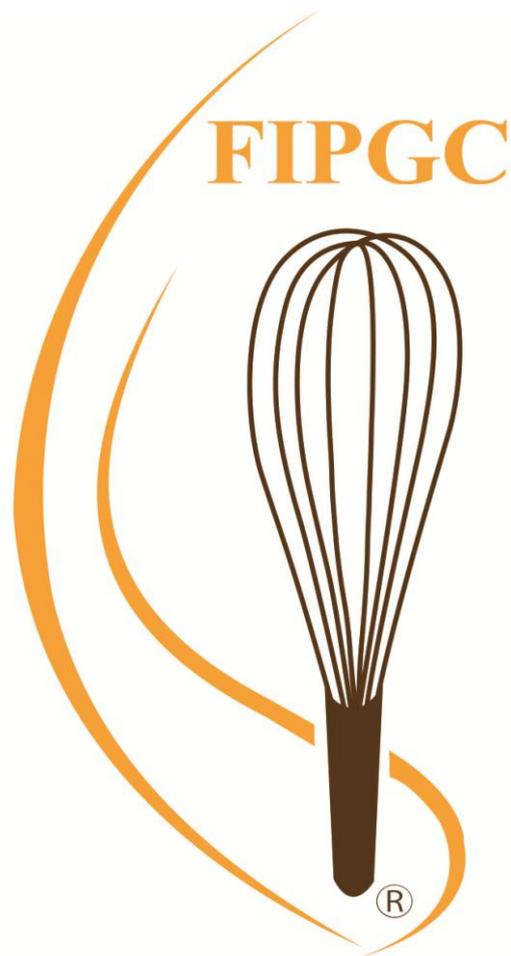


**Championnat du Monde de Pâtisserie Glacerie Chocolaterie FIPGC**

**RÈGLEMENT OFFICIEL**

Host Fiera Milano 21/22 octobre 2017



*Federazione Internazionale  
Pasticceria  
Gelateria Cioccolateria*

➤ **À qui s'adresse-t-il ?**

- La participation au Championnat du Monde de Pâtisserie Glacerie Chocolaterie organisé par la Fédération Internationale de Pâtisserie Glacerie et Chocolaterie est ouverte à tous les pays du monde.
- Le Thème du Championnat du Monde FIGGC 2017 pour toutes les Équipes sera « **À la Découverte du Monde du Chocolat et du Café** »
- Le Championnat se déroule tous les deux ans, en 2017 il se tiendra à **Host Fiera Milano de Rho**.

➤ **L'inscription au Championnat du Monde FIGCP**

- 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](mailto:info@internationalfederationpastry.com) **en détaillant la Nation candidate et le nom** du participant. 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 2016.**

**Motif du paiement :** Nom Nation (par exemple : Italie) *Inscription au Championnat du Monde de Pâtisserie*

- **COORDONNÉES BANCAIRES :** BANCA DI CIVIDALE FILIALE UDINE 3 – VIA MARSALA

CODE PAYS	CHIFFRE DE CONTRÔLE	COORDONNÉ BANCAIRE NATIONALE
IT	08	M0548412302044570421284
<b>IBAN</b>		
<b>IT08M0548412302044570421284</b>		

**BIC SWIFT**

**CIVIIT2C**

- **Seulement 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 suivant : [info@internationalfederationpastry.com](mailto:info@internationalfederationpastry.com) le **15 Octobre 2016 au plus tard**.

