



**2° CAMPIONATO NAZIONALE DI PASTICCERIA
ISTITUTI ALBERGHIERI D'ITALIA
2018**



ALBERGHIERO "Pellegrino Artusi" Riolo Terme (Ra)
20-21-22 Novembre 2018



SVOLGIMENTO DEL CAMPIONATO

ART. 1 La FIPGC, in collaborazione con il Ministero dell'Istruzione, dell'Università e Ricerca, e L'IPSEOA "Artusi" di Riolo Terme (Ravenna) organizza il secondo Campionato Nazionale di Pasticceria degli Istituti Alberghieri d'Italia, che si terrà a Riolo Terme (Ravenna) nei giorni 20, 21 e 22 novembre 2018.

ART. 2 MISSION DEL CAMPIONATO

Il Campionato Nazionale di Pasticceria ha lo scopo di valorizzare la professionalità di studio e di capacità metodologiche degli allievi provenienti dagli Istituti alberghieri italiani, nella cultura della pasticceria italiana e di quella internazionale, interscambiando metodologie finalizzate alla crescita, all'innovazione e soprattutto al confronto.

Il campionato prevede che l'Istituto vincitore (1° posto), si aggiudichi la gestione del Campionato dell'anno successivo. Nella prima edizione ad aggiudicarsi il primo Campionato Italiano di Pasticceria 2017 è stato l'Istituto Alberghiero "P. Artusi" di Riolo Terme (Ra).

ART. 3 TEMA DEL CAMPIONATO 2018

Il 2° Campionato Nazionale di Pasticceria prevede la realizzazione di una **Torta moderna e di un Pezzo Artistico, quest'ultimo da portare e montare nella fase di campionato.**

Il Tema del Campionato Nazionale 2018 sarà "IL CAFFE"

- a. **La Torta Moderna** (una), dovrà essere a base di caffè e verrà presentata alla giuria con il taglio in diretta. **Non sono ammesse le monoporzioni.**
- b. **Il Pezzo Artistico** potrà essere a base di Zucchero, Pastigliaggio o Cioccolato; il tema da rappresentare sarà **"la cultura del caffè"** (ampio spazio creativo), e dovrà essere portato già pronto e montato in loco.
- c. **Sono ammesse** alcune preparazioni di base già pronte (**es. Pan di Spagna, cake, croccanti, glasse ecc.**) che hanno bisogno di lunghi tempi di preparazione, ma la scelta di avvalersi di tale possibilità **deve essere specificata nella scheda tecnica. In caso di mancata comunicazione scritta, sarà applicata una penalizzazione.**



- d. I concorrenti avranno a disposizione **3 ore di tempo** per la realizzazione della torta e montaggio del pezzo artistico, **5 minuti** per la presentazione.
- e. Ai lavori presentati va allegata anche una Brochure o Scheda, che rappresenti il lavoro della competizione, in modo dettagliato ed illustrativo, da consegnare al momento della gara.
- f. Anche le decorazioni delle torte possono essere portate già pronte.
- g. Tutte le materie prime per la realizzazione della torta devono essere portate dall'Istituto concorrente; l'Istituto ospitante metterà, comunque, a disposizione un paniere di prodotti di base, in caso di necessità, come latte, panna, uova, farina, burro, cioccolato, zucchero, caffè. Gli ingredienti specifici e particolari sono esclusivamente a carico dei concorrenti.

ART.4 METODOLOGIA DI PARTECIPAZIONE AL CAMPIONATO

Dato il successo dell'anno precedente, gli Istituti partecipanti non potranno essere più di 30. Si procederà, pertanto, ad un accreditamento delle prime trenta scuole iscritte al termine della scadenza del bando.

Le schede di accreditamento dovranno essere inviate ai seguenti destinatari:

- al Responsabile dell'Istituto Alberghiero "P.Artusi" di Riolo Terme Prof. Marco Feruzzi (Tel. 335.6748910 email marco.feruzzi@tin.it);
- all'Istituto Alberghiero di Riolo Terme (RARH020004@istruzione.it);
- e in copia al Responsabile Nazionale ed Internazionale scuole FIPGC Prof. Maurizio Santilli, (campionatostudentifipgc@gmail.com tel. 3397332591).

