

MIM
Ministero dell'Istruzione
e del Merito

*Federazione Internazionale
Pasticceria
Gelateria Cioccolateria*



RE-NA-I-A
RETE NAZIONALE ISTITUTI ALBERGHIERI

figgc.compartoscuole@gmail.com info.garapasticceria@alberghierobeltrame.edu.it

WWW.FEDERAZIONEPASTICCERI.IT

6° CAMPIONATO NAZIONALE DI PASTICCERIA ISTITUTI ALBERGHIERI D'ITALIA

2024



6° Campionato Nazionale di Pasticceria Istituti Alberghieri d'Italia 2024
FIPGC – Ministero dell'istruzione e del merito - IPSSSOA "A. BELTRAME" Vittorio Veneto (TV)

REGOLAMENTO DEL 6° CAMPIONATO

ART. 1 La FIPGC, in collaborazione con il **Ministero dell'istruzione e del merito, l'IPSSEOA "A. Beltrame" di Vittorio Veneto (TV) e la RENAIA "Rete Nazionale Istituti Alberghieri"** organizza il sesto Campionato Nazionale di Pasticceria degli Istituti Alberghieri d'Italia 2024, che si terrà a Vittorio Veneto (TV) nelle giornate del 9,10,11 Aprile 2024.

ART. 2 MISSION DEL CAMPIONATO

- a. Il Campionato Nazionale di Pasticceria ha lo scopo di valorizzare le competenze e le capacità metodologiche acquisite dagli allievi provenienti dagli Istituti alberghieri italiani, nella cultura della pasticceria italiana e internazionale, integrando differenti tecniche e metodologie finalizzate alla crescita, all'innovazione e soprattutto al confronto.
- b. È previsto che l'Istituzione scolastica di provenienza dell'alunno/a vincitore/trice (piazzato al 1° posto), provveda all'organizzazione del Campionato dell'anno successivo. Nella quinta edizione del campionato ad aggiudicarsi il 1° premio del Campionato Italiano di Pasticceria 2023 è stato l'IPSSEOA "A. Beltrame" di Vittorio Veneto (TV).

ART. 3 TEMA DEL CAMPIONATO E REGOLAMENTO 2024

Il 6° Campionato Nazionale di Pasticceria 2024 ha come tema:

"LA MONOPORZIONE E IL PACKAGING"

- a. Esso prevede la realizzazione di una "**Monoporzione**" che abbia come tema la "**la realizzazione di un dolce monoporzione accompagnato dal proprio packaging**".
- b. **LA MONOPORZIONE** dovrà essere rappresentata come ingrediente di base dal "**MIELE DELLE DOLOMITI DOP**" almeno in due parti della composizione stessa, Es. Inserto, Ganache, Glassa, Croccante, Bisquit, ecc.
- c. Ogni Team dovrà realizzare 7 Monoporzioni moderne (6 per i giudici 1 in esposizione) che contenga un riferimento agli aspetti storico artistici e culturali del Veneto, attraverso i colori, le forme, i profumi, il gusto, anche sotto forma di decorazioni (obbligatoriamente commestibili, previa penalizzazione).
- d. Ogni Team dovrà presentare il proprio dolce con un packaging studiato per l'occasione mettendo in evidenza la sostenibilità e la proiezione futura professionale e commerciale.
- e. Il tempo a disposizione sarà di **3 ore**;



- f. Tutti gli elementi decorativi e di guarnizione dovranno essere commestibili, a tema con il dessert e preparati sul posto. Sono ammesse alcune preparazioni di base già pronte (es. pan di spagna, cake, croccanti, glasse ecc.), che hanno bisogno di lunghi tempi di preparazione. La scelta di avvalersi di tale possibilità deve essere specificata nella scheda tecnica (SCHEDA N.3). In caso di mancata comunicazione scritta, sarà applicata una penalizzazione. Nella scheda evidenziare anche quale tra gli aspetti storico-artistici e culturali è stato preso in considerazione.
- g. Tutti gli alimenti freschi o preparati dovranno essere accompagnati da etichettatura regolamentata di tracciabilità.

I sistemi di conservazione e trasporto sono soggetti a valutazione e previa penalizzazione.

