CAMPIONATO MONDIALE PASTICCERIA JUNIORES

Sigep, 19-20 gennaio 2019

Il futuro della categoria è nelle mani dei giovani

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 - a cadenza biennale - è una manifestazione a squadre unica al mondo e si rivolge alle giovani leve sotto i 23 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, fiera specializzata che si rivolge a pasticcieri gelatieri, cioccolatieri e panificatori di tutto il mondo.

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 sabato 19 e domenica 20 gennaio 2019.

II tema del concorso è: VOLARE

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: scultura in zucchero e scultura in cioccolato, cioccolatini, torta da forno moderna al cioccolato, dessert al piatto, dessert al bicchiere realizzato con ingredienti tipici del proprio paese.

REGOLAMENTO GENERALE

Regola 1

La partecipazione alla gara è aperta a pasticcieri maschili e femminili di età non superiore ai 23 anni, con nazionalità del Paese rappresentato. Per il 2019 l'iscrizione è aperta fino al 30 agosto 2018. Ogni squadra è composta da tre membri. Verranno ammesse alla competizione le prime 12 squadre che presenteranno ufficiale domanda compilando i tre moduli di iscrizione e versando la quota di Euro 900,00 a squadra. La domanda d'iscrizione dovrà pervenire a mezzo e-mail alla segreteria organizzativa all'indirizzo di posta elettronica pastryevents@iegexpo.it entro e non oltre il 30 agosto 2018.

Lo schema delle tre domande d'iscrizione e il presente regolamento sono pubblicate sul sito www.sigep.it e dallo stesso liberamente scaricabili. Per ogni informazione relativa al concorso i concorrenti potranno inviare una E-mail: pastryevents@iegexpo.it. Alla domanda di partecipazione dovranno essere allegati, pena di esclusione dalla manifestazione:

- Il presente regolamento sottoscritto da tutti e tre i componenti della squadra

- Un Curriculum vitae per ogni membro della squadra in lingua italiana e inglese (con fotografie digitali in alta risoluzione in divisa con sfondo bianco sul retro.

Verranno ammesse alla gara le prime 12 squadre che invieranno, secondo le modalità sopra indicate, la domanda. A tal fine farà fede la data di ricevimento della domanda di partecipazione nella casella di posta elettronica della segreteria organizzativa. Chiuse le iscrizioni, l'Organizzatore pubblicherà sul sito www.sigep.it la lista contenente le squadre ammesse alla gara e la squadra di riserva . Entro 10 (dieci) giorni dalla pubblicazione nel sito, ogni squadra ammessa alla gara sarà tenuta ad effettuare il pagamento in unica soluzione della predetta somma di Euro 900,00 (novecento virgola zero zero) a squadra tramite bonifico bancario intestato a Italian Exhibition Group SPA alle seguenti coordinate:

Causale: quota di partecipazione al concorso mondiale Juniores 2019 + nome squadra

Coordinate bancarie:

UNICREDIT BANCA SpA Via Martin Luther King 38 - 40132 BOLOGNA

IBAN: IT71G0200802515000003175843

BIC/SWIFT: UNCR IT MMOEE

Costituirà causa di esclusione dal concorso il mancato o ritardato pagamento della quota di iscrizione di € 900,00

ITALIAN EXHIBITION GROUP SpA
Via Emilia,155 - 47921 Rimini RN Italy
Tel. + 39 0541 744220 Fax +39 0541 744772
info: pastryevents@iegexpo.it
C.F. P.IVA 00139440408 Cap. Soc. 52.294.067 i.v.
Reg. Imp. di Rimini 00139440408 - R.E.A. n. 224453

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 20 novembre 2018 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 20 novembre 2018, la squadra verrà eliminata e la competizione si svolgerà fra le restanti 11 squadre in gara. La quota di partecipazione della squadra eliminata non verrà restituita. Sarà ritenuta squadra di riserva la tredicesima squadra iscritta, che rimarrà disponibile in quanto tale fino al 20 novembre 2018. Nel caso in cui dovesse partecipare la squadra di riserva la stessa dovrà versare la quota di Euro 900,00 secondo le modalità sopra indicate entro 10 giorni dalla comunicazione da parte dell'Organizzazione dell'ammissione alla gara. Entrambi i concorrenti (maschi e/o femmine) devono essere Under 23; i concorrenti devono avere la nazionalità del Paese rappresentato, mentre tale requisito non è richiesto in capo al Manager. I due concorrenti avranno ruolo paritario ed uno dei due sarà il portavoce.

