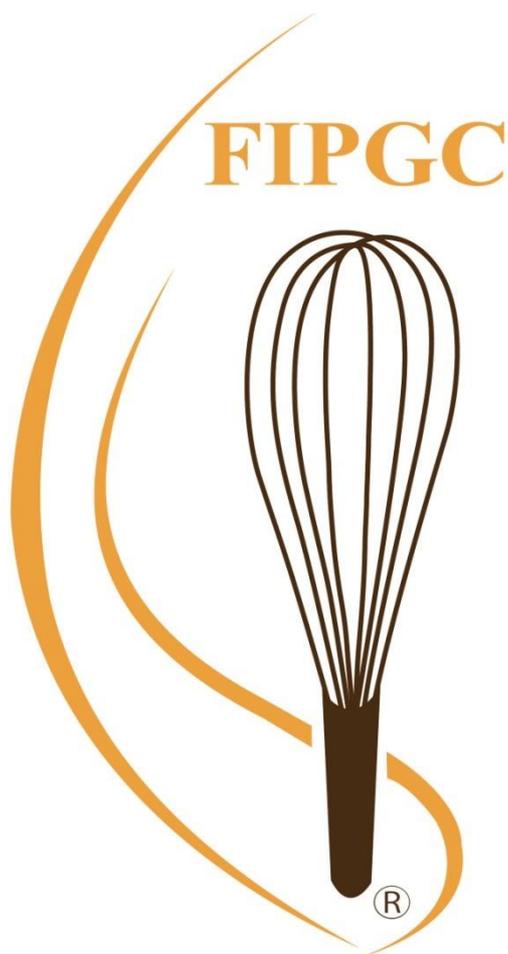


Cake Designers World Championship FIPGC

REGOLAMENTO UFFICIALE

Host Fiera Milano 19/20 ottobre 2019



*Federazione Internazionale
Pasticceria
Gelateria Cioccolateria*

Campionato Mondiale Cake Design – Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria

www.internationalfederationpastry.com

Via Torviscosa, 53 Udine 33100. - P. Iva e C.F. 02724640301- Email: segreteria@federazionepasticceri.it

www.campionatomondialecakedesigner.it - www.cakedesignersworldchampionship.com - www.federazionepasticceri.it

➤ **A chi è rivolto**

- La partecipazione al Campionato Mondiale di Cake Designers FIPGC organizzato dalla Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria è aperta a tutti i Paesi del mondo.
- Il Tema del Campionato Mondiale FIPGC 2019 per tutti i Team sarà “ **Arte e Tradizione Nazionale**” (riferita al paese di appartenenza)
- Il Campionato ha una cadenza biennale, nel 2019 si svolgerà presso **Host Fiera Milano di Rho**.

➤ **L'iscrizione al Campionato Mondiale FIPGC**

- **I concorrenti** che vogliono accedere all'iscrizione, devono mandare domanda via email al Comitato organizzativo internazionale all'indirizzo: info@cakedesignersworldchampionship.com **indicando la Nazione** candidata **ed il nome** del partecipante. Il Comitato organizzativo invierà una comunicazione al candidato per confermare l'avvenuta candidatura.

Solo dopo aver ricevuto l'email di conferma, il concorrente avrà accesso al Campionato, dopo aver letto e compilato in ogni sua parte l'intero regolamento ed accettato termini e condizioni dello stesso, versando la quota decisa dal Comitato Organizzatore pari a € 300,00 tramite bonifico bancario intestato a:

Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria Via Torviscosa, 53–Udine–33100 (UD) **entro e non oltre il 15 Ottobre 2018**. **Causale del bonifico:** Nome Nazione (esempio: Italia)
Iscrizione Campionato Mondiale Cake Design

- **COORDINATE BANCARIE:** 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

- **Soltanto le prime 16 concorrenti** iscritti avranno accesso al campionato.
- La scheda di partecipazione (*in allegato al regolamento*) dovrà essere inviata a mezzo raccomandata a/r all'indirizzo: Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria Via Torviscosa, 53. Udine 33100 (UD), oppure compilata ed inviata all'indirizzo di posta elettronica: info@cakedesignersworldchampionship.com entro il **15 Ottobre 2018**.

