



*Federazione Internazionale
Pasticceria
Gelateria Cioccolateria*



MIM
Ministero dell'Istruzione
e del Merito



fipgc.compartoscuole@gmail.com - campionatopasticceria@azuni.info

7° CAMPIONATO NAZIONALE DI PASTICCERIA ISTITUTI ALBERGHIERI D'ITALIA

2025



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



7° Campionato Nazionale di Pasticceria Istituti Alberghieri d'Italia 2025
FIPGC – Ministero dell'Istruzione e Merito - IIS "D. A. Azuni" Cagliari



REGOLAMENTO DEL 7° CAMPIONATO

ART. 1 La FIPGC, in collaborazione con il **Ministero dell'Istruzione e del Merito**, l'I.I.S. **"Domenico Alberto Azuni"** di Cagliari organizza il 7° Campionato Nazionale di Pasticceria degli Istituti Alberghieri d'Italia 2025, che si terrà a Cagliari nelle giornate del 28-29-30 aprile 2025.

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. È 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 sesta edizione del campionato ad aggiudicarsi il 1° premio del Campionato Italiano di Pasticceria 2024 è stato l'I.I.S. "Domenico Alberto Azuni" di Cagliari

ART. 3 TEMA DEL CAMPIONATO E REGOLAMENTO 2025

Il 7° Campionato Nazionale di Pasticceria 2025 ha come tema:

"IL CROCCANTE E LA STRATIFICAZIONE"

- a. Esso prevede la realizzazione di una **"Monoporzione"** che abbia come tema **"la realizzazione di un dolce monoporzione a fantasia che abbia: minimo una parte croccante e minimo due stratificazioni con glassatura a specchio"**
La monoporzione potrà essere realizzata a base di frutta o creme. La monoporzione deve essere completata e/o accompagnata da una decorazione (cioccolato o zucchero) che richiama le bellezze artistiche, paesaggistiche, culturali e naturali della Sardegna.
Il dolce moderno dovrà essere composto regolarmente dalle consistenze di equilibrio: Cremosità, Croccantezza, Cromaticità, Stratificazione e Glassaggio. Il tema è LIBERO di creatività.
- b. Ogni Team dovrà realizzare 6 Monoporzioni moderne (5 per i giudici 1 in esposizione)
- c. Ogni Team dovrà presentare il proprio dolce con una Brochure in cui vengono riportati: Foto del dolce, ricetta con Ingredienti, grammature e procedimento.
- 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 solo 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**.

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 in 7 copie.

ART. 4 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. Ad avvenuta ricezione della scheda di partecipazione (scheda 1), 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, i quali verranno messi in riserva in caso in cui un Istituto accreditato verrebbe meno con documentazione valida.
- c. Le schede di accreditamento dovranno essere inviate al seguente destinatario:
- **Responsabile Comparto Scuole FIPGC** Prof. Maurizio Santilli – e-mail: fipgc.compartoscuole@gmail.com - Tel. 339.7332591
 - **Per tutta l'organizzazione di logistica, alloggi, viaggio e accoglienza il Referente sarà il Prof. Francesco Testa, docente dell'Istituto ospitante IIS "D.A. Azuni" di Cagliari**– e-mail campionatopasticceria@azuni.info -Tel. 3911191395
- d. **L'invio delle schede deve essere effettuato con certezza dell'invio e dell'indirizzo esatto.** Ad avvenuta ricezione verrà inviato all'Istituto partecipante la ricevuta di avvenuto accreditamento.

ART. 5 TERMINI DI SCADENZA

- a. A partire dal **14 marzo 2025** sono aperte le iscrizioni al Campionato, con termine il **22 marzo 2025**, data entro la quale non si potrà più procedere all'iscrizione.

ART. 6 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, da 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 bianche).
- g. Non sono ammessi abbigliamento diversi da quelli specificati nei commi precedenti del presente articolo.

ART. 7 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 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:

SCHEDA DI VALUTAZIONE

CREATIVITA' 40 PUNTI		PRESENTAZIONE 5 PUNTI	DEGUSTAZIONE 35 PUNTI		GESTIONE PROFESSIONALE 20 PUNTI		
Decorazione	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. 8 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 con riconoscimento d'Eccellenza Nazionale da parte del Ministero dell'Istruzione.
2° classificato: Medaglia d'argento + Trofeo secondo posto
3° classificato: Medaglia di bronzo + Trofeo terzo posto
4° Premio Miglior Gestione Professionale
5° Premio Miglior Dessert
6° Premio Miglior Creatività
7° Premio Miglior Team

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

ART. 9 GIURIA

- a. La Giuria sarà composta da Maestri Pasticceri FIPCG, Rappresentanti del Ministero dell'Istruzione, esperti di settore.
- b. La valutazione degli elaborati sarà svolta in seduta aperta al pubblico.



