

CAMPIONATO ITALIANO PASTICCERIA E CIOCCOLATERIA JUNIORES

Sigep, sabato 21 gennaio 2023

Regolamento di gara

Il Campionato Italiano Pasticceria e Cioccolateria Juniores, promosso da Conpait e Sigep, 44° The Dolce World Expo, con cadenza annuale, è un concorso unico nel suo genere che si rivolge alle giovani leve sotto i 23 anni di età, offrendo loro un'occasione altamente formativa per mettere alla prova le 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, il tutto 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, amore per il bello, creatività, collaborazione e rispetto. Tali fattori etici costituiscono le fondamenta di un settore forte, con solide radici e concrete prospettive future.

CARATTERISTICHE DEL CONCORSO

Il tema del concorso è "I Grandi Classici di animazione".

Il tema dovrà essere illustrato attraverso l'elaborato artistico in zucchero, pastigliaggio o cioccolato, e in armonia anche con i prodotti richiesti.

REGOLAMENTO

Regola 1

Per il campionato 2023 l'iscrizione è aperta fino al 31.10.22.

L'iscrizione per la competizione è aperta ai primi 6 (sei) concorrenti che presenteranno ufficiale domanda, compilando il modulo d'iscrizione e versando la quota di Euro 200 (duecento) nei termini e modi sotto indicati:

1. Invio della domanda di partecipazione compilata e firmata disponibile online sul sito www.sigep.it. Ogni concorrente deve inoltre inviare alla segreteria organizzativa (via-email) curriculum in lingua italiana e inglese con fotografie digitali singole al momento dell'iscrizione.
2. **Una volta ricevuta dall'organizzazione conferma del ricevimento della domanda di partecipazione**, il concorrente deve comunicare i dati richiesti da IEG per l'emissione della fattura.
3. **Una volta ricevuta la conferma di ricezione dai dati da parte di IEG**, che procederà con l'emissione della fattura, andrà effettuato il versamento della quota d'iscrizione per singolo concorrente pari a € 200 (+ IVA per la squadra italiana) da versare; tale quota non potrà essere rimborsata in caso di ritiro della squadra. Le coordinate bancarie verranno comunicate da IEG una volta ricevuta la domanda di iscrizione.

La domanda d'iscrizione dovrà essere anticipata a mezzo e-mail entro e non oltre il **15 novembre 2022** all'indirizzo silvia.sacchetti@iegexpo.it. Lo schema della domanda d'iscrizione e il presente regolamento sono pubblicati sul sito www.sigep.it e dallo stesso liberamente scaricabili. Per ogni informazione relativa al concorso i concorrenti potranno inviare una mail a silvia.sacchetti@iegexpo.it.

Spese e commissioni a carico dell'ordinante

Costituirà causa di esclusione dal concorso il mancato o ritardato pagamento della quota di iscrizione di € 200(Duecento/00). L'iscrizione per la competizione è aperta ai primi 6 (sei) concorrenti.

Regola 2

PROGRAMMA LOGISTICO

Tutti i concorrenti devono arrivare a Rimini il giorno venerdì 20 gennaio entro le ore 15.00. I concorrenti dovranno essere a completa disposizione dell'organizzazione per fotografie ed eventuali interviste per tutto il loro soggiorno.

Regola 3

SVOLGIMENTO DELLA GARA

Tempi e organizzazione di gara

Il Campionato Italiano di Pasticceria e Cioccolateria juniores 2023 si svolge nella Pastry Arena durante la manifestazione Sigep, nella giornata di sabato 21 gennaio 2023.

Il 20 gennaio alle ore 16.00 i concorrenti avranno la possibilità di entrare nei box e preparare la mise en place per il giorno seguente.

Alle ore 6.30 del giorno 21 gennaio tutti i concorrenti entreranno nei propri box, ove potranno organizzare i tavoli e posizionare le macchine e materie prime; in tale circostanza sarà severamente vietato – pena l'esclusione dalla gara - iniziare qualsiasi tipo di lavoro di pasticceria.