Campionato Mondiale Cake Design – Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria
www.internationalfederationpastry.com

Via Torviscosa, 53 Udine 33100. - P. Iva e C.F. 02724640301- Email: segreteria@federazionepasticceri.it

www.campionatomondialecakedesigner.it - www.cakedesignersworldchampionship.com - www.federazionepasticceri.it

➤ **Info & Contatti per le iscrizioni internazionali**

- **Comitato Organizzativo Internazionale:** info@cakedesignersworldchampionship.com
- **Sito Web:** www.campionatomondialecakedesigner.it - www.cakedesignersworldchampionship.com

➤ **Il Concorrente:**

- Ogni Concorrente eseguirà il programma in autonomia. Se presente il Coach/Team Manager rappresenterà il concorrente nei riguardi del Comitato Organizzativo sia nella fase organizzativa prima e durante il concorso ma non potrà essere presente nell'area della competizione.

➤ **Abbigliamento**

- L'organizzazione provvederà a fornire ad ogni concorrente n°2 giacche e un grembiule ufficiale (1 da utilizzare in gara e 1 per la premiazione). Tutti i concorrenti saranno tenuti ad indossare regolare abbigliamento completo di Giacca ufficiale della gara, pantalone nero, scarpa nera.
- **E' assolutamente proibito** utilizzare abbigliamento non conforme alle indicazioni riportate o l'utilizzo di altri loghi sull'abbigliamento.
- Inoltre durante tutta la competizione, è proibito esporre loghi o altro materiale pubblicitario su tutto l'abbigliamento, sulle attrezzature o materie prime che dovranno essere disposti in contenitori oscurando le etichette promozionali, che non siano quelli ufficiali della competizione. Pena l'esclusione del concorrente, da parte del Comitato Organizzativo Internazionale.

➤ **Ricettario e Tema del Concorso**

- Il Tema del Campionato Mondiale di Cake Design FIPGC deciso dal Comitato Organizzativo Internazionale per l'edizione del 2019 sarà "**Arte e Tradizione nazionale**" e dovrà essere rappresentato dal lavoro finale di ogni concorrente.
- Ogni concorrente dovrà consegnare **n°20 brochure** di presentazione complete di ricettario, breve biografia del concorrente, spiegazione del tema rappresentato, foto del concorrente. Ogni concorrente sceglie liberamente come fare la brochure (deve essere fatta in inglese e la lingua originale del concorrente partecipante).

Campionato Mondiale Cake Design – Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria
www.internationalfederationpastry.com

Via Torviscosa, 53 Udine 33100. - P. Iva e C.F. 02724640301- Email: segreteria@federazionepasticceri.it

www.campionatomondialecakedesigner.it - www.cakedesignersworldchampionship.com - www.federazionepasticceri.it

- Tutto il materiale richiesto, dovrà essere consegnato in formato cartaceo e CD (nr. 1 CD) durante la gara, al Presidente della Giuria Internazionale ; in caso di mancata o parziale consegna, verrà applicata una penalità di 10 punti sul punteggio finale totalizzato dal concorrente in gara.
- Ricettario, foto, biografie e brochure di presentazione del concorrente, saranno di proprietà dell'Organizzazione, con libertà di pubblicazione in ogni canale pubblicitario a disposizione della stessa.

➤ **Presentazione dei Concorrenti e assegnazione dei Box**

Tutti i concorrenti dovranno presentarsi presso la Segreteria dei Campionati Mondiali presente in Fiera, alle ore 14,00 il giorno 18 Ottobre 2019 dove verrà effettuata:

- **L'estrazione dei box;**
- **L'estrazione del giorno di gara;**
- **Presentazione di tutti i concorrenti;**

I primi 8 Concorrenti che gareggeranno il 19 Ottobre 2019, prenderanno posizione della loro postazione assegnata per organizzarsi lo spazio, dalle ore 15,30 alle ore 16,30 il giorno 18 ottobre 2019 (*subito dopo la presentazione dei concorrenti ed estrazione*).

