



Federazione Internazionale
Pasticceria
Gelateria Cioccolateria



Ministero dell'Istruzione e del Merito

fipgc.compartoscuole@gmail.com artebiancaneive@cillarioferrero.it

WWW.FEDERAZIONEPASTICCERI.IT

5° CAMPIONATO NAZIONALE DI PASTICCERIA
ALBERGHIERI D'ITALIA

ISTITUTI

2023



*Promosso dal Ministero dell'Istruzione e del Merito
come Evento d'Eccellenza Nazionale*



REGOLAMENTO DEL 5° CAMPIONATO

ART. 1 La **FIPGC**, in collaborazione con il **Ministero dell'Istruzione e del Merito** e l'Istituto I.I.S.S. "Piera Cillario Ferrero" sede Professionale per l'Arte Bianca di

 5° Campionato Nazionale di Pasticceria Istituti Alberghieri d'Italia 2023
FIPGC – Ministero dell'Istruzione e del Merito - l'Istituto I.I.S.S. "Piera Cillario Ferrero" Arte Bianca di Neive (CN)

Neive, organizza il Quinto Campionato Nazionale di Pasticceria degli Istituti Alberghieri d'Italia 2023, che si terrà a Neive (CN) nei giorni 28,29,30 Marzo 2023.

ART. 2 MISSION DEL CAMPIONATO

- a. Il Campionato Nazionale di Pasticceria ha lo scopo di valorizzare le eccellenze, 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. E' previsto che l'Istituzione scolastica di provenienza dell'alunno/a vincitore/trice (piazzato al 1° posto), provvederà all'organizzazione del Campionato dell'anno successivo. Nella quarta edizione del campionato ad aggiudicarsi il 1° premio del Campionato Italiano di Pasticceria 2022 è stato l'Istituto I.I.S.S. "Piera Cillario Ferrero" sede Professionale per l'Arte Bianca di Neive (CN).

ART. 3 TEMA DEL CAMPIONATO E REGOLAMENTO 2023

Il 5° Campionato Nazionale di Pasticceria 2023 ha come tema:

"IL PIEMONTE E LA NOCCIOLA"

- a. Esso prevede la realizzazione di una "Torta Moderna" che abbia come base la "Nocciola Tonda Gentile delle Langhe".
- b. **LA TORTA MODERNA** dovrà essere rappresentata come ingrediente di base dalla Nocciola Piemontese in più parti della composizione stessa, (minimo due parti), Es. Insetto, Ganache, Glassa, Croccante, Bisquit, ecc..
- c. Ogni Team dovrà realizzare una Torta moderna che abbia come peso massimo 1Kg e peso minimo di 800 gr.
- d. Il tempo a disposizione sarà di **3 ore**;
- e. 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.
- f. 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.

b. 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.

e. 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.

ART. 4 PREMIO "OLVA" SPONSOR

- a. E' 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 mélange 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 invierà a tempo debito tutta la linea Olva, di margarine e mélange 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 mélange firmata Masterline, brand di CSM Ingredient Italia.

ART. 5 PREMIO MIGLIOR VIDEO

- a) Ogni Istituto aderente al campionato dovrà realizzare (facoltativo) un video di presentazione dell'Istituto: con i concorrenti partecipanti e il docente.
- b) Il video deve avere una durata massima di 40 secondi in alta risoluzione, e in formato leggero, utilizzando musiche senza copyright, che verrà inviato via mail all'indirizzo fipgc.compartoscuole@gmail.com entro il 1 marzo 2023.
- c) La FIPGC pubblicherà i video sulle pagine Social della federazione sia su Facebook che su Instagram
- d) L'Istituto vincitore riceverà un premio dedicato.
- e) Attribuzione Punteggio: il video che avrà ricevuto più like sui social si aggiudicherà il premio, in caso di parimerito si farà un'estrazione in diretta il giorno della gara.

ART. 6 MODALITA' DI PARTECIPAZIONE AL CAMPIONATO



- a. Sono ammessi a partecipare al Campionato n. 30 istituti. Ai fini della selezione, si procederà ad un accreditamento delle prime trenta scuole iscritte al termine della scadenza del bando.
- b. Le schede di accreditamento dovranno essere inviate ai seguenti destinatari:
- **Responsabile Comparto Scuole FIPGC** Prof. Maurizio Santilli – e-mail: fipgc.compartoscuole@gmail.com - Tel. 339.7332591
 - **l'Istituto I.I.S.S. "Piera Cillario Ferrero"** sede associata per l'Arte Bianca di Neive - Mail: artebiancaneive@cillarioferrero.it -Tel. 0173.67168
 - **Referente Concorso dell'Istituto** Prof. Rosario Torre – - Tel. 338.5921555 - Mail rosario.torre@cillarioferrero.it
- b. **L'invio delle schede deve essere effettuato contemporaneamente ai 3 sopra indicati indirizzi mail.** Ad avvenuta ricezione verrà inviato all'Istituto partecipante la ricevuta di avvenuto accreditamento, ovvero la comunicazione di mancato accreditamento, nel caso di esubero rispetto al limite dei n. 30 Istituti già iscritti.

ART. 7 TERMINI DI SCADENZA

- a. A partire dal **1 dicembre 2022** sono aperte le iscrizioni al Campionato, con termine il **28 febbraio 2023**, data entro la quale non si potrà più procedere all'iscrizione.
- b. **Saranno accreditate le prime 30 scuole** che invieranno la scheda compilata, firmata dal dirigente scolastico con timbro dell'Istituto; sarà comunicato tramite mail l'avvenuta ricezione ed accreditamento (**SCHEDA 1**).
- c. Le altre schede (**2-3-4-5-6**) sono da inviare **entro e non oltre il 1° marzo 2023**.