➤ **Info & Contacts pour les inscriptions internationales**

- **Comité d'Organisation International :**
- **Site Web:** [www.campionatomondialepasticceria.it](http://www.campionatomondialepasticceria.it) - [www.pastryworldchampionship.com](http://www.pastryworldchampionship.com)
- **Mail :** [info@internationalfederationpastry.com](mailto:info@internationalfederationpastry.com)

➤ **L'Équipe et le Coach :**

- Chaque équipe sera formée par **1 Coach** (*Capitaine de l'équipe*) 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 et aura le droit de vote pour sa même nation.
- Les Concurrents devront réaliser tous seuls le programme de la compétition.
- Il revient au Coach d'entraîner et préparer son équipe au Championnat. Pendant la compétition, le Coach ne peut pas aider l'équipe.
- Le Coach représente l'équipe à l'intérieur du jury international et est le référent de l'équipe à l'égard du Comité d'organisation pendant la compétition ainsi que dans la phase d'organisation qui précède la compétition.

➤ **Habillement**

- L'organisation fournira à chaque Équipe no. 2 vestes officielles par personne (*1 à utiliser pendant la compétition et 1 pour la remise de prix*) no. 1 tablier par concurrent.
- Tous les concurrent seront obligés à 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 l'emploi d'autres logos sur l'habillement.
- Pendant toute la compétition, il est également interdit d'exhiber des logos et d'autre matériel publicitaire sur tout l'habillement et sur les outils ou les matières premières qui devront être rangés dans des conteneurs 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.

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

- Le Thème du Championnat du Monde de Pâtisserie, Glacerie et Chocolaterie FIPGC établi par le Comité d'Organisation International pour 2017 sera « **À la Découverte du Monde du Chocolat et du Café** » et devra être représenté par l'œuvre finale de chaque équipe.
- Chaque équipe devra remettre **no. 20 brochures** de présentation, un livre 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 rédigée en anglais, italien et dans la langue d'origine de l'équipe).

- Tout le matériel sollicité devra être remis sur support papier ainsi que en CD (no. 1 CD) en langue italienne/anglaise lors de la compétition, au Président du Jury International; en cas de défaut de livraison ou livraison partielle, une pénalité de 20 points sera appliquée au score final atteint par l'Équipe. Livre 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 2017 à 14 h toutes les Équipes participantes, où il sera procédé à :

- le tirage au sort des stands ;
- le tirage au sort des horaires pour les dégustations dans les deux jours suivants ;
- le tirage au sort pour les dégustations des Équipes.

Les 8 premières Équipes qui concourront le 21 octobre 2017, prendront position dans le stand attribué pour s'organiser l'espace, de 16 h 30 à 18 h 00 le jour 20 octobre 2017 (*immédiatement après la présentation des équipes et le tirage au sort*).

Les Équipes qui concourront le 22 octobre 2017, prendront position dans les stands de 16h30 à 18h00 il giorno 21 octobre 2017. Les renseignements pour rejoindre le Pavillon du Championnat seront transmis par email aux coach en temps utile. Il revient aux coach de notifier par email le numéro de plaque et le modèle des véhicules utilisés afin de recevoir le pass qui permettra d'accéder à la foire (exclusivement pour décharger l'équipement). Pour tout véhicule non directement lié à l'équipe (amis, supporters, proches, etc.) le parking doit être acheté directement sur le site [www.host.fieramilano.it](http://www.host.fieramilano.it)

Le 20 octobre 2017 toutes les équipes doivent porter leur matériel/équipement au pavillon où le Championnat se déroule.

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 2017 comprendra les catégories suivantes :**

- Sculpture de Chocolat et Pralines ;
- Sculpture de Sucre et Gâteau Moderne ;
- Sculpture de Sucre en Glaçage 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 cm. 180, réalisée à l'aide de toutes les techniques du chocolat, sans utiliser des supports intérieurs, et **no. 2 pralines différentes** dont :
- **No. 30 Pralines** au café .  
« 25 pralines pour la dégustation et 5 pralines à mettre sur la sculpture de chocolat »
- **No. 30 Pralines** réalisées sans utiliser des 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 12g.