- h. **L'Istituto ospitante metterà a disposizione attraverso la FIPGC** un paniere di prodotti di base (latte, panna, uova, farina, burro, cioccolato, zucchero), che serviranno come basi generali. Gli ingredienti specifici e particolari sono a carico dei concorrenti. Tutte le materie prime per la realizzazione dei dessert devono essere fornite dall'Istituto concorrente.
- i. **Una Brochure che rappresenti il lavoro eseguito** in modo dettagliato ed illustrativo con la ricetta precisa e la foto della stessa, il tutto dovrà essere allegato al lavoro e andrà presentata al momento della gara ai giudici.
- j. **Video Spot:** ogni Istituto dovrà realizzare un video di presentazione del proprio Istituto e della Città di provenienza compresa la realizzazione di un prodotto dolciario tipico della località/regione di appartenenza.
Il video spot dovrà avere una durata massima di 120 secondi, deve essere girato in orizzontale formato 16:9, H264 e inviato con wetransfer all'indirizzo:
info.garapasticceria@alberghierobeltrame.edu.it

ART. 4 PREMIO "OLVA" SPONSOR

- a. È prevista l'assegnazione del Premio speciale "OLVA" Sponsor, attribuito tenendo in considerazione il modo in cui i concorrenti riusciranno ad utilizzare i grassi vegetali o le mélanges Olva nella preparazione del dessert unendoli a tutti gli ingredienti previsti per la ricetta in gara ed esaltandone il gusto.
- b. Per la partecipazione al Premio, l'Azienda CSM Ingredients invierà a tempo debito tutta la linea Olva, di margarine e mélanges di altissima qualità, a tutti gli Istituti partecipanti al Campionato, prima della gara, al fine di approfondire le peculiarità e performance del prodotto ed utilizzarlo al meglio nella preparazione della ricetta.
- c. Olva è un range di margarine e mélanges firmata Masterline, brand di CSM Ingredients Italia.

ART. 5 MODALITA' DI PARTECIPAZIONE AL CAMPIONATO

- a. Sono ammessi a partecipare al Campionato n. 30 istituti. Ogni istituto che entro il 30 novembre 2023 risulterà iscritto al Campionato, verrà selezionato attraverso una preselezione regionale (i tempi ed il luogo sarà comunicato a chiusura iscrizione).
- b. **PRESELEZIONE REGIONALE**, i concorrenti iscritti dovranno partecipare ad una selezione regionale gestita dai referenti regionali FIPGC di appartenenza e



monitorata dal responsabile Internazionale del comparto scuole. Saranno ammessi alla selezione tutte le scuole iscritte. Verranno scelte solo 2 scuole per regione nella preselezione attraverso un miniconcorso. Se nella regione di appartenenza gli istituti iscritti saranno solo due, entrambi saranno accreditati di diritto senza preselezione. Tutte le fasi organizzative saranno comunicate allo scadere del bando.

- c. Le schede di accreditamento dovranno essere inviate ai seguenti destinatari:
- **Responsabile Comparto Scuole FIPGC**
Prof. Maurizio Santilli Tel. 339.733.2591
e-mail: figgc.compartoscuole@gmail.com -
 - **Referente dell'Istituto ospitante IPSSEOA "Beltrame" di Vittorio Veneto**
Prof.ssa Roberta Marcon Tel. 333.430.3758 –
e-mail: info.garapasticceria@alberghierobeltrame.edu.it
- d. **L'invio delle schede deve essere effettuato contemporaneamente ai due sopra indicati indirizzi mail.** Ad avvenuta ricezione verrà inviato all'Istituto partecipante la ricevuta di avvenuto accreditamento.

ART. 6 TERMINI DI SCADENZA

- a. A partire dal **1° novembre 2023** sono aperte le iscrizioni al Campionato, con termine il **30 novembre 2023**, data entro la quale non si potrà più procedere all'iscrizione.
Il giorno dopo la scadenza dell'iscrizione sarà comunicato il luogo di preselezione che avverrà nel mese di gennaio 2024.

ART. 7 SOGGETTI AMMESSI AL CAMPIONATO

- a. Il Campionato è riservato esclusivamente agli/alle studenti/studentesse degli Istituti professionali, statali e paritari, indirizzo enogastronomia e ospitalità alberghiera.
- b. Ogni Istituto dovrà presentarsi con un Team di 2 alunni/e provenienti dal 4° e/o 5° anno, accompagnati/e da un docente e muniti/e di abbigliamento adeguato e in perfetta linea del Campionato Nazionale.
- c. Non sono ammessi alunni/e frequentanti percorsi di Istruzione per Adulti.
- d. Ogni alunno/a dovrà presentarsi con la divisa completa: pantaloni neri, scarpa chiusa nera, giacca bianca con logo del proprio Istituto e toque.
- e. La FIPGC metterà a disposizione dei/delle concorrenti una giacca pasticciere con il logo del campionato ed un cappello, che dovranno indossare durante la gara e alla cena di gala.
- f. Nella cena di gala i/le concorrenti dovranno rigorosamente presentarsi con giacca bianca campionato, pantalone nero, scarpa nera (non sono ammesse scarpe con tacchi alti per le alunne o scarpe sportive).
- g. Non sono ammessi abbigliamento diversi da quelli specificati nei commi precedenti del presente articolo.