ART. 8 SOGGETTI AMMESSI AL CAMPIONATO

- a. Il Campionato è riservato esclusivamente agli/alle studenti/studentesse degli Istituti professionali, statali e paritari, indirizzo Servizi per l'enogastronomia e ospitalità alberghiera, articolazione Enogastronomia, Pasticceria ed Arte Bianca.
- 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 pasticcere 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 abbigliamenti diversi da quelli specificati nei commi precedenti del presente articolo.

ART. 9 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.
- e. Verrà valutata la capacità di elaborare e gestire una ricetta e la composizione artistica 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		
30 PUNTI		10 PUNTI		40 PUNTI		20PUNTI		
Attinenza al tema	Estetica	Brochure	Esposizione	Taglio	Gusto	Pulizia HACCP	Organizzazione e gestione delle materie prime	TOT
0-10	0-20	0-5	0-5	0-10	0-30	0-10	0-10	100

ART. 10 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 2023 con riconoscimento d'Eccellenza Nazionale da parte del Ministero dell'Istruzione. Il Team Vincitore inoltre, entrerà di diritto di Merito a rappresentare il Team Italia ai Campionati Europei degli Alberghieri circuito AEHT, dal 13 al 17 ottobre 2023, presso l'Host Fiera Milano nel Contesto dei Campionati Mondiali di Pasticceria per professionisti FIPGC.
2° classificato: Medaglia d'argento + Trofeo secondo posto
3° classificato: Medaglia di bronzo + Trofeo terzo posto
4° Premio Miglior Dessert
6° Premio Miglior Creatività
7° Premio Miglior Team
8° Premio Miglior Video

8° 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. 11 GIURIA

- a. La Giuria sarà composta da Maestri Pasticceri FIPGC, Rappresentanti del Ministero dell'istruzione e del Merito e Giornalisti di settore.
- b. La valutazione degli elaborati sarà svolta in seduta aperta al pubblico.

ART. 12 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 28/03/2023:

Dalle ore 8:00 alle ore 11:00 - Accredimento 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 degli alunni dell'Istituto I.I.S.S. "Piera Cillario Ferrero" di Neive.

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

Ore 19:00/21:00 Apericena, Presso il Palazzo Mostra e Congressi di Alba, Benvenuto dall'autorità Scolastica dell'Istituto I.I.S.S. "Piera Cillario Ferrero" di Neive, del Ministero dell'Istruzione e del Merito e della FIPGC.

2° Giorno mercoledì 29/03/2023

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 degli alunni dell'Istituto I.I.S.S. "Piera Cillario Ferrero" di Neive.

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

Pomeriggio: 3ª batteria concorrenti (6 team)

Sera: Festa del Campionato a cura degli alunni dell'Istituto I.I.S.S. "Piera Cillario Ferrero" lungo il centro storico di Neive (Cn).

3° giorno giovedì 30/03/2023

Mattina: 4ª batteria concorrenti (6 team),

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

Dalle 13:00 alle 14:00 Pranzo a cura degli alunni dell'Istituto I.I.S.S. "Piera Cillario Ferrero" di Neive.

Pomeriggio: 5ª batteria concorrenti (6 team).

Sera: Cena di Gala e premiazioni presso il palazzo mostre e congressi di Alba (Cn).

4° giorno venerdì 31/03/2023

Partenza e rientro alle proprie destinazioni

ART.13 DOCENTI ACCOMPAGNATORI

- c. Nelle mattinate e nei pomeriggi i docenti accompagnatori avranno la possibilità di visitare il territorio e le aziende in percorsi turistici mirati.
- d. Gli alunni concorrenti non impegnati nella competizione e i loro docenti parteciperanno ai Master di pasticceria con Maestri Pasticceri della FIPGC e della Masterline CSM.
- e. Durante i tre giorni avranno luogo convegni e workshop su temi relativi alla pasticceria, al turismo, alle antiche tradizioni e in genere ai beni culturali anche immateriali della Regione Piemonte e delle bellezze di Neive e Alba (CN), con particolare riferimento ai territori di appartenenza dei partner.

ART. 14 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. Due giornate saranno dedicate alla formazione da parte dello Sponsor MASTERLINE CSM con i tecnici dimostratori della Azienda stessa.
- d. Ai discenti sarà rilasciato un attestato di partecipazione.

ART. 15 RIFERIMENTI ORGANIZZATIVI

- e. 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.
- f. Al docente referente dell'Istituto Prof. Rosario Torre – - Tel. 3385921555 -e-mail rosario.torre@cillarioferrero.it

ART. 16 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 28 al 30 marzo 2023 per i 2 alunni e 1 docente accompagnatore, tutti i pranzi a scuola, l'apericena, la festa del campionato e la cena di gala.

ART. 17 SCHEDE ALLEGATE

1. Scheda di Adesione
2. Scheda di Partecipazione Completa
3. Scheda Elaborati
4. Scheda prenotazione Hotel /Transfert/Trasporto
5. Scheda Privacy Minorenni
6. Scheda Privacy Maggiorenni

AR. 18 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
Prof.ssa Paola BOGGETTO

II RESPONSABILE INTERNAZIONALE
Comparto Scuole e Vicepresidente FIPGC
Prof. Maurizio SANTILLI
