

SIGEP
THE DOLCE WORLD EXPO

44TH International Trade Show
of Artisan Gelato, Pastry,
Bakery and the Coffee World

21-25 JANUARY 2023
RIMINI EXPO CENTRE
ITALY

sigep.it



Sigep 2023

CAMPIONATO MONDIALE DI PASTICCERIA JUNIORES

Il futuro della categoria è nelle mani dei giovani

Aggiornato al 15 settembre 2022

Nato da un'idea di Roberto Rinaldini e organizzato da Italian Exhibition Group SpA, sotto la presidenza onoraria di Emilia Coccolo Chiriotti ed Iginio Massari, il Campionato Mondiale Pasticceria Juniores è una manifestazione a squadre unica al mondo e si rivolge alle giovani leve sotto i 25 anni di età, offrendo loro un'occasione altamente formativa per mettere alla prova le proprie capacità e trovare degni stimoli per dare il via ad una carriera gratificante e di successo. Un momento di massimo valore professionale, pensato ed organizzato, su principi di serietà ed equità, in Italia culla dell'arte dolciaria, durante il Sigep, The Dolce World Expo.

Il Campionato Mondiale Juniores si pone quindi il nobile obiettivo di fungere da gradino preparatorio per i grandi eventi internazionali rivolti ai Seniores, assicurando spettacolo, e per dare visibilità al futuro della categoria, diffondendo tra i giovani un sano orgoglio di appartenenza e proficui messaggi di bontà, qualità, passione per il lavoro e la ricerca, amore per il bello, creatività, collaborazione e rispetto fra colleghi. Tutti fattori etici che costituiscono le fondamenta di un settore forte, con solide radici e concrete visioni future.

Un'occasione di confronto e un'esperienza di crescita per coloro che in futuro faranno grande la pasticceria mondiale. Il primo concorso fondamentale per una vita professionale ai massimi livelli tecnici.

CARATTERISTICHE DEL CONCORSO

Il concorso si svolge in occasione di SIGEP 2023.

Il tema del concorso è: AMAZZONIA, VIAGGIO NELLA NATURA

Il tema dovrà essere illustrato attraverso gli elaborati artistici in zucchero e in cioccolato e fra gli ingredienti dei dolci richiesti in regolamento.

Le squadre dovranno cercare di trovare nuove forme, linee innovatrici ed effetti decorativi iper moderni per dare ampio respiro all'immaginazione senza preconcetti ed in armonia anche con i prodotti richiesti, ovvero: presentazione artistica in cioccolato, piccola scultura vassoio di pastigliaggio, pasticceria mignon da forno, presentazione artistica in zucchero, torta al cioccolato, coppa gelato al bicchiere e dessert al piatto al caffè espresso.

SIGEP
THE DOLCE WORLD EXPO

44TH International Trade Show
of Artisan Gelato, Pastry,
Bakery and the Coffee World

21-25 JANUARY 2023
RIMINI EXPO CENTRE
ITALY

sigep.it



REGOLAMENTO GENERALE

Regola 1

Il concorso è aperto a tutti i Paesi del mondo. La partecipazione alla gara è aperta a pasticciieri maschili e femminili di età non superiore ai 25 anni, di nazionalità del Paese o area geografica che rappresentano. Hanno diritto di partecipare le nazioni che accettano per iscritto tutti i dettami del presente Regolamento. Per il concorso edizione 2023 l'iscrizione sarà aperta fino al 10 ottobre 2022. La domanda d'iscrizione dovrà essere inviata a mezzo e-mail entro e non oltre il 10 ottobre 2022 alla segreteria del concorso, all'indirizzo: silvia.sacchetti@iegexpo.it.

Alla domanda di partecipazione dovranno essere allegati a pena di esclusione dalla manifestazione:

- il **presente regolamento** sottoscritto da tutti e due i componenti della squadra;
- l'**application form** compilato per ogni membro della squadra

Una volta ricevuta dall'organizzazione conferma del ricevimento della domanda di partecipazione, il team manager deve comunicare alla segreteria organizzativa i dati necessari affinché IEG possa emettere la fattura relativa alla quota d'iscrizione, che ammonta per singola squadra a € 900 (+ IVA per la squadra italiana).

Una volta ricevuta la conferma di ricezione dei dati da parte di IEG, andrà effettuato il versamento della quota d'iscrizione. Le coordinate bancarie verranno comunicate da IEG una volta ricevuta la domanda di iscrizione.

La quota di iscrizione di Euro 900,00 a squadra, dovrà essere versata esclusivamente dalle squadre ammesse alla gara e non potrà essere rimborsata in caso di ritiro della squadra. Costituirà causa di esclusione dal concorso il mancato o ritardato pagamento della quota di iscrizione di Euro 900,00.

Regola 2

Ogni squadra è composta:

N. 1 Manager - membro della giuria internazionale

N. 2 Concorrenti.

Il Manager della squadra sarà il referente per l'organizzazione e sarà lui ad occuparsi dell'invio della domanda di partecipazione corredata da tutti gli allegati richiesti e a lui verranno inviate tutte le comunicazioni da parte dell'Organizzazione. Se uno o entrambi i concorrenti dovessero ritirarsi sarà compito del Manager trovare un sostituto.

Se dovesse ritirarsi il Manager, i concorrenti dovranno eleggere un nuovo manager e comunicarlo all'organizzazione ricompilando il modulo di iscrizione per il nuovo Manager. Se entro dieci giorni dal ritiro del Manager o di uno o entrambi i concorrenti e comunque entro il 15 novembre 2022 non sarà inviata la nuova scheda del concorrente o del Manager in sostituzione, l'organizzazione sostituirà l'intera squadra con la squadra di riserva.

