



**CAMPIONATO ITALIANO PASTICCERIA JUNIORES  
ORGANIZZATO DA CONPAIT E SIGEP  
SIGEP 2024  
Aggiornato al 5 luglio 2023**

Il futuro della categoria è nelle mani dei giovani.

Il Campionato Italiano di Pasticceria e Cioccolateria Juniores - con cadenza annuale - è una manifestazione unica nel suo genere e si rivolge alle giovani leve maggiorenni sotto i 24 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 - nella culla dell'arte dolciaria il Sigep, fiera specializzata che dal 1979 si rivolge a pasticceri, gelatieri, cioccolatieri e panificatori di tutto il mondo. Un'occasione di confronto ed un'esperienza di crescita per coloro che in futuro faranno grande la pasticceria italiana e mondiale.

Assicurando professionalità e spettacolo, il tutto per dare visibilità al futuro della categoria, diffondendo tra i giovani 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.

Proprio per valorizzare e incentivare i futuri talenti sono previsti premi speciali non solo per i primi classificati. Questo per dare vita ad un circolo virtuoso, un sistema concreto, fra le varie realtà del settore - scuole, associazioni, che sappiano "prendere sotto l'ala" i giovani motivati, seguendo nel tempo e affiancandoli nella loro crescita professionale.

#### **CARATTERISTICHE E TEMA DEL CONCORSO**

Il tema del concorso è: Un futuro sostenibile.

Il tema dovrà essere illustrato attraverso gli elaborati descritti nel regolamento.

#### **REGOLAMENTO**

Regola 1

Per il 2024 l'iscrizione è aperta fino al 21 luglio 2023.

La domanda di iscrizione al concorso si effettua entro tale data mediante il seguente iter:

- invio alla segreteria del concorso del **presente regolamento firmato**
- invio alla segreteria del concorso dell'**application form** compilato in ogni suo campo
- invio alla segreteria organizzativa del **proprio cv in formato digitale**

I 3 documenti sopra elencati dovranno essere inviati via email all'indirizzo: [sigepevents@iegexpo.it](mailto:sigepevents@iegexpo.it)

Le candidature saranno valutate dal comitato organizzatore.

Tutti i concorrenti riceveranno una mail con l'esito della candidatura entro il 28 luglio 2023.

ORGANIZED BY



Italian Exhibition Group SpA  
Via Emilia, 155 - 47921 Rimini RN  
Tel. 0541 744513 Fax 0541 744740  
valentina.sorgente@iegexpo.it  
C.F. P.IVA 00139440408 Cap. Soc. 52.294.067 i.v.  
Reg.Imp. di Rimini 00139440408 - R.E.A. n. 224453





Successivamente l'organizzazione provvederà ad inviare ai concorrenti ufficialmente confermati la fattura relativa alla quota d'iscrizione, pari a € 150 (+ IVA); tale quota non potrà essere rimborsata in caso di ritiro del concorrente.

Costituirà causa di esclusione dal concorso il mancato o ritardato pagamento della quota di iscrizione. Ai concorrenti ammessi al concorso si propone di partecipare ad una giornata di formazione che si svolgerà a settembre presso CAST Alimenti (Brescia). La data dell'evento verrà comunicata successivamente all'iscrizione dei concorrenti.

Regola 2

### **PROGRAMMA LOGISTICO**

Il Campionato Italiano Pasticceria Juniores si svolgerà in occasione di SIGEP 2024, presso la Pastry Arena, collocata nel Padiglione B5.

Regola 3

### **SVOLGIMENTO DELLA GARA**

#### **Tempi e organizzazione di gara**

Il giorno precedente la gara alle ore 17.00 i concorrenti avranno la possibilità di entrare nei box e preparare la mise en place per il giorno seguente.

Alle ore 7,00 del giorno di gara tutti i concorrenti entreranno nei propri box, ove potranno organizzare i tavoli e posizionare le macchine e le materie prime; in tale circostanza sarà severamente vietato iniziare qualsiasi tipo di lavoro di pasticceria o concordato con giuria e commissari, pena l'esclusione dalla gara. Alle ore 7,10 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 16,30. Ogni concorrente avrà a disposizione 30 minuti per liberare e pulire il box gara.

Alle ore 17,00 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.

In ogni postazione saranno posizionati dei contenitori di cui 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.

