

Championnat du Monde de Décoration pour Gâteaux FIPGC

RÈGLEMENT OFFICIEL

Host Fiera Milano 23/24 octobre 2017
Cake Designers World Championship FIPGC



*Federazione Internazionale
Pasticceria
Gelateria Cioccolateria*

Championnat du Monde de Décoration pour Gâteaux - Fédération Internationale Pâtisserie Glacerie Chocولاتerie

www.internationalfederationpastry.com

Via Torviscosa, 53 Udine 33100. - TVA et NIF 02724640301- Courriel : segreteria@federazionepasticceri.it

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

➤ **À qui s'adresse-t-il ?**

- La participation au Championnat du Monde Décoration pour Gâteaux FIPGC organisé par la Fédération Internationale de Pâtisserie Glacerie et Chocolaterie est ouverte à tous les pays du monde.
- Le Thème du Championnat du Monde FIPGC 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 FIPGC**

- Les Équipes qui souhaitent s'inscrire, doivent envoyer une demande par courrier électronique au Comité d'organisation international à l'adresse suivante :

info@cakedesignersworldchampionship.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 € 300,00 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 Décoration pour Gâteaux*

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

CODE PAYS	CHIFFRE DE CONTRÔLE	COORDONNÉ BANCAIRE NATIONALE
IT	08	M0548412302044570421284
IBAN		
IT08M0548412302044570421284		

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) Italie, ou bien remplie et envoyée à l'adresse de courrier électronique suivant : info@cakedesignersworldchampionship.com le **15 Octobre 2016 au plus tard.**

➤

Championnat du Monde de Décoration pour Gâteaux - Fédération Internationale Pâtisserie Glacerie Chocolaterie

www.internationalfederationpastry.com

Via Torviscosa, 53 Udine 33100. - TVA et NIF 02724640301- Courriel : segreteria@federazionepasticceri.it

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

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

- Comité d'Organisation International : info@cakedesignersworldchampionship.com
- Site Web : www.campionatomondialecakedesigner.it - www.cakedesignersworldchampionship.com

➤ **L'Équipe et le Coach :**

- Chaque équipe sera formée par **1 Coach** (*Capitaine de l'équipe*) et **1 Concurrent**, les deux ayant des compétences professionnelles dans le domaine de la Décoration pour Gâteaux et de la Pâtisserie.
- 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.
- Le Concurrent devra réaliser tout seul 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 Décoration pour Gâteaux 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**

Toutes les Équipes concurrentes devront se présenter au Secrétariat du Championnat du Monde qui se trouve à la Foire, à 14 heures le jour 22 Octobre 2017 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.**
- **à 16 h 30** du jour du 22 Octobre 2017, il y aura la présentation de toutes les Équipes concurrentes.

Les 8 premières Équipes qui concourront le **23 Octobre 2017**, prendront position dans le stand de 15h30 à 16h30 il giorno 22 octobre 2017. **Les Équipes** qui concourront le **24 Octobre 2017**, prendront position dans le stand de 15h30 à 16h30 il giorno 23 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 web www.host.fieramilano.it
Le 22 octobre 2017 toutes les équipes doivent porter leur matériel/équipement au pavillon où le Championnat se déroule.

Chaque Équipe, formée par le Coach et (1) un concurrent, devra présenter le programme suivant dans un délai de à 8h00: **Début des travaux 7 h 00. Fin des travaux 15h00.**

À 15h00 toutes les Équipes doivent présenter sur la table d'exposition le gâteau pour « **Exposition publique** » et le Gâteau pour « **Exposition décoré en direct** » pour l'évaluation finale de la table.

Championnat du Monde de Décoration pour Gâteaux - Fédération Internationale Pâtisserie Glacerie Chocolaterie

www.internationalfederationpastry.com

Via Torviscosa, 53 Udine 33100. - TVA et NIF 02724640301- Courriel : segreteria@federazionepasticceri.it

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

Le programme 2017 comprendra les catégories suivantes :

- Gâteau pour **Exposition publique** (dimensions max 80 cm à la base du plateau, hauteur libre)
- Gâteau pour **Dégustation**
- Gâteau pour **Exposition décoré en direct** (dimensions max 30cm à la base du plateau, hauteur libre)

Gâteau pour « Exposition publique » :

- Les concurrents devront réaliser **no. 1 Gâteau** à plusieurs étages à l'aide de supports en polystyrène recouvert en pâte à sucre, chocolat plastique, pâte d'amandes, massepain, etc.. (dimensions de la base du plateau 80 cm maximum, hauteur libre), formes et couleurs au choix du concurrent.
- Le gâteau devra être porté déjà achevé, décorations incluses.
- Les concurrents pourront décider de porter le gâteau achevé ou bien de le monter sur place directement sur la table d'exposition, mise à leur disposition par l'organisation.
- Il revient au concurrent de porter la base d'appui ou le plateau pour le gâteau pour exposition publique.