Nel caso di mancato ricevimento della nuova scheda del concorrente o del Manager entro la data del 15 novembre 2022, la squadra verrà eliminata e la competizione si svolgerà fra le restanti squadre in gara. La quota di partecipazione della squadra eliminata non verrà restituita.

Regola 3

MODALITÀ DI SOGGIORNO

Tutte le squadre devono arrivare a Rimini **sabato 21** gennaio 2023, entro le ore 15.00.

Tutti i preparativi di viaggio verranno concordati tramite la segreteria organizzativa.

L'organizzazione del campionato offrirà vitto e alloggio per ogni squadra. Durante il soggiorno a Rimini, il Comitato Organizzatore ospiterà a proprie spese tutte le squadre (tre componenti per squadra: 2 concorrenti e manager/giurato) per le notti di **sabato 21**, domenica 22, lunedì 23, martedì 24, mercoledì 25. Eventuali notti di soggiorno precedenti o successive a quelle sopra indicate, saranno a carico della squadra. L'eventuale soggiorno di accompagnatori della squadra (assistenti, colleghi, parenti) non sarà a carico dell'organizzazione. Saranno messe a disposizione per il manager e i concorrenti, due stanze separate, una singola e una doppia.

MODALITÀ DI VIAGGIO

L'organizzazione provvederà a rimborsare al team il costo dei voli acquistati per partecipare al concorso.

Il rimborso per le spese di viaggio sarà interamente versato sul conto corrente comunicato dal Team Manager.

Il Team Manager, sotto la propria totale responsabilità, dovrà poi ridistribuirlo ai concorrenti.

Il costo di tali voli sarà calcolato dall'Organizzazione, sulla base dei seguenti parametri:

- classe economy
- partenza e ritorno nella medesima città
- con arrivo e partenza presso aeroporto di Bologna.

Regola 4

SVOLGIMENTO DELLA GARA

Il Campionato 2023 si svolgerà durante Sigep, The Dolce World Expo, nelle giornate di martedì 24 e mercoledì 25 gennaio.

Gli orari delle gare sono:

- 1° giorno di gara: dalle 8.00 alle **19.00**;

- 2° giorno di gara: dalle 7.00 alle **13.30**

SIGEP

THE DOLCE WORLD EXPO

44TH International Trade Show
of Artisan Gelato, Pastry,
Bakery and the Coffee World

21-25 JANUARY 2023
RIMINI EXPO CENTRE
ITALY

sigep.it

IN COLLABORATION WITH



ORGANIZED BY

ITALIAN
EXHIBITION
GROUP
Promoting the Future



TEMPI E ORGANIZZAZIONE DI GARA

I sorteggi dei box di gara avverranno il 20 novembre 2022 presso IEG alla presenza del Presidente del concorso Roberto Rinaldini. Alle ore 7.00 del primo giorno di gara tutte le squadre entreranno nei propri box, ove potranno organizzare i tavoli e posizionare le macchine e le materie prime, senza però iniziare nessun tipo di lavoro di pasticceria. Alle ore 7.15 del primo giorno di gara inizieranno le ispezioni nei box eseguite dai commissari. Verrà ispezionato ogni cassetto o scatola portato dalla squadra e sarà il portavoce di ogni nazione a togliere e mettere il materiale che il commissario desidera vedere.

Tutto ciò che verrà trovato non coerente alle regole del concorso sarà sequestrato e riconsegnato alla squadra a fine concorso. Alle ore 8.00 del primo giorno inizierà la gara. Alla chiusura i commissari controlleranno il laboratorio per ciò che riguarda la pulizia generale di tavoli, frigoriferi, forno, macchine, pavimenti e verranno ispezionati anche i cestini dei rifiuti che verranno consegnati dall'Organizzazione alle squadre in numero di tre, uno per la carta, uno per i rifiuti organici e uno per la plastica. Se si ha la necessità di cambiare il sacchetto dello sporco, si deve avvisare il commissario di gara. Ogni squadra dovrà portare il necessario per la pulizia del box, quindi, una scopa, uno spazzolone, due stracci per lavare il pavimento, un rotolo di carta e spugne per il lavaggio delle piccole attrezzature.

Il secondo giorno la gara inizierà alle ore 7.00. L'allestimento del tavolo buffet deve essere fatto nel tempo di gara entro le 13.30. Dalle 13.35 ogni squadra avrà 6 minuti per portare fuori le due sculture artistiche, nell'ordine di estrazione e solo quando verranno chiamati dagli speaker. Ogni squadra deve liberare il laboratorio entro le ore 15.00 del secondo giorno e dovrà essere lasciato completamente vuoto, e pulito come è stato trovato due giorni prima; la giuria tecnica effettuerà il controllo sulla pulizia dei locali.