I concorrenti che gareggeranno il 20 Ottobre 2019, prenderanno posizione dei box dalle 15,30 alle 16,30 il giorno 19 Ottobre 2019. Le indicazioni per raggiungere il Padiglione dei Campionati saranno comunicate via mail a tempo debito. I concorrenti sono tenuti a comunicare via mail targa e tipo dei mezzi utilizzati per ricevere il pass che darà l'accesso in fiera (solo per scarico attrezzature). Per eventuali altri mezzi non direttamente collegati al team (amici, tifosi, parenti, ecc.) il parcheggio va acquistato direttamente sul sito www.host.fieramilano.it

Il giorno 18 ottobre 2019 tutti i concorrenti devono portare il loro materiale/attrezzature presso il padiglione dove si svolgeranno i Campionati.

Ogni Concorrente dovrà presentare il seguente programma in 8,00 ore: **Inizio lavori ore 7,00.**
Termine dei lavori ore 15,00.

Alle ore 15,00 tutte i Concorrenti devono presentare sul tavolo espositivo la torta da "**Esposizione pubblica**" e la Torta da "**Esposizione decorata dal vivo**" per la valutazione finale del tavolo. Massimo ritardo "consentito" è 30 minuti, ma ogni 10 minuti di ritardo comporta una 5% di penalità sul totale.

Il programma per l'edizione 2019 comprenderà le seguenti categorie:

- Torta da **Esposizione pubblica** (forma qualsiasi ma di dimensioni max 80 cm alla base del vassoio, perimetro in cui deve entrare l'intero pezzo, altezza libera)
- Torta da **Degustazione: 2 torte da 18 cm di diametro**
- Torta da **Esposizione decorata da vivo** (di dimensioni max 30 cm alla base del vassoio, altezza libera)

Torta da "Esposizione pubblica":

- I concorrenti dovranno realizzare **n°1 Torta** a più livelli realizzata con supporti di polistirolo ricoperta in pasta di zucchero, cioccolato plastico, pasta di mandorle, marzapane etc.. (dimensioni del vassoio di base massimo 80 cm, perimetro in cui deve entrare tutto il pezzo, altezza libera) forme e colori a discrezione del concorrente. Nel caso di misure irregolari, si potrà adottare una penalità del 10% del totale del punteggio.
- La torta dovrebbe essere portata già finita e completa di decorazioni.
- I concorrenti potranno decidere di portare la torta finita oppure montarla sul posto direttamente sul tavolo da esposizione, messo a disposizione dall'organizzazione.
- La torta deve essere buona fede, lavoro inedito non pubblicato altrove ed eseguito dai soli concorrenti.
- Su richiesta eventuale del Presidente di Giuria, i concorrenti dovranno dare prove soddisfacenti sui dettagli.
- La base di appoggio o vassoio per la torta da esposizione pubblica, dovrà essere portata dal concorrente.
- Si deve comprendere che l'unica parte della torta non edibile per "l'esposizione pubblica" e quella dell'esposizione decorata dal vivo, sarà quella in polistirolo. Materiali di sostegno comunemente usati nella progettazione di torta (filo, stencil, spiedini di legno, coloranti perlati e glitterati commestibili, spray e coloranti commestibili) saranno consentiti, ma le regole e le norme igieniche devono essere rigorosamente rispettate (ad esempio no fili di ferro inseriti direttamente nella torta). Non si è obbligati ad usare prodotti non tossici nel caso in cui la torta viene utilizzata

Campionato Mondiale Cake Design – Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria

www.internationalfederationpastry.com

Via Torviscosa, 53 Udine 33100. - P. Iva e C.F. 02724640301- Email: segreteria@federazionepasticceri.it

www.campionatomondialecakedesigner.it - www.cakedesignersworldchampionship.com - www.federazionepasticceri.it

esclusivamente come pezzo d'arte decorativa e non come articolo da mangiare. Per esempio: una figura modellata, una composizione floreale, una placca decorata o un'immagine, un top per una torta nuziale o una targa sulla torta. Prodotti non tossici (ma non edibili) non dovrebbero essere dipinti direttamente su una torta né su una struttura di polistirolo che viene utilizzata per rappresentare una torta. Né dovrebbero essere dipinti su qualsiasi oggetto destinato ad essere mangiato. Non ci sono restrizioni sull'uso di foglie d'oro e d'argento commestibili utilizzate sul pezzo della competizione. I concorrenti dovrebbero dichiarare l'uso di questi materiali in modo che tutti i giudici e il pubblico siano consapevoli della validità dell'oro e dell'argento usati. Le rivendicazioni di altri prodotti commestibili, tra cui l'oro e la foglia d'argento saranno accettate solo se il prodotto utilizzato reca l'etichetta del produttore in cui si dichiara che è commestibile, e potrebbe essere mostrata su richiesta, da parte dei giudici membri. Nessun'altra decorazione artificiale è permessa. (Es. piume, strass etc.)