Gâteau pour « Dégustation »

- Les concurrents devront **présenter no. 3 Gâteaux** ayant max un diamètre de 18 cm ayant la même forme et le même goût.
- Toutes les bases (*génoise, brisée, biscuit, meringues, croquant, etc.*) doivent être portées déjà cuites par l'Équipe du concurrent. ou bien, les équipes qui prennent position dans le stand le jour avant la compétition, peuvent préparer des bases de 15h30 à 16h30.
- 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.
- 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 décoration du gâteau pour dégustation sera au choix du concurrent, mais elle doit avoir quelques références rappelant le gâteau réalisé pour « **Exposition publique** ».

Championnat du Monde de Décoration pour Gâteaux - Fédération Internationale Pâtisserie Glacerie Chocolaterie

www.internationalfederationpastry.com

Via Torviscosa, 53 Udine 33100. - TVA et NIF 02724640301- Courriel : segreteria@federazionepasticceri.it

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

- Les concurrents devront préparer en direct toutes les fourrages internes (*crème pâtissière, crème fouettée, crème au beurre, etc.*) et devront être préparés et assemblés pendant la compétition.
La dégustation du gâteau par le jury est à 10h30 h.

Gâteau pour « Exposition décoré en direct »;

- Les concurrents devront préparer no. 1 Gâteau à plusieurs étages (dimensions de la base du plateau 30 cm maximum, hauteur libre) et reproduire fidèlement en direct toutes les techniques utilisées pour le gâteau pour « Exposition publique ». La hauteur et la forme seront au choix du participant, sous réserve de refléter le gâteau à étages pour « Exposition publique », mais de dimensions réduites et décoré en direct. Dans ce cas, le gâteau peut être porté déjà revêtu. Les parties nécessitant d'un long séchage (ex.: pâte, gum paste, glaçage, etc.) peuvent être portées déjà préparées, mais elles doivent être assemblées en l'état ; pendant la compétition ces parties doivent être réalisées en direct à but démonstratif.
- Il revient au concurrent de porter la base d'appui ou le plateau pour le **gâteau « décoré en direct »**.

Le Gâteau pour « **Exposition publique** » et le Gâteau pour « **Exposition décoré en direct** » devront être présentés sur la table d'exposition, mise à la disposition des participants par l'organisation, à **15 h 00**.

Il est entendu que pour le Gâteau pour « **Exposition publique** » et pour le Gâteau pour « **Exposition décoré en direct** » la seule partie admise « non alimentaire » sera le polystyrène.

Des matériels de support normalement utilisés pour la décoration de gâteaux (wire, stencil, brochettes en bois, paillettes alimentaires, colorants et sprays **alimentaires**) mais avec le plus stricte respect des règles et normes en matière d'hygiène (par ex. : aucun wire introduit directement dans le gâteau).

Au cas où le concurrent décide d'utiliser du caramel ou isomalt, ils peuvent être portés déjà cuits et colorés au préalable. Toutes les phases de travail (pour le sucre coulé, imprimé, soufflé et tiré) devront être réalisées sur place.

- **Le Jury du Championnat du Monde de Décoration pour Gâteaux**
- 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 Décoration pour Gâteaux et Pâtisserie.

➤ **Critères d'évaluation**

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

- **Impression Artistique du Gâteau pour « Exposition publique » et pour le Gâteau pour « Exposition décoré en direct » : 50%**, comprenant le respect du thème, la difficulté d'exécution, les techniques utilisées, l'innovation.
(glaçage, peinture, modélisation, sucre isomalt caramel, croquant de sucre, gum paste, différentes typologies de pâtes, aérogel, 3D)
- **Dégustation : 30%**, et comprenant mariages de goûts, structures différentes du gâteau, difficulté d'exécution, innovation du gâteau.
- **Impression Générale : 20%**, comprenant ordre du travail, ordre dans le stand, organisation du travail, brochure, livre 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 des tiers, sous peine de l'exclusion ou d'une pénalité.