DOMENICA 22 GENNAIO 2023

7.30: Colazione in hotel

8.30: Partenza da hotel

9.00: Arrivo squadre in fiera

9.00 – 13.00: Preparazioni

13.00: Pranzo

14.00 – 17.00: Preparazioni

17.30: Partenza pullman per hotel

20.00: Cena

LUNEDI 23 GENNAIO 2023

06.30 Colazione in hotel

07.20 Partenza da hotel

08.00 Arrivo squadre in fiera

12.00 Ingresso partecipanti nei box di gara

13.00 pranzo giudici

20.00 Rientro in hotel

20.20 Cena

MARTEDI 24 GENNAIO 2023

06.00 Colazione in hotel

06.30 Partenza da hotel

07.00 Arrivo in fiera ed entrata delle squadre nei box

07.15 Inizio ispezioni nei box eseguite dai commissari

07.45 Fotografia di gruppo con giuria

08.00 Inizio gara

12.00 Degustazione dessert al piatto al caffè espresso, con giuria di giornalisti internazionali

13.30 Pranzo giudici

16.00 Degustazione coppa gelato al bicchiere

SIGEP

THE DOLCE WORLD EXPO

44TH International Trade Show
of Artisan Gelato, Pastry,
Bakery and the Coffee World

21-25 JANUARY 2023
RIMINI EXPO CENTRE
ITALY

sigep.it



19.00 Fine gara
19.30 Navetta per hotel
20.00 Rientro in hotel
20.30 Cena in hotel

MERCOLEDÌ 25 GENNAIO 2023

05.00 Colazione in hotel
05.30 Partenza da hotel
06.00 arrivo squadre
06.30 Ispezione box da parte dei commissari
07.00 inizio gara
09.00 degustazione pasticceria mignon da forno innovativi
11.30 Degustazione torta cioccolato
13.00 Pranzo giudici
13.05-13.30 Inizio allestimento tavolo (senza sculture)
13.30 Termine gara
13.35 Uscita delle sculture
15.00 liberare box già pulito e controllo della giuria tecnica
15.30 Premiazioni
16.30 navetta per hotel

Regola 5

SPEDIZIONI MERCI

L'organizzazione non ha responsabilità sui ritardi e non si occupa delle spedizioni, sia in andata che in ritorno. Le spese di spedizione e la responsabilità delle merci (attrezzature inserite nei bancali) sono a carico della squadra che dovrà accertarsi che il materiale arrivi in tempo utile per la manifestazione e sarà sempre cura della squadra ricomporre il bancale con il materiale, seguendo le stesse modalità con cui è arrivato, per non creare problemi con i trasportatori internazionali. Indicativamente servono circa 80 giorni per trasporto e dogana, per le spedizioni via mare. Le squadre che dovessero avere necessità di inviare la merce in Italia dovranno contattare direttamente la società Expotrans incaricata da Italian Exhibition Group di seguire questo tipo di pratiche.

Di seguito i contatti di Expotrans a cui le squadre potranno fare riferimento:

Tel. +39 0541 744791

E-mail: info.rimini@expotrans.net

I bancali dovranno essere inviati presso Fiera di Rimini (Via Emilia 155, Rimini) e verranno aperti solamente dal Team all'arrivo nella Dolce Arena. A coloro che non cureranno personalmente il bancale per il rientro non verrà rispedito nulla.

Regola 6

INGREDIENTI E ATTREZZATURE A DISPOSIZIONE

L'Organizzazione fornirà solo le materie prime fresche di base: uova fresche, tuorli pastorizzati, panna 35% m.g., latte fresco, farina bianca di frumento e zucchero. Anche il cioccolato verrà fornito: quello da utilizzare in gara sarà offerto dallo sponsor. È obbligatorio fornire all'organizzazione entro il 20 ottobre 2022 la lista completa delle quantità degli ingredienti sopra citati a mezzo posta elettronica all'indirizzo email della Segreteria Organizzativa.

TUTTE LE ALTRE MATERIE PRIME NON CITATE SONO A CARICO DI OGNI TEAM.

Gli ingredienti dovranno essere già pesati o misurati per la gara in contenitori usa e getta, senza marchio, esclusivamente anonimi e con etichetta adesiva che specifichi il peso e il prodotto (es. 100 g cioccolato fondente 70%). Qualsiasi prodotto specifico è utilizzabile previa autorizzazione della commissione e dell'organizzazione ed oscurando la marca commerciale in modo che non sia visibile.

Saranno a disposizione per ogni box:

- 3 tavoli in acciaio;
- 1 lavandino;
- 1 macchina temperatrice;
- 1 forno;
- 1 forno a microonde;
- 2 planetarie da banco con 2 bacinelle;
- 2 piastre ad induzione;
- 1 carrello porta teglie;
- 20 teglie 40x60 cm.
- 1 macchina da caffè
- 1 abbattitore di temperatura a -30° C;
- 1 frigoriferi + 4°C;
- 1 freezer – 20°C;
- 1 macchina per gelato mantecatore
- 8 macchine temperatrici 4 per cioccolato bianco e 4 per cioccolato latte da utilizzare in comune per tutti i 10 team

Tutta la piccola attrezzatura (bilance, aerografi, spruzzatori, ecc.) e minuterie (coltelli, raschietti, pentole - anche quelle per induzione, carta per le mani) - dovranno essere portate dai partecipanti e dovrà essere loro cura accertarsi che i voltaggi elettrici e le prese presso l'area di svolgimento della gara siano conformi alle piccole attrezzature da loro portate. Ogni squadra dovrà anche provvedere alle riduzioni per le prese elettriche e ai trasformatori necessari per potere utilizzare i macchinari portati da ogni singola squadra.

Regola 7

SIGEP
THE DOLCE WORLD EXPO

44TH International Trade Show
of Artisan Gelato, Pastry,
Bakery and the Coffee World

21-25 JANUARY 2023
RIMINI EXPO CENTRE
ITALY

sigep.it



ABBIGLIAMENTO DEI PARTECIPANTI

I partecipanti riceveranno la giacca ufficiale, il grembiule e il cappello dall'organizzazione. Tutti i partecipanti dovranno portare una divisa completa di giacca senza nessun marchio, pantalone nero, cappello, grembiule, calzature nere idonee.