Torta da "Degustazione"

- Il concorrente dovrà **presentare n°2 Torte** max diametro cm. 18 uguali nella forma e nel gusto per la degustazione della giuria. Le torte dovranno essere rivestite con lo stesso materiale della torta da esposizione e decorata dal vivo. La decorazione di queste dovrà prendere spunto dalla decorazione delle torte da esposizione e deve essere preparato sul posto, dal vivo.
- Tutte le basi (*pan di Spagna, frolle, biscuit, meringaggi, croccanti etc.*) devono essere portate già pronte dal concorrente; in alternativa, le squadre che prendono possesso del box il giorno prima della gara, possono preparare eventuali basi dalle ore 15,30 alle ore 16,30.
- Le attrezzature quali lampade dello zucchero, e piccole attrezzature personali quali coltelli, spatole, ecc. devono essere portati dal concorrente.
- I piatti per la torta da presentare alla Giuria "visivamente" prima della degustazione ed i piatti da presentare alla giuria internazionale per la degustazione, saranno forniti dall'organizzazione.
- I concorrenti dovranno preparare in diretta tutte le farciture interne (*tipo crema, panna, crema al burro etc.*) e dovranno essere preparate e assemblate durante la gara.
- Gli ingredienti base e le attrezzature per le torte da degustazione saranno forniti dall'organizzazione ed una lista completa delle materie prime e delle attrezzature sarà inviata a mezzo email per tempo, insieme alla lista delle attrezzature presenti nell'area comune della competizione.

La degustazione della torta per la giuria è prevista alle ore 10,30.

Torta da “Esposizione decorata dal vivo”:

- I concorrenti dovranno preparare **n°1 Torta** a più livelli (*dimensioni del vassoio di base massimo cm.30 cm, altezza libera*) e riprodurre fedelmente dal vivo tutte le tecniche utilizzate sulla torta da **“Esposizione pubblica”**, in diretta. Altezza e forma saranno a discrezione del partecipante, purchè rispecchi la torta a piani da **“Esposizione pubblica”**, ma in dimensioni ridotte e **decorata dal vivo**. In questo caso il dolce potrà essere già portato rivestito. Le parti che richiedono lunga asciugatura (es: pastigliaggio, gum paste, ghiaccia, ecc) possono essere portate pronte ma vanno assemblate al momento; durante la gara queste parti dovranno essere realizzate dal vivo a scopo dimostrativo. Le regole riguardo i materiali commestibili e i supporti sono le stesse della torta da esposizione pubblica.
- La base di appoggio o vassoio per la **torta “decorata dal vivo”**, dovrà essere portata dal concorrente.

Per le ore 15,00 dovranno essere presentate sul tavolo espositivo, messo a disposizione dall’organizzazione, la Torta da **“Esposizione pubblica”** e la Torta da **“Esposizione decorata da vivo”**.

Resta sottinteso che per la Torta da **“Esposizione pubblica”** e per la Torta da **“Esposizione decorata da vivo”**, l’unica parte consentita “non alimentare” sarà il polistirolo.

Saranno consentite, inoltre, materiali da supporto comunemente usati nel cake design (wire, stencil, spiedini di legno da supporto, glitter alimentari, coloranti e spray **alimentari**) ma con rigorosa osservanza delle regole e norme igieniche (per es: no wires infilati direttamente nella torta). Infatti le stesse regole verranno adottate come per la torta Pubblica Esposizione.

Nel caso in cui, il concorrente decida di utilizzare zucchero caramello o isomalto, potrà essere già portato cotto e colorato in precedenza. Tutte le fasi di lavorazione (per lo zucchero colato, stampato, soffiato e tirato) dovranno essere realizzate sul posto.