Le jugement du jury est sans appel.

- **Les concurrents auront 8 heures** 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 du Gâteau par le Jury

- 15 h 00 Nettoyage du stand, exposition de la table et fin de la compétition

- De 15 h 00 à 15 h 30 Toutes les équipes doivent libérer les stands de leurs équipements et outils aussi. Le coach doit signer le volet de sortie de l'équipe après avoir contrôlé tout l'équipement avec un membre du Comité d'Organisation.

- **À partir de 17h00 du 24 octobre 2017** il y aura la proclamation des lauréats.

➤ **Prix :**

1^{er} Lauréat :

- Coupe du Monde de Décoration pour Gâteaux FIPGC (*1 pour le coach et 1 pour le concurrent*)
- Médaille d'or pour les Champions du Monde de Décoration pour Gâteaux
 - Diplôme d'Honneur
 - € 2 500,00

2^{ème} Lauréat :

- Médaille d'Argent (*1 pour le coach et 1 pour le concurrent*)
- Diplôme d'Honneur
- € 1 500,00

3^{ème} Lauréat :

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

Les prix susmentionnés sont avant déduction des retenues à la source en vigueur lors de la remise de prix.

➤ **Prix Spéciaux**

- Prix Meilleur Gâteau pour « Dégustation »
 - Prix Meilleur Gâteau pour « Exposition Publique »
 - Prix Meilleur Gâteau « Décoré en direct »
- 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 8 heures et le début est prévu pour 7 h 00 ;
- Fin de la préparation des tables de présentation et nettoyage des stands à 15 h 00 au plus tard.

Les participants pourront préparer le stand le jour avant la compétition de 15 h 30 à 16 h 30.

Pendant toute la phase de compétition, les juges/coach des différentes Nations veilleront au correct déroulement de la compétition et inspecteront les stands à la fin des travaux, contrôleront tous les outils, le nettoyage général du stand, le plan de travail, le sol, les frigidaire et la poubelle des déchets organiques et des plastiques.

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

Championnat du Monde de Décoration pour Gâteaux - Fédération Internationale Pâtisserie Glacerie Chocolaterie

www.internationalfederationpastry.com

Via Torviscosa, 53 Udine 33100. - TVA et NIF 02724640301- Courriel : segreteria@federazionepasticceri.it

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

➤ **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. **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 Décoration pour Gâteaux se déroulera à la Foire **HOST Fiera Milano**, Strada Statale 33 del Sempione, Rho Milano (MI) Italie du 23 au 24 octobre 2017.
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@cakedesignersworldchampionship.com

➤ **Le séjour**

L'organisation se chargera du logement des Équipes participantes pour les jours : 22/23/24 octobre 2017.

Le 24 octobre 2017, toutes les Équipes devront quitter leurs logement 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, comme établi par l'organisation ; toute demande particulière (telle que demande de chambre

Championnat du Monde de Décoration pour Gâteaux - Fédération Internationale Pâtisserie Glacerie Chocolaterie

www.internationalfederationpastry.com

Via Torviscosa, 53 Udine 33100. - TVA et NIF 02724640301- Courriel : segreteria@federazionepasticceri.it

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

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 Glaceries 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 DÉCORATION POUR GÂTEAUX FIPGC 2017

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

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 :

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 :

Championnat du Monde de Décoration pour Gâteaux - Fédération Internationale Pâtisserie Glacerie Chocolaterie

www.internationalfederationpastry.com

Via Torviscosa, 53 Udine 33100. - TVA et NIF 02724640301- Courriel : segreteria@federazionepasticceri.it

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

Vous souhaitez vous inscrire au Championnat du Monde de Décoration pour Gâteaux 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

Championnat du Monde de Décoration pour Gâteaux - Fédération Internationale Pâtisserie Glacerie Chocolaterie

www.internationalfederationpastry.com

Via Torviscosa, 53 Udine 33100. - TVA et NIF 02724640301- Courriel : segreteria@federazionepasticceri.it

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

Merci pour la collaboration à :



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



Championnat du Monde de Décoration pour Gâteaux - Fédération Internationale Pâtisserie Glacerie Chocolaterie

www.internationalfederationpastry.com

Via Torviscosa, 53 Udine 33100. - TVA et NIF 02724640301- Courriel : segreteria@federazionepasticceri.it

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