Regola 8

PRESENTAZIONE DELLE OPERE

La presentazione degli elaborati in zucchero e in cioccolato verrà effettuata su tavoli di dimensione 120 cm di diametro, esposti davanti ai box laboratori, forniti dall'organizzazione e saranno ricoperti con tovaglie bianche. Per assicurare il buon svolgimento della prova, tre commissari di gara, insieme ai giurati, controlleranno l'intero svolgimento della competizione e avranno altresì il compito di segnalare le eventuali carenze tecniche e/o igieniche nella produzione delle opere.

Regola 9

CONSEGNA DELLE RICETTE

Le ricette, in italiano e inglese, vanno consegnate entro il 31 ottobre 2022.

Nella redazione delle ricette, si richiede obbligatoriamente di compilare il form che verrà inviato dall'organizzazione. Ricette consegnate in formati diversi da quello fornito dall'organizzazione non saranno accettate.

Le ricette devono essere dettagliate nelle quantità degli ingredienti di gara e nei procedimenti.

La mancata consegna di queste informazioni, entro la data prevista, e l'imprecisione nello stilare le ricette comporta una penalità del 10%, tolta dal punteggio finale complessivo e verrà comunicata durante il briefing di gara con tutti i giudici e concorrenti dal Presidente. È severamente vietata la citazione di qualsiasi marchio in commercio in qualsiasi ricetta. Non aderire in gara alla ricetta consegnata comporta una penalità del 5% sul punteggio finale complessivo, a meno che l'organizzazione o il capo giudice approvi la modifica prima dell'inizio della gara. La lingua ufficiale del concorso sarà la lingua italiana e pertanto in caso di incongruenze tra testo italiano e inglese prevarrà quello italiano.

Regola 10

PRESENTAZIONE ARTISTICA IN CIOCCOLATO

La presentazione in cioccolato deve necessariamente portare – pena la squalifica - la torta al cioccolato.

Il pezzo artistico in cioccolato deve essere composto esclusivamente di cioccolato fondente, al latte e bianco pena la squalifica dalla gara.

Per le decorazioni applicate è autorizzato l'utilizzo anche di succedanei del cioccolato.

Sono vietati supporti strutturali non commestibili pena l'immediata squalifica del pezzo. Sono autorizzati i colori alimentari a norma di legge.

L'opera deve essere di un'altezza minima di 120 cm, calcolata dalla parte superiore della base di supporto alla parte superiore del lavoro; nel caso in cui l'opera non rispetti le precitate misure verrà applicata una sanzione del 10% da calcolarsi sul punteggio finale.

SIGEP
THE DOLCE WORLD EXPO

44TH International Trade Show
of Artisan Gelato, Pastry,
Bakery and the Coffee World

21-25 JANUARY 2023
RIMINI EXPO CENTRE
ITALY

sigep.it



L'altezza massima dell'opera è libera.

Sono autorizzati i colori alimentari a norma di legge.

La base di supporto sarà in materiale non commestibile come plexiglas, vetro, legno, ecc. e verrà scelta e portata dalle squadre. Se la base non dovesse rispettare le predette misure massime, alla squadra verrà applicata una penalità del 10% da calcolarsi sul punteggio finale.

Ogni squadra deve completare tutti i preparativi nel laboratorio.

Sul tavolo di presentazione non potranno essere ultimate le finiture decorative pena l'esclusione dell'opera dalla competizione.

Se un lavoro si dovesse in qualsiasi maniera lesionare durante il trasporto al tavolo d'esposizione (fino anche alla rottura totale) non sarà più possibile intervenire per metterlo a posto ed il lavoro verrà penalizzato del 10% sul punteggio totale.

In ordine di estrazione le squadre verranno chiamate dagli speaker ogni 6 minuti circa.

Solamente i concorrenti e il manager potranno trasportare le sculture sul tavolo.

Qualsiasi membro della giuria potrà chiedere al Presidente di Giuria e commissari di gara di verificare la presentazione anche relativamente alla composizione interna ed ai prodotti e materiali utilizzati.

Il cioccolato prelevato in quantità superiori a 1 kg dalle macchine in comune del cioccolato al latte e bianco devono essere assolutamente riempite dal team con il cioccolato a 45°C e devono comunicare all'organizzazione.

Regola 11

PICCOLA SCULTURA VASSOIO DI PASTIGLIAGGIO

Ogni squadra dovrà inoltre realizzare una piccola scultura - vassoio in pastigliaggio a tema delle dimensioni massime di base 20x20 e di altezza 40 cm (la piccola scultura potrà avere una larghezza massima di 40 cm nella parte superiore) che porti 15 mignon da forno (5 per tipo) e che venga presentata alla giuria durante la degustazione che sarà a disposizione del fotografo per le fotografie.

La base che porterà la piccola scultura dovrà essere portata da ogni team e dovrà essere della misura massima 25x25 cm e di altezza massima di 10 cm e potrà essere in materiale a libera scelta della squadra.

Il pastigliaggio si dovrà portare già tagliato e formato, eventuali parti aerografate dovranno essere realizzate in diretta nel box di gara da un componente del team, l'eventuale parte aerografata avrà un extra punteggio di massimo 50 secondo la difficoltà del lavoro.