L'INVIO DELLE SCHEDE DEVE ESSERE EFFETTUATO IN CONTEMPORANEA AI 3 INDIRIZZI MAIL. Alla ricezione verrà inviata all'Istituto partecipante l'avvenuto accreditamento o il mancato accreditamento, in caso di esubero rispetto al limite dei 30 Istituti già iscritti.

Art. 5 TERMINI DI SCADENZA

A partire dal 30 aprile sono aperte le iscrizioni al campionato con termine il 30 settembre 2018, data entro la quale non si potrà più accedere all'iscrizione.

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)



Le altre schede (2-3-4-5) sono da inviare **entro e non oltre il 30 settembre 2018.**

ART. 6 I CONCORRENTI

Ogni Istituto dovrà presentarsi con un team di 2 alunni, provenienti dal IV e/o V anno, indirizzo Pasticceria o Enogastronomia. I concorrenti dovranno essere muniti di abbigliamento adeguato e in perfetta linea del Campionato Nazionale;

- a. Ogni alunno dovrà presentarsi con la divisa completa; pantaloni neri, scarpa chiusa nera, giacca da pasticceria bianca e toque;
- b. Non sono ammessi abbigliamento diversi, come al punto a;
- c. La FIPGC metterà a disposizione dei concorrenti una giacca pasticcere con il logo del campionato, un cappello e una spilletta. I concorrenti dovranno indossarla all'uscita della presentazione e alla cena di gala;
- d. Nella cena di gala i concorrenti dovranno rigorosamente presentarsi con giacca bianca campionato, pantalone nero e scarpa nera, (non sono ammesse scarpe con tacchi alti per le alunne).

ART. 7 COACH FIPGC

La Fipgc, effettuato l'accreditamento degli Istituti che parteciperanno al campionato, metterà a disposizione della scuola e dei concorrenti un maestro pasticcere professionista Fipgc della regione di appartenenza dell'Istituto. Ogni delegato FIPGC prenderà contatto con l'Istituto, come valore aggiunto nella condivisione e organizzazione dell'intero percorso, al fine di perfezionare la preparazione degli alunni e guidarli al meglio verso il campionato, in base alle indicazioni che il docente della scuola avrà definito (un assistente professionista).

ART. 8 RISULTATI

I concorrenti saranno esaminati sulla base delle competenze culturali e tecnico-professionali. Ogni candidato avrà a disposizione la propria postazione con tutti gli accessori e attrezzature necessarie. La preparazione e l'allestimento del piatto avverrà alla presenza della giuria, che controllerà tutte le fasi del processo produttivo, sino alla presentazione diretta del prodotto finito.

Il candidato dovrà esporre il processo di lavorazione, le caratteristiche metodologiche e la presentazione libera di una brochure o materiale espositivo dei lavori.

Verrà valutata la capacità di elaborare e gestire una ricetta o composizione di pasticceria in autonomia, di curare con professionalità le fasi della preparazione, il taglio e l'esposizione finale.



ART. 9 VALUTAZIONE

La valutazione complessiva sarà calcolata in 100mi sulla base dei seguenti criteri e punteggi massimi:

1. **Per la Torta Moderna (punteggio max 50) :**
 - Igiene e Tecnica (Giuria interna)
 - Innovazione e taglio e Gusto (Giuria esterna)

 2. **Per il Pezzo Artistico (punteggio max 50):**
 - Igiene e Tecnica (Giuria interna)
 - Innovazione e Creatività (Giuria esterna)
- a. 100/100: valutazione massima di entrambi i prodotti (assoluto)

Per la valutazione della **categoria singola “Miglior Torta” e “Miglior Pezzo Artistico”**, il punteggio attribuito sarà espresso come segue:

- b. 50/50: valutazione massima per la torta (Miglior torta)
- c. 50/50: valutazione massima per il pezzo artistico (Miglior Pezzo Artistico)

ART. 10 PREMI

I premi avranno carattere professionale e materiale. Tra di essi, stage formativi nelle più importanti pasticcerie italiane, partecipazione e presentazione ai Campionati mondiali di pasticceria (area FIPGC SCHOOL) presso Host Milano fiera 2019, come Campioni Italiani di Pasticceria allievi 2018.