Regola 3
OSPITALITA'

L'organizzazione ospiterà a propria cura e spese le squadre in hotel a scelta dell'Organizzazione da venerdì 18 gennaio 2019, alle ore 11 AM di lunedì 21 gennaio 2019, orario entro il quale le squadre dovranno improrogabilmente liberare la stanza dell'hotel.

Le squadre dovranno essere a completa disposizione dell'organizzazione per fotografie ed interviste, per tutto il loro soggiorno durante lo svolgimento del concorso ed in base al programma che verrà in seguito stilato.

Regola 4
SVOLGIMENTO DELLA GARA

Il Campionato 2019 si svolgerà durante il Sigep, nei giorni 19 e 20 gennaio 2019.

Gli orari delle gare sono:

- 19 gennaio dalle 8 alle 17.00;

- 20 gennaio dalle 7,30 alle 15,30.

I tavoli da esposizione verranno posti davanti ad ogni box alle ore 15.00 del secondo giorno di gara.

Le squadre devono posizionare i loro lavori sui tavoli da esposizione dalle 15.35 secondo l'ordine di sorteggio e solo quando verranno chiamati dai presentatori.

TEMPI E ORGANIZZAZIONE DI GARA

I sorteggi dei box di gara avverranno il 12 novembre 2018 presso IEG alla presenza del Presidente del concorso Roberto Rinaldini. Alle ore 7,10 del giorno 19 gennaio 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 8.00 del giorno 19 gennaio inizieranno le ispezioni nei box eseguite dai commissari. Verrà ispezionato ogni cassetto o scatola portato dalla squadra e sarà il porta-voce 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 9.00 del giorno 19 gennaio inizierà la gara che finirà alle ore 17,00. 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 giorno 20 gennaio l'arrivo alla Pastry Arena è previsto per le ore 7,30, alle ore 8,00 ha inizio il 2° giorno di concorso che terminerà alle 14,30. L'allestimento del tavolo buffet deve essere fatto nel tempo di gara entro le 15.30. Dalle 14,35 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 16,00 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.

Regola 5
MODALITÀ DI VIAGGIO E SOGGIORNO

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

Ogni squadra deve presentare all'organizzazione tutte le informazioni relative al viaggio entro il 10 ottobre 2018. Qualsiasi squadra che non presenta le informazioni richieste entro tale data riceverà un

biglietto d'andata e ritorno dall'aeroporto più vicino alla loro residenza. Qualsiasi modifica a questi biglietti sarà sotto l'esclusiva responsabilità e spese della squadra.

L'organizzazione offrirà alloggio e biglietto d'andata e ritorno per ogni squadra. Si farà di tutto per assicurare che ognuna possa viaggiare nel modo più diretto possibile dalla città di partenza a Rimini. Le soste oppure gli itinerari speciali saranno a spese d'ogni singolo passeggero. Ogni squadra dovrà pagare per i bagagli che eccedono il peso massimo consentito dalle linee aeree.

Durante il soggiorno a Rimini, il Comitato Organizzatore ospiterà a proprie spese tutte le 12 squadre (due componenti per compagine: concorrenti manager/giurato). Saranno messe a disposizione per il manager e la concorrente, nel caso siano di sesso diverso, due stanze separate.

Regola 6
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.

Verranno in seguito comunicate le date e i tempi per la spedizione, ma indicativamente servono circa 60 giorni per trasporto e dogana, per le spedizioni via mare. I bancali dovranno essere inviati presso Fiera di Rimini (Via Emilia 155, Rimini) e verranno aperti solamente dal Team all'arrivo nella Pastry Arena. A coloro che non cureranno personalmente il bancale per il rientro non verrà rispedito nulla.

Regola 7
INGREDIENTI E ATTREZZATURE A DISPOSIZIONE

1 - 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 dalla Valrhona, azienda partner del Campionato. È obbligatorio fornire all'organizzazione entro il 30 novembre 2018 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 commissio-

ne 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 per il cioccolato fondente da 9 kg;

- 1 forno a microonde;

- 1 planetaria da banco con 2 bacinelle;

- 1 piastra ad induzione;

- 1 carrello porta teglie;

- 10 teglie 40x60 cm.

- 1 forno

Saranno a disposizione ogni 2 box e quindi da usare in comune:

- 1 abbattitore di temperatura a -30° C;

- 1 frigoriferi + 4°C;

- 1 frezeer – 20°C;

- 1 macchina per gelato mantecatore da 3 litri

- 8 macchine temperartici 4 per cioccolato bianco e 4 per cioccolato latte da utilizzare in comune per tutti i 12 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.