REGOLA 12

PASTICCERIA MIGNON DA FORNO INNOVATIVI

Ogni squadra deve preparare 3 diversi tipi di mignon da forno tipo (plum cake, finanziere, madeleine, pasta sablé, pasta frolla, pasta sfoglia o altro), per un totale di 60 (20 di ciascun tipo), del seguente tipo:

- 1° tipo di mignon da forno al gusto predominante di frutta (fresca o a guscio)
- 2° tipo di mignon da forno al cioccolato fondente
- 3° tipo di mignon da forno SENZA ALCUNA FARCITURA O GLASSA CONSENTITO AL MASSIMO SOLO SPOLVERO DI ZUCCHERO A VELO E DECORAZIONE

La degustazione si svolgerà posizionando un pasticcino mignon per tipo su 12 piatti, di cui 11 per la giuria e 1 per il fotografo.

la piccola scultura in pastigliaggio con i mignon dovrà essere presentata ai giudici dal team manager durante la degustazione.

Tutti i mignon dovranno essere preparati, cotti nel forno all'interno del box di gara e decorati durante l'orario di gara.

Il mignon n°1 e n°2 a libera scelta della squadra potranno essere farciti o decorati con creme, ganache, confetture, gelatine o altro, la % massima consentita è del 30% sul volume del mignon da forno.

L'organizzazione fornirà a ogni squadra i piatti per posizionare i pasticcini mignon.

Ciascun piatto recherà i numeri da 1 a 3, corrispondenti alle tre tipologie sopra elencate. Sui numeri su ciascun piatto dovranno essere posizionati i mignon corrispondenti alla tipologia sopra elencata.

L'errore di posizionamento comporterà una penalità complessiva di 5 punti da detrarsi sul punteggio finale.

Ogni singolo mignon dovrà pesare massimo 22 gr, in caso di eccesso o di difetto di peso la squadra sarà penalizzata del 5% da calcolarsi sul punteggio finale da parte dei commissari di gara.

Ogni squadra deve portare in gara, pesati e non mischiati, tutti gli ingredienti per elaborare i mignon.

Regola 13

PRESENTAZIONE ARTISTICA IN ZUCCHERO

Sul lavoro artistico in zucchero si deve presentare il dessert al piatto.

Il lavoro artistico in zucchero deve essere di un'altezza minima di 120 cm, calcolata dalla parte superiore della base di supporto alla parte superiore del lavoro; nel caso in cui l'opera non rispetti le precitate misure verrà applicata una sanzione del 10% da calcolarsi sul punteggio finale.

L'altezza massima dell'opera è libera.

La base di supporto sarà in materiale non commestibile come plexiglas, vetro, legno, ecc. e verrà scelta e portata dalle squadre.

Il pezzo artistico deve essere – pena la squalifica - composto esclusivamente di zucchero caramello o isomalto tirato, colato, soffiato, pressato.

Può essere utilizzato anche il lavoro in pastigliaggio, per un massimo del 20% del totale dell'opera.

Nel caso venga superato tale limite verrà applicata una penale del 10% da calcolarsi sul punteggio finale.

Sono vietati supporti strutturali non commestibili. L'utilizzo di tali supporti non commestibili comporterà l'immediata squalifica del pezzo. Sono autorizzati i colori alimentari a norma di legge.

Ogni squadra deve completare tutti i preparativi nel laboratorio.

Sul tavolo di presentazione non potranno essere ultimate le finiture decorative pena l'esclusione dell'opera dalla competizione.

Se un lavoro si dovesse in qualsiasi maniera lesionare durante il trasporto al tavolo d'esposizione (fino anche alla rottura totale) non sarà più possibile intervenire per metterlo a posto ed il lavoro verrà penalizzato del 10% sul totale.

In ordine di estrazione le squadre verranno chiamate dagli speaker ogni 6 minuti circa.

Qualsiasi membro della giuria potrà chiedere al Presidente di Giuria e commissari di gara di verificare la scultura anche relativamente alla composizione interna ed ai prodotti e materiali utilizzati.

E' ammesso l'utilizzo di pastigliaggio modellato, stampato, formato ed essiccato, lo si può modellare già colorato in massa. I pezzi saranno controllati dalla giuria durante la fase d'ispezione.

Non è ammesso che sia presentato aerografato o disegnato, in quanto tali lavorazioni dovranno essere fatte il giorno della gara davanti alla giuria. Non sono ammesse pistole con silicone o colle speciali per attaccare il pastigliaggio o lo zucchero tirato o soffiato, ma solo zucchero o pastigliaggio.

In caso contrario l'opera verrà squalificata. Solamente i concorrenti e il manager potranno trasportare le sculture sul tavolo.

Regola 14

TORTA AL CIOCCOLATO

Ogni squadra deve preparare n. 4 torte del peso compreso fra 1000 e i 1300 g massimo di forma libera.

Una torta dovrà essere posizionata sul buffet e 1 per la fotografia; le restanti 2 torte serviranno per la degustazione e dovranno essere decorate.

La torta dovrà essere TASSATIVAMENTE composta da tutte e tre le tipologie di cioccolato fondente, bianco e latte dell'azienda sponsor, ogni squadra potrà scegliere gli abbinamenti migliori per esaltarne la qualità.

[La torta potrà essere realizzata con stampo libero.](#)

Le basi da forno della torta dovranno essere portate già pronte e cotte.