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 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 glaçage et sans aérographie**), ayant une hauteur maximum de cm. 180, et **no. 4 gâteaux** modernes ayant un diamètre maximum de cm. 18 ayant la même forme et le 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 portées déjà cuites par l'Équipe concurrente. ou bien, les équipes qui prennent position dans le stand le premier jour de la compétition, peuvent préparer des bases de 16h30 à 18h00.
- **NB** : 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.*)
- Le sucre de base pour la sculpture artistique pourra être porté déjà cuit et coloré au préalable. Toutes les autres phases de travail (*pour le sucre coloré, imprimé, soufflé et tiré*) devront être réalisées sur place. L'équipement, tel que les lampes à sucre, et petits outils personnels, tels que couteaux, spatules etc. sont à la charge de l'équipe qui participe.

- Il revient à l'Équipe de porter la base d'appui pour l'œuvre d'art de Sucre et pour le Gâteau Moderne, qui sera placé sur l'œuvre elle-même, ainsi que deux assiettes pour le gâteau à montrer au Jury avant la dégustation. Les plateaux pour le gâteau à présenter au Jury « visuellement » avant la dégustation et les plateaux à présenter au Jury international pour la dégustation seront mis à la disposition des concurrents 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 préparée au préalable. 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 no. 20 pièces ) à présenter au jury de dégustation. La portion individuelle de glace doit être présentée sur un plat comme des entremets sucrés (elle peut contenir une sauce associée dans le plat).
- Toutes les bases (*gaufrette, génoise, brisée, biscuit, meringues, croquant, etc.*) doivent être portées déjà cuites par l'Équipe concurrente. ou bien, les équipes qui prennent position dans le stand le jour avant la compétition, peuvent préparer des bases de 16h30 à 18h00.
- La base d'appui pour le gâteau artistique de Pâte et pour la Portion individuelle de glace, qui sera positionnée sur ladite base, est à la charge de l'équipe ; la Portion individuelle de glace positionnée sur la pièce de pâte, doit être esthétiquement similaire aux portions individuelles à déguster, mais peut être réalisée avec des ingrédients qui se maintiennent à température ambiante. Les plats pour les portions individuelles à présenter au Jury « visuellement » avant la dégustation et les plats à présenter au Jury international pour la dégustation, seront à la charge de 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.
- **Critères d'évaluation :**  
Le jury évaluera les éléments et les œuvres en tenant compte des paramètres suivants :
  - **Œuvres d'art : 30%**, comprenant le respect du thème, la difficulté d'exécution, les techniques utilisées, l'innovation.

- **Dégustation : 40%**, comprenant mariages de goûts, chaud/froid, structures différentes du gâteau, difficulté d'exécution, innovation du gâteau.
  - **Impression Générale : 30%**, comprenant ordre du travail, ordre dans le stand, organisation du travail, brochure, livre de recettes et table de présentation finale.
- Toutes les œuvres doivent être réalisées en direct, sauf le glaçage qui peut être porté de votre laboratoire démonté, mais sans décorations aéroglyphes. L'aéroglyphe, le cas échéant, et le montage de l'œuvre doivent être réalisés pendant la compétition.
- **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 des 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 14h30 à 15h00 toutes les équipes doivent quitter les stands et enlever leur équipement et leurs outils. Le coach doit signer le volet de sortie de l'équipe après avoir contrôlé tout l'équipement avec un membre du Comité d'Organisation.**
- ☒- **La proclamation des lauréats se tiendra à partir de 17h00 du 22 octobre 2017.**

➤ **Prix**

**1<sup>er</sup> Lauréat :**

- **Coupe du Monde** de Pâtisserie glacerie Chocolaterie FIPGC (*1 pour l'Équipe et 1 pour les concurrents*)
- **Médaille d'or** pour les Champions du Monde
  - Diplôme d'Honneur
  - € 10 000,00

**2<sup>ème</sup> Lauréat :**

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

**3<sup>ème</sup> Lauréat :**

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

Les prix susmentionnés sont avant déduction des retenues à la source en vigueur lors de la remise de 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 et nettoyage des stands à 14 h 30 au plus tard.