Per i primi tre classificati: Medaglia d’Oro, Argento e Bronzo

1° classificato: Trofeo Campione Nazionale FIPGC Studenti 2018

2° classificato: Trofeo secondo posto

3° classificato: Trofeo terzo posto

4° classificato: Premio Miglior Pezzo Artistico

5° classificato: Premio Miglior Torta Moderna

6° classificato: Premio Silicomat

Previste, inoltre, Borse di Studio professionali di pasticceria.



ART. 11 GIURIA

La Giuria sarà composta da Maestri Pasticceri FIP e Rappresentanti del MIUR.

La valutazione dei prodotti realizzati sarà svolta in seduta aperta al pubblico.

ART. 12 DESCRIZIONE DELLE FASI DI REALIZZAZIONE DEL CAMPIONATO

I concorrenti, massimo 30 team (istituti), verranno suddivisi in 5 batterie da 6 team, che gareggeranno nelle sessioni previste di mattina e di pomeriggio 6 la mattina e 6 il pomeriggio.

1° giorno 20/11/18:

Mattina: accreditamento delle scuole, briefing organizzativo e programmatico, sistemazione lavori, benvenuto dall'autorità scolastica dell'Istituto Artusi di Riolo Terme, del Ministero dell'Istruzione e della FIPGC. Pranzo in istituto;

Pomeriggio: Inizio Campionato, I batteria, cena

2° giorno 21/11/18:

Mattina: II batteria di concorrenti, pranzo;

Pomeriggio: III batteria concorrenti, cena

3° giorno 22/11/18:

Mattina: IV batteria concorrenti, pranzo;

Pomeriggio: V batteria concorrenti;

Sera: Cena di gala e premiazioni

4° giorno 23/11/18:

Partenza in mattinata

ART.13 DOCENTI ACCOMPAGNATORI

Nelle mattinate e nei pomeriggi i docenti accompagnatori avranno la possibilità di visitare il territorio e le aziende in percorsi turistici mirati. Gli alunni candidati, non impegnati nella competizione, e i loro docenti, parteciperanno a master di pasticceria con Maestri Pasticceri della FIPGC.

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 Emilia Romagna, con particolare riferimento ai territori di appartenenza dei partner.



ART. 14 RIFERIMENTI ORGANIZZATIVI

Per chiarimenti e ulteriori dettagli si prega di rivolgersi al docente referente **Prof. Marco Feruzzi** tel. 335.6748910 email marco.feruzzi@tin.it o al Responsabile internazionale scuole FIPGC **Maurizio Santilli** - 339.7332591 - mail campionatostudentifipgc@gmail.com

ART. 15 COSTI DI PARTECIPAZIONE

Sarà a carico delle scuole partecipanti il viaggio e 2 cene in ristoranti convenzionati e la IV persona, oltre alle materie prime necessarie per la realizzazione della torta.

Il pernottamento (2 alunni e 1 docente), i pranzi e la cena di gala restano a carico della Scuola ospitante.

ART. 16 SCHEDE ALLEGATE

1. Scheda di Adesione
2. Scheda di partecipazione
3. Scheda Elaborati
4. Scheda richieste attrezzatura
5. Scheda prenotazione Hotel
6. Scheda Info Organizzazione

ART. 17 TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi e per gli effetti dell'art.13 del DLGS 196/2003, i dati personali forniti saranno oggetto di trattamento finalizzato ad adempimenti connessi all'espletamento del presente progetto. Tali dati potranno essere comunicati, per le medesime esclusive finalità, a soggetti cui sia riconosciuta, da disposizioni di legge, la facoltà di accedervi.

Il Dirigente Scolastico IPSEOA "P.Artusi" Riolo Terme
Dott.sa Iole MATASSONI

Il responsabile Internazionale Scuole FIPGC
Prof. Maurizio SANTILLI