All'ora prestabilita per la degustazione, ogni squadra dovrà aver terminato 4 torte, (2 per la degustazione, 1 per il buffet e 1 per la fotografia) comprese tutte le decorazioni e aver posizionato le torte sul tavolo dove il commissario di gara farà la presentazione alla giuria.

Il porzionamento della torta sarà gestito dalla giuria.

La degustazione delle torte avrà luogo il secondo giorno e nell'ordine di estrazione che verrà comunicato.

La degustazione della torta ha inizio all'orario stabilito al punto "svolgimento della gara".

È compito della squadra portare la base di cartone o di altro materiale sotto ogni torta.

Ogni squadra dovrà portare il piatto o vassoio per il servizio della torta.

Esso verrà pesato precedentemente dai commissari di gara assieme al notaio, o suo delegato, che ne definiranno la tara che verrà sottratta durante le operazioni di peso che precedono la degustazione.

Verrà applicata una penalità del 10% su totale finale se il peso non corrisponderà alla regola.

Ogni squadra deve portare in gara tutti gli ingredienti già pesati, ma non amalgamati per l'esecuzione del dolce pena l'esclusione dalla gara.

La quarta torta dovrà essere presentata sul buffet finale.

Regola 15

COPPA GELATO AL BICCHIERE

Ogni squadra dovrà preparare **13** COPPE GELATO del peso massimo di 200 g cadauno di prodotto.

Le miscele per gelato possono essere portate già fatte ed essere solo mantecate in gara.

Le coppe gelato devono rappresentare il tema della competizione.

Devono essere composte TASSATIVAMENTE da 2 gelati, sorbetti o semifreddi di gusti diversi.

Potranno essere abbinati gelatine, biscotti, croccanti ecc a discrezione del concorrente.

Ogni squadra deve preparare un totale di **13** coppe gelato, farcite con gelato a creme, frutta o altro a gusto libero:

11 per la giuria composta da giornalisti internazionali,

1 per le fotografie,

1 da presentare sul tavolo del buffet che potrà essere realizzata non di gelato ma che sia identico all'originale (DOVRA' ESSERE REALIZZATA DURANTE LA COMPETIZIONE E NON PORTATO FATTO)

La giuria tecnica controllerà se la coppa gelato rispetterà i parametri richiesti, in caso contrario verrà applicata una penalizzazione del 10% da calcolarsi sul punteggio Finale da parte del Presidente di Giuria.

La degustazione delle coppe gelato avrà luogo il primo giorno, all'orario stabilito al punto "svolgimento della gara", nell'ordine scelto in base all'estrazione. All'ora designata, ciascuna squadra dovrà essere pronta a servire le coppe gelato. La coppa gelato dovrà essere presentata su un piatto in porcellana, vetro, legno o altro materiale portato dal team.

Ciascuna squadra deve eseguire i lavori di costruzione e presentazione della coppa gelato davanti ai giudici. Tutti i decori devono essere fatti in gara, in caso contrario alla squadra verrà applicata una penalizzazione del 10% da calcolarsi sul punteggio finale.

1 coppa gelato da presentare sul buffet finale dovrà essere presentata su supporti in sintonia con la presentazione del tavolo e sono a discrezione del team.

Regola 16

DESSERT AL PIATTO AL CAFFÈ ESPRESSO

Ogni squadra dovrà preparare **13** dessert al piatto a base di caffè: **11** per la giuria, **1** per le fotografie, **1** per il tavolo buffet.

Il dessert al piatto deve contenere obbligatoriamente il caffè espresso realizzato con la macchina da caffè presente all'interno del box di gara mentre gli altri elementi sono a libera scelta dei concorrenti.

I dessert al piatto devono rappresentare il tema della competizione.

SIGEP
THE DOLCE WORLD EXPO

44TH International Trade Show
of Artisan Gelato, Pastry,
Bakery and the Coffee World

21-25 JANUARY 2023
RIMINI EXPO CENTRE
ITALY

sigep.it



Tutte le basi da forno per questa prova potranno essere portate già cotte da ogni concorrente

I piatti sui quali vengono presentati i dessert devono essere portati da ogni squadra e scelti in base alla rappresentazione del tema della competizione.

Ciascuna squadra deve eseguire i lavori di costruzione e presentazione dei dessert al piatto davanti ai giudici.

Tutti i decori devono essere fatti in gara, in caso contrario alla squadra verrà applicata una penalizzazione del 10% da calcolarsi sul punteggio finale.

La degustazione del dessert al piatto avrà luogo il primo giorno, all'orario stabilito al punto "svolgimento della gara", nell'ordine scelto in base all'estrazione. All'ora designata, ciascuna squadra dovrà essere pronta a servire i dessert.

Per il servizio e per la presentazione ogni squadra potrà scegliere e portare il materiale che preferisce (plexiglas, vetro, acciaio, ecc.)

N.B. IL DESSERT AL PIATTO DOVRA' ESSERE PRESENTATO E INCORPORATO ALLA PRESENTAZIONE ARTISTICA IN ZUCCHERO NELLA PRESENTAZIONE DEL TAVOLO DEL BUFFET.

Regola 17

RESPONSABILITA'

Ogni responsabilità in ordine ad eventuali infortuni occorsi ai concorrenti, a terzi o a visitatori, derivanti dall'improprio, errato, negligente o imprudente utilizzo degli strumenti, delle strutture, degli arredi e dei macchinari (sia per quelli forniti dall'Organizzazione sia per quelli portati dai concorrenti) ricadrà esclusivamente sui concorrenti stessi. I concorrenti risponderanno altresì di tutti i danni causati dall'improprio utilizzo delle materie prime fornite dall'Organizzazione o portate direttamente dal concorrente e/o per il mancato rispetto delle norme igieniche. In tal senso i concorrenti con la sottoscrizione del presente regolamento dichiarano di manlevare Italian Exhibition Group SpA da ogni responsabilità al riguardo.