ART. 10 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 Lunedì 28/04/25:

Dalle 09.00 alle 14.00 Arrivo dei concorrenti all'aeroporto di Elmas o al porto turistico di Cagliari; transfer verso l'Istituto e Accredimento presso la sede centrale di Via Is Maglias 132 a Cagliari. Sistemazione dei Box alimenti. Pranzo presso l'IIS "D.A. Azuni" di Cagliari;

Ore 17.00-18.00 Cerimonia di inaugurazione del 7° Campionato Nazionale (location da definire) a Cagliari e saluto di tutte le autorità civili e militari presenti; presentazione delle squadre; briefing organizzativo e programmatico.

Ore 19:00 buffet di inaugurazione del 7° Campionato Nazionale a cura dell' IIS "D.A. Azuni" di Cagliari.

Ore 20:00 sistemazione in bus e partenza presso la struttura ricettiva. Sistemazione in camera e pernottamento.

2° Giorno Martedì 29/04/25 :

ore 9.00/12.15	1ª batteria concorrenti (6 team)
ore 9.30 /11:30	Corso di Formazione a cura della FIPGC
ore 12:45/15:45	2ª batteria concorrenti (6 team)
ore 13:30/14:30	Pranzo a cura dell'Istituto IIS "D.A. AZUNI" e struttura ospitante.
ore 15.30/19.45	3ª batteria concorrenti (6 team)
ore 15.00/17.00	Corso di Formazione a cura della FIPGC
ore 19:00/21:00	Festa del 7° Campionato a cura dell'Istituto IIS "D.A. AZUNI" con la collaborazione del Comune di Pula (CA)

3°Giorno Mercoledì 30/04/25:

ore 09.00/12.15	4ª batteria concorrenti (6 team),
ore 09.00/11.00	Corso di Formazione a cura della FIPGC
ore 13:00 /14:00	Pranzo a cura dell'Istituto IIS "D.AZUNI" e struttura ospitante.
ore 11.30/15.45	5° Batteria (6 team)
ore 15.00/17.00	Corso di Formazione a cura di FIPGC
dalle ore 20:00	Cena di Gala e Premiazioni

4° giorno Giovedì 1/05/25:

Trasferimento dalla struttura ospitante all'aeroporto di Elmas o al porto di Cagliari. Partenza e rientro alle proprie destinazioni.

ART.11 DOCENTI ACCOMPAGNATORI



7° Campionato Nazionale di Pasticceria Istituti Alberghieri d'Italia 2025
FIPGC – Ministero dell'Istruzione e Merito - IIS "D. A. Azuni" Cagliari



- 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**.
- c. Durante i tre giorni avranno luogo itinerari turistici e visite tecniche ad aziende prestigiose del territorio attinenti alla pasticceria ed al mondo della gastronomia.

ART. 12 CORSI DI FORMAZIONE

- a. Durante le tre giornate saranno dedicate alla formazione, i Maestri pasticceri FIPGC terranno dei corsi di formazione per i concorrenti che non saranno impegnati nella competizione.
- b. Gli alunni concorrenti non impegnati nella competizione e i loro docenti parteciperanno ai **Master di pasticceria**.
- c. Ai discenti sarà rilasciato un attestato di partecipazione.

ART. 13 RIFERIMENTI ORGANIZZATIVI

Per chiarimenti e ulteriori dettagli si prega di rivolgersi al Responsabile internazionale comparto scuole FIPGC Prof. **Maurizio Santilli** Tel. 339.7332591 - e-mail fipgc.compartoscuole@gmail.com.

Al docente referente dell'Istituto IIS "D.A. Azuni" di Cagliari il Prof. Francesco Testa Tel. 391.1191395 e-mail: campionatopasticceria@azuni.info.

ART. 14 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 28/04/25 al 30/04/25 per i 2 alunni e 1 docente accompagnatore, tutti i pranzi, la festa del 7° campionato e la cena di gala.

ART. 15 SCHEDE ALLEGATE

1. Scheda di Adesione (immediata)
2. Scheda di Partecipazione Completa (successiva all'accreditamento)
3. Scheda Elaborati (successiva all'accreditamento)
4. Scheda prenotazione Hotel /Transfert/Trasporto (successiva all'accreditamento)
5. Scheda Privacy Minorenni (all'accreditamento)
6. Scheda Privacy Maggiorenni (all'accreditamento)
7. Informativa sulla privacy.



ART. 16 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 Jessica CAPPAL



II RESPONSABILE INTERNAZIONALE

Comparto Scuole FIPGC

Prof. Maurizio SANTILLI