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

Pendant toute la phase de compétition, les juges/coach des différentes Nations veilleront au correct déroulement de la compétition et inspecteront les stands au début et à la fin des travaux,

contrôleront tous les outils, le nettoyage général du stand, le plan de travail, le sol, les frigidaires et la poubelle des déchets organiques et des plastiques.

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, tables, conservateur positif et négatif, mélangeur planétaire de table, microondes, plaque par induction, trempoirs pour le chocolat, machine à glace, turbine. **NB.** L'organisation communiquera à toutes les Équipes participantes, **en détail**, les outils et les matières premières présentes. Les petits outils et équipements, (*tels que boule, 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 candidats devront présenter les « **œuvres inédites au public** » (*jamais présentées lors d'autres événements, compétitions etc.*), sous peine de l'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 Glaceries Chocolaterie, se déroulera à la Foire **HOST Fiera Milano**, Strada Statale 33 del Sempione, Rho Milano (MI) Italie du 21 au 22 octobre 2017.  
[www.host.fieramilano.it](http://www.host.fieramilano.it)

➤ **Envoi et retrait marchandise**

Toutes les Équipes peuvent envoyer du matériel et tout outil particulier directement à Host Fiera Milano (*le coût d'envoi et retrait est à la charge des Équipes*), après 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](mailto:info@internationalfederationpastry.com)

• **Le séjour**

L'organisation se chargera du logement des Équipes participantes pour les jours : 20/21/22 octobre 2017.

Le 23 octobre 2017, toutes les Équipes devront quitter leurs logements à 10 h 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 seront hébergées en chambres doubles ou triples, comme établi par l'organisation ; toute demande particulière (telle que demande de chambre individuelle) entraînera des coûts à la charge du demandeur. L'organisation met à la disposition des équipes une navette pour les déplacements de l'hôtel à la foire et vice-versa.

- **Dispositions finales**

Toutes les Équipes, par l'envoi d'une demande le 15 Octobre 2016 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 des raisons de logistiques qui ne dépendent pas de lui. *(dans ce cas, le montant versé pour la participation sera restitué aux Équipes concurrentes).*

Les parties concurrentes s'engagent le jour 15 Octobre 2016, comme elles ont 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 grés de l'organisation, de la compétition, cela n'entraînant 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 22 octobre à l'hôtel où les équipes sont hébergées ; les tickets pour tout accompagnateur, supporteur et pour leurs proches doivent être demandés au Comité d'Organisation le 1 octobre 2017 au plus tard. Le Comité d'Organisation enverra au demandeurs à travers le mail de Fiera Milano les codes d'entrée afin de recevoir les tickets gratuits. Il revient au demandeur de les imprimer afin d'avoir accès à la foire.

COCHEZ POUR ACCÉPTER

J'ACCÈPTE

JE N'ACCÈPTE PAS

Les concurrents cèdent à l'organisation, à partir de l'admission à la compétition, le droit de pouvoir utiliser des photos, vidéos, audio, livre de recettes et tous les documents à des fins de propagande et tout ce qui est lié 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 ACCÉPTER

J'ACCÈPTE

JE N'ACCÈPTE PAS

**INSCRIPTION AU CHAMPIONNAT DU MONDE DE PÂTISSERIE GLACE CHOCOLAT FIPGC 2017**

<b>NATION PARTICIPANTE :</b> .....		
------------------------------------	--	--

**COACH NATION :**

**NOM :**

**PRÉNOM :**

né(e)			le
(ville de naissance – indiquez l'État)		(prov.)	(jj/mm/aa)

résident à		
(ville de résidence)		(prov.)

	No.
(rue, place)	(num. bât.)

Code Postal
-------------

téléphone	Fax :	Portable :
(préfixe international inclus)		(préfixe international inclus)

site internet :	Courriel :
-----------------	------------

**TAILLE TENUE :** S   M   L   XL   XXL  
           

Homme / Femme  
  

Mesure thorax cm :

**CONCURRENT ÉQUIPE CHOCOLAT   NOM :**

**PRÉNOM :**

né(e)			le
(ville de naissance – indiquez l'État)		(prov.)	(jj/mm/aa)

résident à		
(ville de résidence)		(prov.)