Alle ore 7.00 inizieranno le ispezioni nei box eseguite dai commissari. Verrà ispezionato ogni cassetto o scatola portato dal concorrente, nulla escluso e non potendo il concorrente rifiutare l'ispezione pena l'esclusione dalla gara. Tutto ciò che verrà trovato non coerente alle regole del concorso sarà sequestrato e riconsegnato al concorrente a fine concorso. Alle ore 7.30 inizierà la gara che finirà improrogabilmente alle ore 17.00. Alle ore 17.05 verranno posizionate le sculture secondo l'ordine di estrazione dei box.

Alle ore 17.30 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 ai concorrenti in numero di tre per ogni partecipante, uno per la carta, uno per i rifiuti organici e uno per vetro e plastica. Se si ha la necessità di cambiare il sacchetto dello sporco, si deve avvisare il commissario di gara.

Alle ore 18.00 si svolgerà la premiazione.

Regola 4

MODALITÀ DI SOGGIORNO

L'organizzazione del Campionato Italiano di Pasticceria e Cioccolateria Juniores offrirà alloggio a tutti i concorrenti Juniores per il pernottamento di venerdì 20 e sabato 21 gennaio 2023. È tassativamente escluso che l'Organizzazione si accoli altre spese di qualsiasi genere e/o natura (quindi sono ad esempio escluse tutte le spese di viaggio).

Eventuali notti di soggiorno precedenti o successive a quelle sopra indicate, saranno a carico del concorrente.

L'eventuale soggiorno di accompagnatori della squadra (assistenti, colleghi, parenti) non sarà a carico dell'organizzazione.

Regola 5

INGREDIENTI E ATTREZZATURE A DISPOSIZIONE

1 - È obbligatorio fornire all'organizzazione entro il 30 novembre 2022 la lista completa di tutti gli ingredienti.

L'organizzazione del Concorso mette a disposizione, a discrezione del concorrente, le materie prime fresche di base: uova fresche e tuorli pastorizzati, panna 35% m.g., latte fresco, farina bianca di frumento, zucchero. Tutti gli altri ingredienti dovranno essere portati dai partecipanti.

E' preferibile che gli ingredienti per la gara vengano portati già pesati o misurati in anticipo durante l'allestimento dei box 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%).

Tutti i concorrenti devono portare – pena l'esclusione del concorso - le pesate già pronte e sistemarle nel frigo la sera prima.

L'uso di qualsiasi prodotto specifico è ammesso previo permesso del comitato organizzativo e sempre che non sia visibile in alcun modo la marca commerciale del prodotto.

2 – L'Organizzazione metterà a disposizione le seguenti attrezzature: tavoli in acciaio, lavandini, macchine temperatrici per il cioccolato, forno, forni a microonde, planetaria da banco con una bacinella, piastra ad induzione, abbattitori, frigoriferi.

Tutta la piccola attrezzatura (bilance, aerografi, spruzzatori, ecc.) e minuteria (coltelli, raschietti, pentole - anche quelle per induzione, carta per le mani, ecc.) dovranno essere portate dai concorrenti, i quali dovranno a propria cura accertarsi che i voltaggi elettrici e gli attacchi siano adatti a tali macchinari e dovranno altresì portare anche le eventuali riduzioni necessarie per le prese elettriche e i trasformatori.

Regola 6

ABBIGLIAMENTO DEI PARTECIPANTI

I partecipanti riceveranno giacca ufficiale e cappello dall'organizzazione.

Tutti dovranno portare una divisa completa di giacca senza nessun marchio, pantalone nero, cappello, grembiule, calzature idonee.

Regola 7

CONSEGNA DELLE RICETTE

Le ricette con schema, in italiano e inglese, vanno consegnate entro il 30 novembre 2022. Lo schema deve mostrare una vista laterale delle preparazioni con spiegazione di ogni elemento.