Un ritardo massimo di 30 minuti è consentito, ma per ogni 10 minuti, 5% di penalità sarà adottato.

➤ **La Giuria dei Campionati Mondiali di Cake Design**

- La Giuria Ufficiale ed il Presidente della Giuria saranno composti da un'equipe di esperti Cake Designer super partes. Verranno introdotti al pubblico e ai giornalisti durante la cerimonia di apertura.
- Per comportamenti non idonei al regolamento o allo svolgimento della gara, la Giuria ed il Presidente di giuria possono applicare penalizzazioni o addirittura l'esclusione del team. I Concorrenti non potranno avere nessun aiuto da parte esterna. Pena l'esclusione o penalizzazione in gara.
Il giudizio della giuria è insindacabile.

➤ **Criteri di valutazione;**

La giuria valuterà gli elaborati e le opere tenendo conto dei seguenti parametri:

- **Impressione Artistica della Torta da “Esposizione pubblica” e per la Torta da “Esposizione decorata da vivo”:** **50%** e comprende l'aderenza al tema, difficoltà d'esecuzione, le tecniche utilizzate, l'innovazione. Visuale generale, proporzione, colori, bilanciamento, copertura, qualità delle rifiniture e dei pezzi addizionali, (ad esempio, fiori, modellaggio, ghiaccia, pittura) e l'esecuzione a livello maestrale delle tecniche di difficoltà elevata.
- **Degustazione:** **30%** e comprende abbinamento gusti, strutture diverse del dolce, difficoltà d'esecuzione, innovazione del dolce.
- **Impressione Generale:** **20%** e comprende pulizia nel lavoro, ordine nel box, organizzazione del lavoro, brochure, ricettario e tavolo di presentazione finale.

La decisione del Presidente della Giuria è insindacabile. In caso di reclamo legittimo, si prega di seguire la procedura di reclamo. Nel caso in cui sorgessero motivi di dubbio o disaccordo in merito a qualsiasi aspetto della funzione giudicante, questi vanno comunicati al presidente della giuria il giorno stesso per iscritto, tramite una lettera apposita, da consegnare in busta chiusa al presidente del comitato dei giudici. Ai membri della giuria saranno consegnate delle buste con scheda predisposte allo scopo. Queste devono essere inoltrate al Presidente dei giudici prima della fine della gara.

- **I concorrenti avranno 8,00 ore** di tempo per terminare il lavoro lasciando pulito il proprio box .
Ogni 10 minuti di ritardo, dall'orario stabilito, verrà applicata una penalizzazione di 5% del totale dei punti.
- ore **07,00** Inizio concorso
 - ore **10,30** Degustazione del dolce per la Giuria
 - ore **15,00** Pulizia del box, esposizione del tavolo e termine del concorso
 - **Dalle ore 15,00 alle ore 15,30 tutti i concorrenti devono liberare i box anche dalla loro attrezzatura e minuteria. I concorrenti devono firmare il foglio di uscita dopo aver controllato tutte le attrezzature insieme ad un membro del Comitato Organizzativo preposto.**
 - **Dalle ore 17,00 del giorno 20 Ottobre 2017** ci sarà la proclamazione dei vincitori.

➤ **Premi:**

1° Team classificato:

- Coppa del Mondo di Cake Designer FIPGC (*1 per concorrente*)
- Medaglia d'Oro per i Campioni del Mondo di Cake design
 - Diploma d'Onore
 - € 2.500,00

2° Team classificato:

- Medaglia d'Argento (*1 per il concorrente*)
- Diploma d'Onore
- € 1.500,00

3° Team classificato:

- Medaglia di Bronzo (*1 per il concorrente*)
- Diploma d'Onore
- € 1.000,00

Campionato Mondiale Cake Design – Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria

www.internationalfederationpastry.com

Via Torviscosa, 53 Udine 33100. - P. Iva e C.F. 02724640301- Email: segreteria@federazionepasticceri.it

www.campionatomondialecakedesigner.it - www.cakedesignersworldchampionship.com - www.federazionepasticceri.it

I premi di cui sopra, si intendono al lordo delle ritenute fiscali vigenti al momento dell'erogazione del premio.