ART. 8 REGOLE DI VALUTAZIONE

- a. I/le Concorrenti saranno esaminati/e sulla base delle competenze culturali e tecnico-professionali. Ogni candidato/a avrà a disposizione la propria postazione con tutti gli accessori, minuteria e attrezzature necessarie. Saranno presenti abbattitori, planetarie e temperatrici, oltre a forni di nuova generazione. Tutta la



minuteria specifica (anelli, coppa pasta, stampi in silicone ecc..) è a carico dei concorrenti.

- b. La preparazione e l'allestimento del dolce avverrà alla presenza di una Giuria Interna che controllerà tutto il processo produttivo sino alla presentazione diretta del prodotto finito.
- c. I/le candidati/e dovranno esporre il processo di lavorazione, le caratteristiche metodologiche del dessert.
- d. I candidati dovranno presentare una brochure accurata e dettagliata con foto e ricetta del dessert nonché l'aspetto storico o artistico o culturale trattato.
- e. Verrà valutata la capacità di elaborare e gestire una ricetta e la composizione artistica del dessert in autonomia, di curare con professionalità le fasi della preparazione e l'efficacia comunicativa.
- f. La valutazione finale sarà calcolata in centesimi e si baserà sui seguenti elementi:

CREATIVITA'		PRESENTAZIONE	DEGUSTAZIONE		GESTIONE PROFESSIONALE		
40 PUNTI		5 PUNTI	35 PUNTI		20PUNTI		
Packaging	Estetica	Brochure (e aspetto storico-artistico-culturale)	Taglio	Gusto (e attinenza al tema)	Pulizia HACCP	Organizzazione e gestione delle materie prime	TOT
0-15	0-25	0-5	0-10	0-25	0-10	0-10	100

ART. 9 PREMI

- a. I premi avranno carattere professionale e materiale.
- b. Per i primi tre classificati è prevista l'assegnazione rispettivamente di una medaglia d'oro, d'argento e di bronzo. Sono, inoltre, previsti i seguenti premi:
- c. **1° classificato:** Medaglia d'oro, Trofeo Campione Nazionale FIPGC Studenti 2024.
2° classificato: Medaglia d'argento + Trofeo secondo posto
3° classificato: Medaglia di bronzo + Trofeo terzo posto
4° Premio Miglior Packaging
5° Premio Miglior Dessert
7° Premio Miglior Creatività
8° Premio Miglior Team

Premio Speciale Olva (premio concorso parallelo) un buono di 300€ in attrezzatura da laboratorio per la scuola vincitrice, un libro di alta pasticceria per ogni ragazzo del team e una targa da esporre a scuola.

A tutti i concorrenti sarà consegnato un attestato di partecipazione con medaglia.



ART. 10 GIURIA

- a. La Giuria sarà composta da Maestri Pasticceri FIPGC, Rappresentanti del Ministero dell'istruzione e del merito e dalla Dirigente dell'IPSSEOA "A. Beltrame".
- b. La valutazione degli elaborati sarà svolta in seduta aperta al pubblico.

ART. 11 DESCRIZIONE DELLE FASI DI REALIZZAZIONE DEL CAMPIONATO

- a. Le squadre, concorrenti, per un massimo di n. 30 team (istituti), verranno suddivise in 5 batterie da 6 team, che gareggeranno nelle sessioni previste di mattina e di pomeriggio.
- b. La scaletta di uscita dei concorrenti ed il programma definitivo saranno comunicati dal Responsabile Comparto Scuole FIPGC appena definiti gli accreditamenti.

1° giorno martedì 9/04/2024:

Dalle ore 8:00 alle ore 11:00 - Accreditamento delle scuole, briefing organizzativo e programmatico, sistemazione lavori.

ORE 12:00/17:30 1ª batteria concorrenti (6 team),

Dalle 13:00 alle 14:00 Pranzo a cura dell'Istituto IPSSEOA "A. Beltrame"

Dalle 15:00 alle 17:00 Corso di Formazione a cura di Masterline

Ore 19:00/21:00 Apericena

2° Giorno mercoledì 10/04/2024

Mattina: 2ª batteria concorrenti (6 team),

Dalle 9:30 alle 11:30 Corso di Formazione a cura della FIPGC

Dalle 13:00 alle 14:00 Pranzo a cura dell'Istituto IPSSEOA "A. Beltrame"

Dalle 15:00 alle 17:00 Corso di Formazione a cura di Masterline

Pomeriggio: 3ª batteria concorrenti (6 team)

Sera: Festa del Campionato a cura dell'Istituto IPSSEOA "A. Beltrame"

3° giorno giovedì 11/04/2024

Mattina: 4ª batteria concorrenti (6 team),

Dalle 9:30 alle 11:30 Corso di Formazione a cura di Masterline

Dalle 13:00 alle 14:00 Pranzo a cura dell'Istituto IPSSEOA "A. Beltrame"



Pomeriggio: 5ª batteria concorrenti (6 team).