Regola 8
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 9
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 improrogabilmente ed esclusivamente dalle 15,35 alle 16,35 di domenica 20 gennaio 2019.

I tavoli di presentazione saranno 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 10
CONSEGNA DELLE RICETTE

Le ricette, in lingua italiana e inglese, vanno consegnate all'Organizzazione a mezzo posta elettronica all'indirizzo email della Segreteria Organizzativa entro il 10 novembre 2018 e devono contenere anche lo schema relativo alla preparazione. In particolare, tale schema deve mostrare una vista laterale delle preparazioni con la spiegazione di ogni elemento.

Le ricette devono essere dettagliate nelle quantità degli ingredienti di gara e nei procedimenti. Verrà inviato un esempio nella brochure tecnica. La mancata consegna di queste informazioni entro la data prevista e comporterà una penalità di 5 punti per ogni giorno di ritardo, che verrà tolta dal punteggio finale. L'imprecisione nello stilare le ricette comporterà una penalità di 5 punti che verrà tolta dal punteggio finale. È severamente vietato citare nelle ricette qualsiasi marchio in commercio.

Discostarsi in gara dalla ricetta consegnata o utilizzare ingredienti diversi o non tutti gli ingredienti indicati nella ricetta, comporta l'applicazione di una penalità di 20 punti sul punteggio finale, a meno che l'organizzazione o il capo giudice approvi la modifica prima dell'inizio della gara.

Regola 11
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.

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 dalle 15,35 alle 16,35 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 12
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 praline e che venga presentata alla giuria durante la degustazione che sarà a disposizione del fotografo per la 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 13
PASTICCERIA MIGNON DA FORNO INNOVATIVI CON FARINA BESOZZI

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 14 piatti

la piccola scultura in pastigliaggio con i mignon dovrà essere presentata ai giudici a un COMPONENTE DEL TEAM durante la presentazione dei mignon alla giuria

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 cioccolatini 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 ~~10%~~ 5% da calcolarsi sul punteggio finale da parte dei commissari di gara.

La degustazione avrà luogo il secondo giorno alle ore 11.00, rispettando l'ordine di estrazione delle squadre.

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

Regola 14
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 dalle 15,35 alle 16,35 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 la sculture sul tavolo.

Regola 15
TORTA AL CIOCCOLATO VALRHONA

Ogni squadra deve preparare n. 3 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 Valrhona, ogni squadra potrà scegliere gli abbinamenti migliori per esaltarne la qualità.

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

All'ora prestabilita per la degustazione, ogni squadra dovrà aver terminato 3 torte, (2 per la degustazione 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 (un Maestro dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani).

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

Alle ore 12.30 ha inizio la degustazione della torta.

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 16
COPPA GELATO AL BICCHIERE

Ogni squadra dovrà preparare 14 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 14 coppe gelato, farcite con gelato a creme, frutta o altro a gusto libero:

12 per la giuria composta da giornalisti internazionali,

1 per le fotografie,

1 da presentare sul tavolo del buffet che potrà essere realizzato non di gelato ma che sia identico all'originale (DOVRA' ESSERE REALIZZATO 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, dalle 15,30 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 17
DESSERT AL PIATTO AL CAFFE' ESPRESSO HAUSBRANDT

Ogni squadra dovrà preparare 16 dessert al piatto a base di caffè: 2 per i presidenti, 12 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.

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(19 gennaio), dalle 12,00 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 18
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 19
PUNTEGGI E PENALIZZAZIONI

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

- Etica professionale ed igiene punteggi moltiplicati x3

- ~~C~~oppa gelato al bicchiere punteggi moltiplicati x3

- Miglior dessert al piatto punteggi moltiplicati x3

- Cioccolatino 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. Il presidente di giuria non votante controllerà tutte le operazioni di gara. E' 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 12 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 ~~e~~ al Presidente Onorario e al Presidente di Giuria.

Regola 20
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 21
PREMI e PREMIAZIONE

1° classificato - € 7000 (inclusa iva) + trofeo;

2° classificato - € 5000(inclusa iva) + trofeo;

3° classificato - € 3000 (inclusa iva) + trofeo.

La premiazione delle squadre si svolgerà al Sigep domenica 20 gennaio 2019 alle ore 17.00, 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;

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 22
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 23
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 2019

COMITATO PROMOTORE

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

COMITATO TECNICO

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

Rinaldini presidente CMPJ