Regola 4

### **MODALITÀ DI VIAGGIO e SOGGIORNO**

ORGANIZED BY



Italian Exhibition Group SpA  
Via Emilia, 155 - 47921 Rimini RN  
Tel. 0541 744513 Fax 0541 744740  
valentina.sorgente@iegexpo.it  
C.F. P.IVA 00139440408 Cap. Soc. 52.294.067 i.v.  
Reg.Imp. di Rimini 00139440408 - R.E.A. n. 224453





L'organizzazione del Campionato Italiano di Pasticceria Juniores offrirà alloggio a tutti i concorrenti Juniores per il pernottamento della notte precedente il concorso e della notte della giornata di concorso. 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 per raggiungere Rimini o l'ospitalità per frequentare la giornata di formazione presso CAST Alimenti).

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- L'organizzazione del Concorso mette a disposizione le materie prime di base: uova panna m.g., latte, farina bianca di frumento, zucchero. Tutti gli altri ingredienti dovranno essere portati dai partecipanti.

È obbligatorio fornire all'organizzazione tassativamente entro il 30 novembre 2023 la lista completa di tutti gli ingredienti di cui il concorrente necessita, rispetto alla lista di prodotti sopra elencati, specificandone le quantità.

È 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, piastra ad induzione, abbattitori, frigoriferi. Tutta la piccola attrezzatura (bilance, aerografi, 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

Il Concorrente dovrà indossare una divisa completa di:

- Giacca da lavoro (fornita dall'organizzazione);
- Cappello (fornito dall'organizzazione);
- Grembiule (fornito dall'organizzazione);
- Pantaloni neri (a carico del Concorrente);
- Calzature idonee (a carico del Concorrente).

Saranno esclusi dalla gara quei Concorrenti che indosseranno una divisa diversa da quella indicata, che riporti su di essa marchi commerciali o pubblicitari differenti dai loghi degli sponsor della Selezione. Tutti i

ORGANIZED BY



Italian Exhibition Group SpA  
Via Emilia, 155 – 47921 Rimini RN  
Tel. 0541 744513 Fax 0541 744740  
valentina.sorgente@iegexpo.it  
C.F. P.IVA 00139440408 Cap. Soc. 52.294.067 i.v.  
Reg.Imp. di Rimini 00139440408 – R.E.A. n. 224453





concorrenti dovranno portare una giacca di scorta, senza nessun marchio.

Regola 7

#### **CONSEGNA DELLE RICETTE**

La segreteria organizzativa provvederà ad inviare ad ogni concorrente il form ufficiale del ricettario, da compilare in ogni sua parte. Non è possibile utilizzare formati diversi dal form ufficiale per inviare le ricette della propria squadra. Entro e non oltre il 30 Novembre 2023 il concorrente dovrà inviare alla segreteria organizzativa il ricettario completo; ogni ricetta dovrà essere completa di ingredienti, allergeni e procedimento tecnico. Non verranno accettate ulteriori mail di modifica o integrazioni oltre la data del 30 novembre 2023.

Regola 8

#### **PRESENTAZIONE DELLE OPERE**

L'elaborato in zucchero e pastigliaggio verrà realizzato su tavoli di dimensione 70x200 cm, esposti davanti ai box laboratori, dalle 17 del giorno di gara. I tavoli di presentazione saranno forniti dall'organizzazione. Sono ammessi per la presentazione tessuti per l'allestimento del tavolo, faretti, e altri elementi decorativi a scelta dei concorrenti. Le basi delle opere dovranno essere portate dai partecipanti nel materiale che preferiscono. La presentazione di tutto il tavolo sarà oggetto di valutazione da parte della giuria. Per assicurare il buon svolgimento della prova, due commissari di gara, insieme ai giurati, controllano l'intero svolgimento della competizione con il compito di segnalare le mancanze tecniche e/o igieniche nella realizzazione delle opere.

Regola 9

#### **CONSEGNA DELLE BROCHURE**

I candidati dovranno inviare entro il 20 dicembre 2023 alle ore 12,00, al responsabile della segreteria dell'organizzazione il formato digitale delle brochure di presentazione del programma di lavoro, comprensiva di fotografie e le ricette dettagliate in lingua italiana.

La versione cartacea della brochure dovrà essere consegnata dal concorrente alla segreteria organizzativa del concorso presso la Pastry Arena di SIGEP, entro le ore 17.00 del giorno precedente la gara.

