behält sich das Recht vor, Änderungen am Reglement vorzunehmen, wobei solche Änderungen den teilnehmenden Teams rechtzeitig per E-Mail mitgeteilt werden.

➤ **Wo und wann**

- Die Tortendesigner-Weltmeisterschaft findet vom 23. bis 24. Oktober 2017 bei der Messe **HOST Fiera Milano**, Strada Statale 33 del Sempione, Rho Milano (MI) statt. [www.host.fieramilano.it](http://www.host.fieramilano.it)

➤ **Versand und Abholung der Ware**

Alle Teams können nach Vereinbarung mit dem internationalen Organisationskomitee Materialien und eventuelle Sonderausrüstung an Host Fiera Milano senden (*die Versand- und Abholungskosten gehen zu Lasten des jeweiligen Teams*) und dort wieder abholen.

Dazu bitte das internationale Organisationskomitee per E-Mail unter folgender Adresse kontaktieren [info@cakedesignersworldchampionship.com](mailto:info@cakedesignersworldchampionship.com).

➤ **Unterkunft**

- Das Organisationskomitee sorgt für die Unterkunft der teilnehmenden Teams für die folgenden Tage: 22./23./24. Oktober 2017.

Am 24. Oktober 2017 haben alle Teams bis spätestens 10:00 Uhr ihre Zimmer zu verlassen. Bei Räumung der Zimmer nach der angegebenen Uhrzeit gehen alle zusätzlichen Kosten zu Lasten der Teilnehmer.

Die Unterkunft wird ausschließlich den Teilnehmern des Wettbewerbs gewährt. Die konkurrierenden Teams werden gemäß den Vereinbarungen mit der Organisation in Doppelzimmern untergebracht. Eventuelle spezielle Anfragen (wie die Unterbringung in einem Einzelzimmer) bringen Kosten mit sich, die vom Antragsteller getragen werden müssen. Die Organisation stellt den teilnehmenden Teams einen Shuttle-Bus zur Verfügung für den Transfer vom Hotel zur Messe und zurück.

➤ **Schlussbestimmungen**

Indem sie sich bis zum 15. Oktober 2016 zum Wettbewerb anmelden, erklären alle Teams ihr Einverständnis mit dem vorliegenden Reglement und damit, dass die Entscheidung der Jury und des Präsidenten der Jury unanfechtbar ist. Daher verpflichten sich alle Teams schon ab dem oben genannten Datum dazu, die von der Jury und vom Präsidenten der Jury vergebenen Bewertungspunktzahlen nicht anzufechten. Eventuelle Mitteilungen sind an den Präsidenten der Jury nach Ende eines jeden Wettbewerbs ausschließlich in schriftlicher Form zu übermitteln.

Das Organisationskomitee behält sich das Recht vor, die Meisterschaft aufgrund höherer Gewalt abzusagen (*in diesem Fall wird die Anmeldegebühr den Teams zurückerstattet*) und aus logistischen Gründen Änderungen am Reglement vorzunehmen.

Nach Zusendung der Bestätigung der Teilnahme und der Zustimmung der Bedingungen des vorliegenden Reglements sind die teilnehmenden Teams dazu verpflichtet, am 15. Oktober 2016 das Original des vorliegenden Reglements zu unterschreiben. Bei Nichterfüllung können die betroffenen Teams nach Ermessen des Organisationskomitee von der Meisterschaft ausgeschlossen werden, und verzichten diesbezüglich ab sofort auf jegliche Ansprüche auf Schadenersatz, Kostenerstattung oder Zahlungen im Allgemeinen.

Das Team berechtigt ausdrücklich, vom Organisationskomitee und dessen Vertretern in die Internationale Vereinigung für Gebäck, Speiseeis und Schokolade eingeschrieben zu werden, und ist mit der Bearbeitung der persönlichen Daten ausschließlich im Rahmen des Wettbewerbs (daran es die Teilnahme ausdrücklich bestätigt hat), sowie für Werbezwecke gegenwärtig und künftig nach den Vorschriften des italienischen Gesetzesdekrets 196/2003 einverstanden. Alle Teilnehmer erhalten einen Freizugang zur Messe, welcher am 22. Oktober in dem Hotel, in dem die Teams untergebracht sind, zur Verfügung gestellt wird. Die Tickets für eventuelle Begleitpersonen, Fans und Verwandte sind beim Organisationskomitee bis zum 1. Oktober 2017 zu beantragen. Das Organisationskomitee übersendet mittels E-Mail der Fiera Milano dem Antragsteller die Zugangs-Codes für die Freitickets. Es obliegt hier dem Antragsteller, diese auszudrucken, um Zugang zur Messe zu haben.

ZUTREFFENDES BITTE ANKREUZEN

ICH STIMME ZU

ICH STIMME NICHT ZU

Schon ab der Zulassung zum Wettbewerb erteilen die Teilnehmer dem Organisationskomitee das Recht, Fotos, Video- und Audioaufnahmen, die Rezeptsammlungen und die Schöpfungen auf jegliche Weise für Werbezwecke zu verwenden, und verzichten diesbezüglich ab sofort auf jegliche Ansprüche auf Schadenersatz, Kostenerstattung oder Zahlungen im Allgemeinen.