Le ricette devono essere dettagliate nelle quantità degli ingredienti di gara e nei procedimenti. Si invierà un esempio nella brochure tecnica. La mancata consegna di queste informazioni, entro la data prevista, e l'imprecisione nello stilare le ricette comporta una penalità di 5 punti per ogni giorno di ritardo, tolta dal punteggio finale. È severamente vietata la citazione di qualsiasi marchio in commercio in qualsiasi ricetta. Non aderire in gara alla ricetta consegnata comporta una penalità del 10% sulla singola prova, a meno che l'organizzazione o il capo giudice approvi la modifica prima dell'inizio della gara.

Regola 8

CONSEGNA DELLE BROCHURE

I candidati dovranno presentare venerdì 20 gennaio 2023 alle ore 17,00 al responsabile della segreteria dell'organizzazione n. 15 brochure di presentazione del programma di lavoro con all'interno curriculum del candidato con le fotografie e le ricette dettagliate in lingua italiana.

Il mancato rispetto di questa regola comporterà l'irrogazione di una penalità del 10% sul punteggio finale di gara.

Regola 9

PRESENTAZIONE DELLE OPERE

La presentazione dell'elaborato in zucchero e pastigliaggio oppure in cioccolato verrà effettuato su tavoli di dimensione 120 cm di diametro, esposti davanti ai box laboratori, dalle 17.00 di sabato 21 gennaio 2023.

I tavoli di presentazione saranno forniti dall'organizzazione.

Sono ammessi tessuti per l'allestimento del tavolo, e altri elementi decorativi, tipo faretti.

Le basi delle opere dovranno essere portate dai partecipanti nel materiale che preferiscono. Questi non saranno oggetto di valutazione da parte della giuria (se rispettano le misure di 60 cm di diametro).

Per assicurare il buon svolgimento della prova, due commissari di gara, insieme ai giurati, controlleranno l'intero svolgimento della competizione con il compito di segnalare le mancanze tecniche e/o igieniche nella realizzazione delle opere.

Regola 10

PRESENTAZIONE ARTISTICA IN ZUCCHERO E PASTIGLIAGGIO O IN CIOCCOLATO

Tutti i pezzi per realizzare la scultura in zucchero o cioccolato dovranno essere portati già realizzati da casa. La scultura

deve essere assemblata davanti alla giuria all'interno del box durante l'orario di gara, idem l'eventuale aerografia deve essere realizzata in diretta durante l'orario di gara.

L'opera deve essere di un'altezza massima di 145 cm calcolata dalla parte superiore della base di supporto alla parte superiore del lavoro.

La base di supporto può essere in materiale non commestibile come plexiglas, vetro, legno, ecc. (scelto e portato dai concorrenti), ma non deve superare cm 60 di diametro e i 20 cm di altezza.

Il pastigliaggio già modellato e secco non deve essere portato disegnato oppure aerografato; queste lavorazioni devono essere fatte davanti alla giuria durante le ore di gara. Non sono ammesse pistole con silicone o colle speciali per attaccare il pastigliaggio, ma solo zucchero o pastigliaggio.

Sono vietati supporti strutturali non commestibili. L'utilizzo di supporti strutturali comporta l'immediata squalifica del pezzo

Ovviamente possono essere utilizzati gli stampi commerciali per le forme geometriche classiche, come sfere e tubi, gli stampi in 3d sono ammessi per il 40% della scultura. Nello specifico:

- per lo zucchero, un minimo del 50% deve essere in tecnica libera (tirato, soffiato, nastri, pastigliaggio) e il 50% colato.
- Lo zucchero/Isomalto può essere portato già cotto in pastiglie.
- per il cioccolato, 40% stampato: gli stampi in 3d sono ammessi per il 40% della scultura), il restante 60% libero.

Sono autorizzati i colori alimentari a norma di legge. Il Biossido di Titanio al fine puramente artistico è ammesso. Qualsiasi membro della giuria potrà chiedere di verificare qualsiasi materiale o alimento.

Ogni pasticcere deve completare il montaggio della scultura dentro al proprio laboratorio.