Regola 18

PUNTEGGI E PENALIZZAZIONI

Il giudizio viene calcolato in questo modo in base alle difficoltà:

- Etica professionale ed igiene punteggi moltiplicati x3
- Coppa gelato al bicchiere punteggi moltiplicati x3
- Miglior dessert al piatto punteggi moltiplicati x3
- Mignon punteggi moltiplicati x3
- Torta al cioccolato punteggi moltiplicati x3
- Scultura in zucchero punteggi moltiplicati x1
- Scultura in cioccolato punteggi moltiplicati x1
- Tavolo di presentazione punteggi moltiplicati x1

Le penalizzazioni verranno attribuite dalla Commissione di gara e saranno calcolate ed applicate in misura del 10% sul totale della prova penalizzata, salvo quanto sopra diversamente indicato, e riguardano:

- mancato rispetto del regolamento su tutte le regole;
- ritardo dei tempi di uscita delle degustazioni;
- mancata pulizia del posto di lavoro durante e al termine della gara, secondo lo standard HACCP;
- mancato rispetto dei pesi dei prodotti;
- anomalie durante l'ispezione iniziale;
- conformità al tema.

Qualora per la medesima prova siano previste penalità conteggiate in percentuale sul punteggio finale e mediante sottrazione nominale dal punteggio si opererà come segue: dal punteggio totale ottenuto per la prova si detrarranno in primo luogo i punti di penalità e solo successivamente, dal risultato così ottenuto, si procederà all'applicazione della penalità conteggiata in misura percentuale. Il giudizio della giuria è INSINDACABILE e deve essere rispettato e accettato.

È facoltà della Commissione di gara, a suo insindacabile giudizio e previa consultazione con il Manager della squadra alla presenza del Presidente di Giuria, attribuire penalità anche non espressamente previste dal presente regolamento per gravi motivi o violazioni del regolamento medesimo. Tali penalità dovranno essere comminate entro la giornata in cui si è svolta la prova sanzionata.

La Giuria sarà composta dai Manager delle varie squadre, quindi ogni squadra avrà un giudice, per un totale di 10 giudici + il Presidente di giuria + Presidente onorario Iginio Massari.

I giudici (Manager) dei Paesi in gara non potranno votare quando verrà giudicata l'opera della propria squadra.

I due punteggi più alti e i due punteggi più bassi dovranno essere giustificati in forma scritta al Presidente Onorario e al Presidente di Giuria.

Il voto del presidente onorario verrà preso come parametro di confronto con le votazioni dei giudici, ma non verrà sommato alle votazioni finali.

Il presidente d'Onore non votante controllerà tutte le operazioni di gara.

Regola 19

RISERVE

Il Comitato organizzativo della CMPJ, in casi particolari o eventi di forza maggiore, si riserva il diritto di apportare modifiche al Regolamento del Concorso. Il Comitato organizzativo si riserva, inoltre, il diritto di annullare il Concorso in caso di forza maggiore.

Regola 20

PREMI e PREMIAZIONE

1° classificato - trofeo;

2° classificato - trofeo;

3° classificato - trofeo.

SIGEP
THE DOLCE WORLD EXPO

44TH International Trade Show
of Artisan Gelato, Pastry,
Bakery and the Coffee World

21-25 JANUARY 2023
RIMINI EXPO CENTRE
ITALY

sigep.it



La premiazione delle squadre si svolgerà al Sigep il secondo giorno di gara alle ore **15.30**, di fronte al pubblico, al Comitato d'Organizzazione, alla Direzione del SIGEP e di Italian Exhibition Group, alle Personalità istituzionali, Comune e Provincia, alla stampa, alla televisione e ai media in genere.

Premi speciali:

Miglior coppa gelato;

Miglior dessert al piatto al caffè;

Miglior mignon da forno;

Miglior torta al cioccolato;

Miglior tavolo di presentazione;

Si specifica che, nell'eventualità in cui una nazione si classificasse prima per due edizioni consecutive del Campionato Mondiale di Pasticceria Juniores, la stessa non potrà concorrere all'edizione successiva del campionato.

Si specifica altresì che il/la team manager della nazione che risulti prima classificata del Campionato Mondiale di Pasticceria Juniores sarà invitato/a dall'organizzazione a partecipare alla successiva edizione del concorso in qualità di Presidente/Presidentessa di Giuria.

Tutte le ricette, le fotografie e i filmati sono di proprietà degli organizzatori i quali potranno utilizzare tutto il materiale nel modo che più riterranno idoneo.

N.B.

Tutti i dettagli tecnici riguardanti box, attrezzature, etc. verranno forniti una volta avvenuta l'iscrizione. La nazione che vincerà il CMPJ per due volte consecutive salterà l'edizione successiva in quanto bi-campione del mondo.

Regola 21

MARCHI E LOGHI

E' assolutamente vietato per i Concorrenti promuovere e/o pubblicare, sotto qualunque forma e con qualunque mezzo, loghi, marchi, brand diversi da quelli appartenenti alle aziende sponsor del Campionato, in abbinamento al Campionato stesso.