➤ **Premi Speciali**

- Premio Miglior Torta da “Degustazione”
 - Premio Miglior Torta da “Esposizione Pubblica”
 - Premio Miglior Torta “Decorata dal vivo”
- Premio della Critica Giornalistica

Per le altre posizioni;

Diploma di partecipazione per tutti i Team partecipanti.

L'organizzazione

- L'organizzazione mette a disposizione dei concorrenti abbattitori, tavoli, conservatore positivo e negativo, planetaria da banco, microonde, piastra induzione, temperatrici per il cioccolato. **NB.** L'organizzazione comunicherà a tutti i partecipanti, **nel dettaglio**, l'attrezzatura e le materie prime presenti. La piccola attrezzatura e minuteria, (esempio: *boule, bilance, coltelli, lampada dello zucchero, spatole, mestoli, stampi etc.*) sono a carico del partecipante. L'organizzazione mette a disposizione i tavoli neutri con tovagliato uguale per tutti i partecipanti per poter disporre le opere. L'illuminazione e/o faretti per illuminare le opere artistiche, saranno a carico dei concorrenti.
- I candidati dovranno presentare “**opere inedite al pubblico**” (*che non siano apparse in altre manifestazioni, concorsi etc.*), pena l'esclusione dal concorso anche con possibile retroattività.
- I Comitato organizzativo internazionale, si riserva il diritto di poter apportare modifiche al regolamento, comunicandolo tempestivamente ai partecipanti tramite email.

Campionato Mondiale Cake Design – Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria
www.internationalfederationpastry.com

Via Torviscosa, 53 Udine 33100. - P. Iva e C.F. 02724640301- Email: segreteria@federazionepasticceri.it

www.campionatomondialecakedesigner.it - www.cakedesignersworldchampionship.com - www.federazionepasticceri.it

➤ **Dove e quando**

- Il Cake Designers World Championship, si svolgerà presso la Fiera **HOST Fiera Milano**, Strada Statale 33 del Sempione, Rho Milano (MI) dal 19 al 20 Ottobre 2019. www.host.fieramilano.it

➤ **Spedizione merce e ritiro**

Tutti i concorrenti possono inviare materiale ed eventuali attrezzature particolari direttamente in Host Fiera Milano (*il costo di spedizione e ritiro è a carico dei Team*), previo accordo con il Comitato Organizzativo Internazionale. Idem per il ritiro.

Contattare il Comitato Organizzativo all'indirizzo email: info@cakedesignersworldchampionship.com per tutti gli accordi.

➤ **Il Soggiorno**

- I concorrenti dovranno provvedere a proprie spese al loro viaggio e la prenotazione del loro soggiorno. Un hotel convenzionato sarà raccomandato perché ai fini organizzativi sarebbe preferibile.
- Da questo hotel l'organizzazione metterà a disposizione dei partecipanti un bus navetta per gli spostamenti dall'hotel alla fiera e viceversa, nei due giorni della gara.

➤ **Disposizioni finali**

Tutti i concorrenti con l'invio della domanda entro il 15 Ottobre 2018, accettano tutte le condizioni, di cui al presente regolamento esonerando, sin dalla data appena indicata, l'organizzazione da ogni responsabilità per qualsiasi contestazione dovuta al punteggio che sarà ad insindacabile giudizio della Giuria Ufficiale e del Presidente di Giuria, ogni comunicazione dovrà essere presentata al Presidente di Giuria al termine di ogni prova del Concorso esclusivamente in forma scritta.

L'organizzazione si riserva, inoltre, la possibilità di annullare il concorso per causa di forza maggiore e apportare modifica al regolamento per questioni logistiche che non dipendono dalla stessa. (*in questo caso, verrà restituita la somma versata per la partecipazione ai concorrenti*).

Le parti concorrenti si obbligano il giorno 15 Ottobre 2018, 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.