Sul tavolo di presentazione non potranno essere ultimate le finiture decorative.

Sulla scultura o al suo fianco (restando all'interno della base di presentazione) dovrà essere posizionato il dolce impiattato.

I concorrenti potranno essere aiutati per il trasporto dei pezzi artistici dal box al tavolo del buffet dove le opere verranno esposte. Se un lavoro si rompe, mentre viene trasportato al tavolo d'esposizione o mentre è collocato sopra di esso, non potrà in alcun modo essere riparato.

PENALITÀ (applicabili dai commissari): qualsiasi dimensione, al di fuori di quelle previste, comporta una penalità del 10% sul totale della singola prova per ogni dimensione errata.

Regola 11

MONOPORZIONE AL CAFFÈ

Ogni concorrente deve preparare n°11 Monoporzioni:

- 9 per la giuria
- 1 per la fotografia
- 1 per il tavolo di presentazione

Le monoporzioni avranno limite di peso compreso tra un minimo di 75 gr al massimo di 125 gr l'una.

Le Mono dovranno obbligatoriamente contenere una base da forno che si porterà già cotta, minimo due creme di diversa consistenza di cui una a base di caffè.

Le degustazioni delle mono inizieranno alle ore 14.30 di martedì nell'ordine di estrazione.
E' possibile a discrezione del concorrente aggiungere altre creme o purea di frutta.
I piatti di esposizione saranno portati e scelti dai concorrenti
Ogni concorrente uscirà a distanza di 7 minuti.

Regola 12

PUNTEGGI E PENALIZZAZIONI

Il giudizio viene diviso in tre categorie:

- Torta al cioccolato punteggio da 1 a 20 moltiplicato per 3
- Sculture artistiche punteggio da 1 a 20 non verrà moltiplicato
- Etica professionale rispetto del regolamento ed igiene punteggio da 1 a 20 moltiplicato per 3

Il punteggio più alto e quello più basso verranno eliminati e si otterrà il totale sui restanti 8 punteggi.

Dal giudizio generale dovranno essere detratte le eventuali penali previste dettagliatamente dal presente regolamento. Il giudizio della giuria internazionale è INSINDACABILE, deve quindi essere rispettato e per tale accettato.

La Giuria sarà composta dai Maestri pasticceri CONPAIT e/o altre associazioni riconosciute Conpait.

Le penalizzazioni del 10% a del punteggio finale riguardano:

- mancato rispetto del regolamento;
- ritardo dei tempi di uscita delle degustazioni;
- mancata pulizia del posto di lavoro durante e al termine della gara, secondo lo standard Haccp; - mancanze durante ispezione iniziale;
- mancata consegna ricette e brochure;

Regola 13

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 accettare quanto sopra.

Regola 14

RISERVE

Il Campionato Italiano juniores 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 15

PREMI E PREMIAZIONE

La premiazione si svolgerà durante la manifestazione Sigep nella Pastry Arena nel giorno di sabato 21 gennaio 2023, alle ore 18.00, di fronte al pubblico, al Comitato Organizzativo e alla direzione di Italian Exhibition Group.

Sono previsti premi offerti dagli sponsor e premi speciali:

- Miglior Monoporzione al caffè
- Miglior pièce in zucchero e pastigliaggio o cioccolato
- Miglior Etica professionale ed igiene

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.

Tutti i dettagli tecnici riguardanti box, ingredienti e attrezzature verranno forniti una volta avvenuta l'iscrizione in una scheda tecnica.

Regola 16

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.

Qualsiasi irregolarità ritenuta tale durante lo svolgimento della gara e non espressamente riportata su questo regolamento, potrà diventare regola ufficiale se la maggioranza dei giudici e commissari riuniti in consiglio lo riterrà opportuno tramite una specifica votazione.

Organizzato da Conpait e Italian Exhibition Group Spa

Comitato tecnico

CONPAIT

AMPI, Accademia Maestri Italiani Pasticceri

APEI, Ambasciatori Pasticceri dell'Eccellenza Italiana