Regola 22

Il presente regolamento viene redatto in lingua italiana quale lingua ufficiale a tutti gli effetti di legge. Le traduzioni in altre lingue sono da considerarsi solo come strumento di supporto e pertanto, nell'interpretazione del regolamento varrà il testo in lingua italiana.

Campionato Mondiale di Pasticceria a Squadre Juniores 2023

COMITATO PROMOTORE

Italian Exhibition Group spa, Livia Chiriotti, Emilia Coccolo Chiriotti ed Iginio Massari (Presidenti d'onore), Roberto Rinaldini (Presidente CMPJ).

COMITATO TECNICO

Italian Exhibition Group, Conpait, Cast Alimenti, "Pasticceria Internazionale", Roberto

Rinaldini presidente CMPJ

SIGEP

THE DOLCE WORLD EXPO

44TH International Trade Show
of Artisan Gelato, Pastry,
Bakery and the Coffee World

21-25 JANUARY 2023
RIMINI EXPO CENTRE
ITALY

sigep.it

IN COLLABORATION WITH

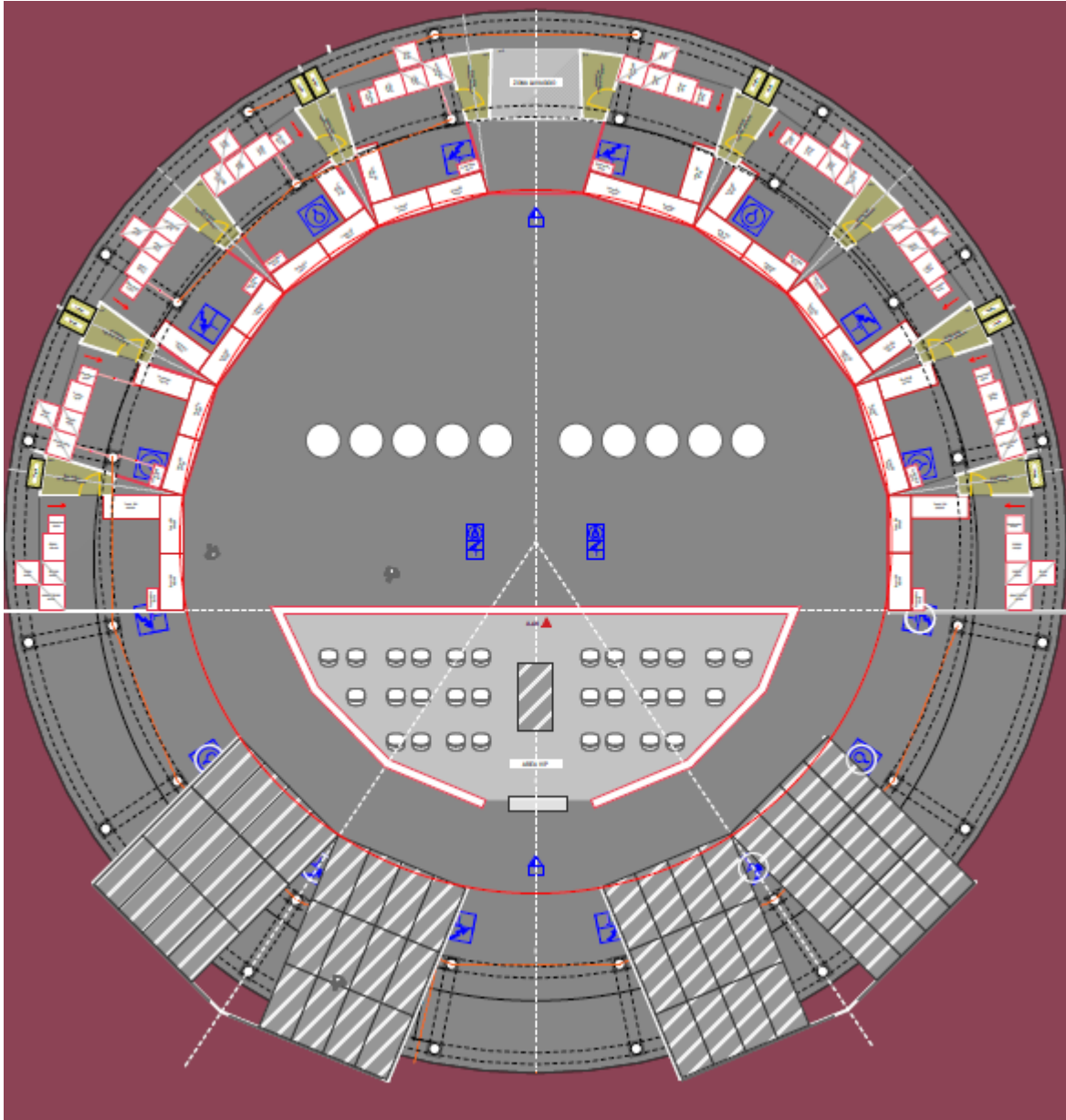


ORGANIZED BY

ITALIAN
EXHIBITION
GROUP
Promoting the Future



LAYOUT DOLCE ARENA – HALL SUD



DETTAGLIO BOX DI GARA

SIGEP

THE DOLCE WORLD EXPO

44TH International Trade Show
of Artisan Gelato, Pastry,
Bakery and the Coffee World

21-25 JANUARY 2023
RIMINI EXPO CENTRE
ITALY

sigep.it

IN COLLABORATION WITH



ORGANIZED BY

ITALIAN
EXHIBITION
GROUP
Promoting the Future