	No.
(rue, place, localité, etc.)	(num. bât.)

Code Postal
-------------

téléphone	Fax :	Portable :
(préfixe international inclus)		(préfixe international inclus)

site internet :	Courriel :
-----------------	------------

**TAILLE TENUE :** S   M   L   XL   XXL  
           

Homme / Femme  
  

Mesure thorax cm :

**INSCRIPTION AU CHAMPIONNAT DU MONDE DE PÂTISSERIE GLACE CHOCOLAT FIPGC 2017**

<b>NATION PARTICIPANTE :</b> .....		
------------------------------------	--	--

**CONCURRENT ÉQUIPE PÂTISSERIE NOM :** **PRÉNOM :**

né(e)			le
	<small>(ville de naissance – indiquez l'État)</small>	<small>(prov.)</small>	<small>(jj/mm/aa)</small>

résident à		
	<small>(ville de résidence)</small>	<small>(prov.)</small>

	No.
<small>(rue, place, localité, etc.)</small>	<small>(num. bât.)</small>

Code Postal
-------------

téléphone	Fax :	Portable :
<small>(préfixe international inclus)</small>		<small>(préfixe international inclus)</small>

site internet :	Courriel :
-----------------	------------

**TAILLE TENUE :** S   M   L   XL   XXL                      Homme / Femme                      Mesure thorax cm :  
                                                          

**CONCURRENT ÉQUIPE GLACERIE NOM :** **PRÉNOM :**

né(e)			le
	<small>(ville de naissance – indiquez l'État)</small>	<small>(prov.)</small>	<small>(jj/mm/aa)</small>

résident à		
	<small>(ville de résidence)</small>	<small>(prov.)</small>

	n°
<small>(rue, place, localité, etc.)</small>	<small>(num. bât.)</small>

Code Postal
-------------

téléphone	Fax :	Portable :
<small>(préfixe international inclus)</small>		<small>(préfixe international inclus)</small>

site internet :	Courriel :
-----------------	------------

**TAILLE TENUE :** S   M   L   XL   XXL                      Homme / Femme                      Mesure thorax cm :

## **Vous souhaitez vous inscrire au Championnat du Monde de Pâtisserie Glacerie Chocolaterie FIPGC**

➤ *À cet effet, vous déclarez :*

- a) satisfaire les exigences générales préalables à l'adhésion, ainsi que les exigences spécifiques pour la typologie à laquelle vous appartenez, visées au Règlement ci-dessus ;
- b) accepter toutes les conditions d'inscription et le règlement ci-joint.
- c) communiquer dans le plus bref délai tout changement concernant ce que vous avez déclaré dans cette demande d'adhésion ;
- d) respecter et ne pas entreprendre des activités contraires aux fins de l'Organisation ;
- e) satisfaire les conditions d'aptitude médicale exigées pour la manipulation des aliments.

### **Décret Législatif no. 196 du 30/06/2003 tel que modifié et complété et le « 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 liés 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, en tout moment, de consulter, demander la modification (en cas d'erreurs et/ou variations) ou l'élimination des données transmises. Tout refus de transmission, totale ou partielle, des données sollicitées, entraînerait automatiquement, sans besoin d'une communication spécifique, l'exclusion de l'établissement ou 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, le contenu duquel je connais, 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 ACCÉPTER

J'ACCÈPTE

JE N'ACCÈPTE PAS

Signature du Coach

\_\_\_\_\_

Signature du participant Chocolaterie

\_\_\_\_\_

Signature du participant Pâtisserie

\_\_\_\_\_

Signature du participant Glacerie

\_\_\_\_\_

**Merci pour la collaboration à :**



- [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)