Sera: Cena di Gala e premiazioni presso (da definire)

4° giorno venerdì 12/04/2024

Partenza e rientro alle proprie destinazioni

ART.12 DOCENTI ACCOMPAGNATORI

- a. Nelle mattinate e nei pomeriggi i docenti accompagnatori avranno la possibilità di visitare il territorio e le aziende in **percorsi turistici mirati**.
- b. Gli alunni concorrenti non impegnati nella competizione e i loro docenti parteciperanno ai **Master di pasticceria** con Maestri Pasticceri della FIPGC e di Masterline.
- c. Durante i tre giorni avranno luogo itinerari turistici e visite tecniche ad aziende prestigiose del territorio attinenti alla pasticceria.

ART. 13 CORSI DI FORMAZIONE

- a. Durante le tre giornate, la FIPGC terrà dei corsi di formazione per i concorrenti che non saranno impegnati nella competizione.
- b. Sono previste demo formative a cura di Professionisti Chef Pasticceri FIPGC.
- c. Tre giornate saranno dedicate alla formazione da parte dello Sponsor Olva con i tecnici dimostratori di Masterline.
- d. Ai discenti sarà rilasciato un attestato di partecipazione.

ART. 14 RIFERIMENTI ORGANIZZATIVI

Per chiarimenti e ulteriori dettagli si prega di rivolgersi al Responsabile internazionale comparto scuole FIPGC **Prof. Maurizio Santilli** Tel. 339.733.2591

e-mail fipgc.compartoscuole@gmail.com.

Al docente referente dell'Istituto **Prof.ssa Roberta Marcon** Tel. 333.430.3758

e-mail: info.garapasticceria@alberghierobeltrame.edu.it

ART. 15 COSTI DI PARTECIPAZIONE

- a. Saranno a carico delle scuole partecipanti le spese per il viaggio e quelle relative ad altri eventuali accompagnatori e alle materie prime non da paniere necessarie per la realizzazione del dessert.
- b. Restano a carico della Scuola ospitante, i 3 pernottamenti dal 9 all'11 aprile 2024 per i 2 alunni e 1 docente accompagnatore, tutti i pranzi a scuola, la festa del campionato e la cena di gala.

ART. 16 SCHEDE ALLEGATE

1. Scheda di Adesione (immediata)
2. Scheda di Partecipazione Completa (successiva alla preselezione)
3. Scheda Elaborati (successiva alla preselezione)
4. Scheda prenotazione Hotel /Transfert/Trasporto (successiva alla preselezione)



5. Scheda Privacy Minorenni (successiva alla preselezione)
6. Scheda Privacy Maggiorenni (successiva alla preselezione)
7. Informativa sulla privacy.

AR. 17 TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi e per gli effetti dell'art.13 del decreto legislativo del 30 giugno 2003, n.196, recante il "Codice in materia di protezione dei dati personali" e del GDPR Regolamento Generale sulla Protezione dei Dati (UE) 2016/679, nonché delle "Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 27 aprile 2016, relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché la libera circolazione di tali dati e che abroga la direttiva 95/46/CE (regolamento generale sulla protezione dei dati), contenute nel decreto legislativo 10 agosto 2018, n.101, i dati personali forniti saranno oggetto di trattamento finalizzato ad adempimenti connessi all'espletamento delle presente iniziativa. Tali dati potranno essere comunicati, per le medesime esclusive finalità, a soggetti cui sia riconosciuta, da disposizioni di legge, la facoltà di accedervi.

II DIRIGENTE SCOLASTICO

Dott.ssa Letizia CAVALLINI

F.to Digitalmente

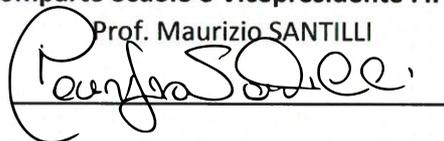


The image shows a handwritten signature in blue ink over a circular official stamp. The stamp contains the text "Servizi di Enogastronomia", "F.to Digitalmente", "Istituto Professionale per l'Industria Alimentare", "Vittorio Veneto (TV)", and "Ospitalità Alberghiera".

II RESPONSABILE INTERNAZIONALE

Comparto Scuole e Vicepresidente FIPGC

Prof. Maurizio SANTILLI



The image shows a handwritten signature in blue ink over a horizontal line.