Regola 10

#### **PRESENTAZIONE ARTISTICA IN ZUCCHERO E PASTIGLIAGGIO O IN CIOCCOLATO**

Tutti i pezzi per realizzare la scultura in zucchero o cioccolato possono essere portati già fatti, mentre sarà obbligatorio realizzare i fiori in diretta. La scultura deve essere assemblata davanti alla giuria all'interno del box durante l'orario di gara e l'eventuale aerografia deve essere realizzata in diretta durante l'orario di gara. L'opera deve essere di un'altezza massima di 120 cm e minima di cm 100, 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 60x60xH20.

ORGANIZED BY



Italian Exhibition Group SpA  
Via Emilia, 155 - 47921 Rimini RN  
Tel. 0541 744513 Fax 0541 744740  
valentina.sorgente@iegexpo.it  
C.F. P.IVA 00139440408 Cap. Soc. 52.294.067 i.v.  
Reg.Imp. di Rimini 00139440408 - R.E.A. n. 224453





Il pastigliaggio già modellato non deve essere portato disegnato oppure aerografo; 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. Sono autorizzati i colori alimentari a norma di legge. 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 dovrà essere posizionata la monoporzione posizionata su un piatto.

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.

### **Regola 11**

#### **MONOPORZIONE**

Ogni concorrente dovrà realizzare, n. 12 monoporzioni con almeno tre consistenze di frutta fresca.

La decorazione non verrà conteggiata come consistenza e il peso della monoporzione dovrà essere tra gli 80 e i 120 grammi.

I piatti per le degustazioni possono essere portati dal concorrente. L'organizzazione fornirà piatti neutri bianchi 25x25 di cui uno deve essere lasciato vuoto affinché i commissari di gara possano verificare il peso della tara.

La degustazione del dessert avrà luogo nella Pastry Arena in base all'ordine di estrazione.

### **Regola 12**

#### **CIOCCOLATINI**

Ogni concorrente dovrà realizzare n. 24 cioccolatini di 2 tipologie:

1 cioccolatino stampato ripieno di ganache, più un'altra consistenza a scelta del concorrente (per un totale di 12 cioccolatini).

1 cioccolatino da taglio, che potrà essere portato pronto da glassare e da rifinire sul posto con base di ANIDRA CREMINO e GELATINA DI FRUTTA (per un totale di 12 cioccolatini).

Il peso di ciascun cioccolatino deve essere ricompreso tra gli 8 e i 12 grammi

I piatti per le degustazioni possono essere portati dal concorrente. L'organizzazione fornirà piatti neutri bianchi 25x25 di cui uno deve essere lasciato vuoto affinché i commissari di gara possano verificare il peso della tara.

La degustazione del dessert avrà luogo nella Pastry Arena in base all'ordine di estrazione-

### **Regola 13**

Tutte le preparazioni devono essere preparate davanti ai giudici, escluse le basi da forno, che devono essere portate dai concorrenti preparate e cotte nei giorni precedenti la gara.

ORGANIZED BY



Italian Exhibition Group SpA  
Via Emilia, 155 - 47921 Rimini RN  
Tel. 0541 744513 Fax 0541 744740  
valentina.sorgente@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 14**

##### **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 15**

##### **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 16**

##### **PREMI e PREMIAZIONE**

La premiazione si svolgerà durante la manifestazione Sigep nella Pastry Arena (Pad. B5) il giorno della gara, attorno alle 17.00 di fronte al pubblico, al Comitato Organizzativo, alla direzione di Sigep, agli sponsor e ai mass media.

I premi verranno corrisposti al primo classificato, in premi merce da parte di alcune aziende sponsor e partner della Pastry Arena.

Il primo classificato del concorso, inoltre, avrà il diritto di fare parte della squadra che rappresenterà l'Italia al Campionato Mondiale Juniores, in programma a Sigep 2026, insieme al concorrente che si aggiudicherà il primo posto in occasione del Campionato Italiano Juniores 2025

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

Il concorso è organizzato da Conpait collaborazione con Sigep.

##### **COMITATO TECNICO**

Italian Exhibition Group SpA e Conpait, con AMPI, APEI, Relais Dessert, Cast Alimenti.

ORGANIZED BY



Italian Exhibition Group SpA  
Via Emilia, 155 - 47921 Rimini RN  
Tel. 0541 744513 Fax 0541 744740  
valentina.sorgente@iegexpo.it  
C.F. P.IVA 00139440408 Cap. Soc. 52.294.067 i.v.  
Reg.Imp. di Rimini 00139440408 - R.E.A. n. 224453