ZUTREFFENDES BITTE ANKREUZEN

ICH STIMME ZU

ICH STIMME NICHT ZU

**ANMELDUNG ZUR TORTENDESIGNER-WELTMEISTERSCHAFT FIPGC 2017**

<b>TEILNEHMENDE NATION</b> : -----		
------------------------------------	--	--

**COACH DES TEAMS:**

NACHNAME:

NAME:

geboren in			am
------------	--	--	----

(Geburtsort – Staat angeben)

(Provinz/  
Land)

(TT/MM/JJ)

ansässig in		
-------------	--	--

(Wohnsitz)

(Provinz/Land)

--	--

(Adresse)

(Hausnummer)

Postleitzahl
--------------

Telefonnummer	Faxnummer:	Mobiltelefonnummer:
---------------	------------	---------------------

(mit internationaler Vorwahl)

(mit internationaler Vorwahl)

Internetsite:	E-Mail-Adresse:
---------------	-----------------

**UNIFORM-GRÖSSE:** S   M   L   XL   XXL  
           

Mann / Frau  
  

Brustumfang cm:

**KONKURRENT DES TEAMS:**

NACHNAME:

NAME:

geboren in			am
------------	--	--	----

(Geburtsort – Staat angeben)

(Provinz/Land)

(TT/MM/JJ)

ansässig in		
-------------	--	--

(Wohnsitz)

(Provinz/Land)

--	--

(Adresse)

(Hausnummer)

Postleitzahl
--------------

Telefonnummer:	Faxnummer:	Mobiltelefonnummer:
----------------	------------	---------------------

(mit internationaler Vorwahl)

(mit internationaler Vorwahl)

Internetsite:	E-Mail-Adresse:
---------------	-----------------

**UNIFORM-GRÖSSE:** S   M   L   XL   XXL  
           

Mann / Frau  
  

Brustumfang cm:

## möchten sich zur Tortendesigner-Weltmeisterschaft FIPGC anmelden

➤ und erklären zu diesem Zweck,

- a) dass sie die allgemeinen Anforderungen zur Teilnahme an der Meisterschaft, sowie die besonderen vom obigen Reglement vorgesehenen Teilnahmebedingungen erfüllen;
- b) dass sie den Teilnahmebedingungen und dem Reglement vollständig zustimmen;
- c) eventuelle Änderungen von in der vorliegenden Anmeldungskarte angegebenen Daten rechtzeitig mitzuteilen;
- d) die Anweisungen des Organisationskomitees zu befolgen und keine Aktivitäten durchzuführen, die nicht im Sinne des Wettbewerbs sind;
- e) dass sie die Gesundheitsanforderungen beim Umgang mit Lebensmitteln erfüllen.

**Italienisches Gesetzesdekret Nr. 196 vom 30.6.2003 und nachfolgende Änderungen und Ergänzungen „Gesetz über den Datenschutz“**

---

**Datenschutzerklärung:** Gemäß Artikel 13 des italienische Gesetzesdekrets 196 vom 30.6.2003 teilen wir Ihnen mit, dass Ihre persönlichen Daten ausschließlich zum Zweck der Abwicklung der Meisterschaft bearbeitet (direkt und/oder durch Dritte) werden. Ihre Daten werden dem Gesetz entsprechend verwendet, auf Papier und/oder elektronischen Mitteln gespeichert, und im Internet und/oder auf Papier veröffentlicht (Handbüchern, Broschüren, Werbematerial, in Italien und im Ausland).

Wie von Artikel 7 vorgesehen, haben Sie das Recht, zu jeder Zeit Ihre persönlichen Daten abzufragen, deren Änderung (bei auftretenden Fehlern oder Änderungen) oder deren Löschung anzufordern. Eine fehlende oder unvollständige Mitteilung Ihrer Daten führt automatisch und auch ohne Bekanntmachung zur Unterbrechung jeglicher Beziehungen mit Ihnen. **Zustimmung:** Ich erkläre, dass ich gemäß Artikel 13 des italienischen Gesetzesdekrets 196/03 und nachfolgenden Änderungen und Ergänzungen die Datenschutzerklärung bekommen und gelesen habe, und dass ich nach sorgfältiger Betrachtung und nach meinem freien Willen mit der Nutzung meiner Personendaten nach den Angaben der Datenschutzerklärung einverstanden bin.

ZUTREFFENDES BITTE ANKREUZEN

ICH STIMME ZU

ICH STIMME NICHT ZU

Unterschrift des Coachs

---

Unterschrift des Teilnehmers

---

Wir bedanken uns für die Mitarbeit:



- [www.federazionepasticceri.it](http://www.federazionepasticceri.it)
- [www.internationalfederationpastry.com](http://www.internationalfederationpastry.com)
- [www.campionatomondialepasticceria.it](http://www.campionatomondialepasticceria.it)
- [www.pastryworldchampionship.com](http://www.pastryworldchampionship.com)
- [www.campionatomondialecakedesigner.it](http://www.campionatomondialecakedesigner.it)
- [www.cakedesignersworldchampionship.com](http://www.cakedesignersworldchampionship.com)
- [www.campionatoitalianocakedesigner.it](http://www.campionatoitalianocakedesigner.it)
- [www.soipgc.it](http://www.soipgc.it)
- [www.mypastrybook.it](http://www.mypastrybook.it)
- [www.sweetjournal.com](http://www.sweetjournal.com)
- [www.federazioneitalianacakedesigner.it](http://www.federazioneitalianacakedesigner.it)
- [www.host.fieramilano.it](http://www.host.fieramilano.it)