Il concorrente autorizza espressamente l'organizzazione, nonché le persone dalla stessa delegate, all'iscrizione ufficiale all'interno della Federazione Internazionale di Pasticceria Gelateria Cioccolateria, ed autorizza inoltre, al trattamento dei dati personali limitatamente alla predisposizione del concorso ed alla sua pubblicità, presente e futura, per la quale hanno conferito espressa accettazione alla partecipazione, ai sensi e per gli effetti del d.lgs 196/2003. Tutti i partecipanti avranno l'accesso gratuito in fiera

Campionato Mondiale Cake Design – Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria
www.internationalfederationpastry.com

Via Torviscosa, 53 Udine 33100. - P. Iva e C.F. 02724640301- Email: segreteria@federazionepasticceri.it

www.campionatomondialecakedesigner.it - www.cakedesignersworldchampionship.com - www.federazionepasticceri.it

che verrà consegnato per email. I biglietti per eventuali accompagnatori, tifosi e parenti vanno richiesti al Comitato Organizzativo entro il 1 ottobre 2019. Il Comitato Organizzativo attraverso le mail di Fiera Milano invierà al richiedente i codici di ingresso per ottenere i biglietti gratuiti. Sarà compito del richiedente stamparli per avere l'accesso in fiera. Non sono accettati comportamenti incoerenti al verdetto finale una volta che questo è stato discusso e concordato in giuria (tramite social, secondo quanto stabilito art.595, co 3, c.p. della legge italiana, tv, riviste ed ogni mezzo di comunicazione).

BARRARE PER ACCETTAZIONE ACCETTO NON ACCETTO

I concorrenti cedono all'organizzazione, sin dal momento dell'ammissione al concorso, il diritto di poter utilizzare foto, video, audio, ricettario e tutti gli elaborati per fini propagandistici e tutto ciò correlata ad esso in tutte le sue forme di utilizzo, rinunciando sin d'ora ad ogni richiesta di risarcimento del danno, rimborso spese e pagamento di somme in genere.

BARRARE PER ACCETTAZIONE ACCETTO NON ACCETTO

ISCRIZIONE AL CAMPIONATO MONDIALE CAKE DESIGNERS FIPGC 2019

NAZIONE PARTECIPANTE :		
-------------------------------------	--	--

COGNOME:

NOME:

nato/a			il
(comune di nascita – specificare lo Stato) (prov.) (gg/mm/aa)			

residente a		
(comune di residenza)		(prov.)

	n°
(via, piazza)	(num. civico)

Codice Avviamento Postale		
telefono	fax:	cellulare:

(con prefisso internazionale)	(con prefisso internazionale)
sito internet:	e-mail:

TAGLIA DIVISA: - Uomo / Donna - Misura Torace cm: - Misura Fianchi cm:

Campionato Mondiale Cake Design – Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria
www.internationalfederationpastry.com

Via Torviscosa, 53 Udine 33100. - P. Iva e C.F. 02724640301- Email: segreteria@federazionepasticceri.it

www.campionatomondialecakedesigner.it - www.cakedesignersworldchampionship.com - www.federazionepasticceri.it

Desidera iscriversi ai Campionati Mondiali di Cake Designers FIPGC

> A tal fine dichiara di:

- a) 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;
- b) accettare tutte le condizioni, di iscrizione e regolamento allegato.
- c) comunicare tempestivamente eventuali variazioni intervenute in merito a quanto dichiarato nella presente domanda di adesione;
- d) di rispettare e non intraprendere attività contrarie alle finalità dell'Organizzazione;
- e) di possedere i requisiti di idoneità sanitaria per la manipolazione degli alimenti.

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

Informativa: 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).

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. **Consenso:** 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.

BARRARE PER ACCETTAZIONE

ACCETTO

NON ACCETTO

Firma del partecipante

Firma del partecipante

Campionato Mondiale Cake Design – Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria

www.internationalfederationpastry.com

Via Torviscosa, 53 Udine 33100. - P. Iva e C.F. 02724640301- Email: segreteria@federazionepasticceri.it

www.campionatomondialecakedesigner.it - www.cakedesignersworldchampionship.com - www.federazionepasticceri.it

Si ringrazia per la collaborazione:



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

Campionato Mondiale Cake Design – Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria
www.internationalfederationpastry.com

Via Torviscosa, 53 Udine 33100. - P. Iva e C.F. 02724640301- Email: segreteria@federazionepasticceri.it

www.campionatomondialecakedesigner.it - www.cakedesignersworldchampionship.com - www.federazionepasticceri.it