



PASTRY EVENTS

39th International Exhibition
for the Artisan Production of
Gelato, Pastry, Confectionery,
Bakery and Coffee

39° Salone Internazionale
Gelateria, Pasticceria, Panificazione
Artigianali e Caffè



20-24 GENNAIO JANUARY 2018 Rimini, Expo Centre Italy

20-24 GENNAIO JANUARY 2018 Rimini, Expo Centre Italy

THE PASTRY QUEEN TPQ CHAMPIONNAT DU MONDE DE PÂTISSERIE FÉMININE SigeP, 21-22 janvier 2018

Unique en son genre, ce championnat du monde – qui se déroule tous les deux ans – s’adresse aux femmes pâtissières du monde entier, en leur offrant une occasion importante pour mettre leurs capacités à l’épreuve et trouver de nouveaux stimuli pour une carrière gratifiante et de succès. Un moment de haute valeur professionnelle, pensé et organisé suivant des critères de sérieux et d’équité qui trouve en Italie, berceau de l’art pâtissier, une scène idéale.

En particulier, le championnat se déroule à l’intérieur du SIGEP de Rimini, salon spécialisé du secteur qui, depuis 1979, s’adresse aux pâtissiers, glaciers, chocolatiers et boulangers du monde entier.

« The Pastry Queen » se donne donc comme objectif de figurer parmi les grands événements internationaux de la pâtisserie, assurant professionnalisme et spectacle, pour donner de la visibilité à la catégorie, en diffusant parmi les femmes pâtissières des messages positifs de bonté, qualité, passion et amour pour le travail, créativité, collaboration et respect. Ces facteurs éthiques constituent en effet les bases d’un secteur fort, avec de solides racines et des visions futures concrètes.

Il représente une occasion de confrontation et une expérience de croissance pour toutes celles qui transmettent avec leur style et leur élégance un exemple absolu de professionnalisme contribuant à faire grandir la pâtisserie mondiale.

CARACTÉRISTIQUES DU CONCOURS

Le thème du concours est **L’ASTROLOGIE**

Le thème devra être illustré à travers une création artistique en sucre et pastillage, en cherchant une harmonie entre les différents produits à réaliser :

Tarte moderne monoportion

Dessert au verre avec glace au café

Dessert à l’assiette monoportion au chocolat

Mignardise - bague gourmande

RÈGLEMENT

Règle 1

La participation à la compétition est ouverte à toutes les femmes pâtissières de plus de 20 ans, possédant la nationalité du Pays qu’elles représentent. Pour le concours édition 2018, l’inscription est ouverte jusqu’au 30 septembre 2017.

ORGANISED BY

CON IL PATROCINIO DI / WITH THE PATRONAGE:



ITALIAN EXHIBITION GROUP SpA
Via Emilia, 155 - 47921 Rimini RN Italy
Tel. + 39 0541 744220 Fax +39 0541 744772
info: pastryevents@iegexpo.it

C.F. PIVA 00139440408 Cap. Soc. 52.294.067 i.v.
Reg. Imp. di Rimini 00139440408 - R.E.A. n. 224453

ITALIAN
EXHIBITION
GROUP

A merger of
Rimini Fiera and Fiera di Vicenza



PASTRY EVENTS

39th International Exhibition
for the Artisan Production of
Gelato, Pastry, Confectionery,
Bakery and Coffee

39° Salone Internazionale
Gelateria, Pasticceria, Panificazione
Artigianali e Caffè



20-24 GENNAIO JANUARY 2018 Rimini, Expo Centre Italy

Le Concours est biennal et est ouvert à tous les pays du monde.

L'inscription pour la compétition est ouverte aux 12 (douze) premières équipes présentant leur candidature officielle suivant la procédure spécifiée dans cet article. Chaque équipe est composée d'une concurrente et d'un manager.

Ont le droit de participer tous les pays qui acceptent par écrit toutes les clauses du présent Règlement.

Les 12 (douze) premières équipes ayant présenté leur candidature officielle en remplissant les deux formulaires d'inscription et en versant le montant de 400,00 euros par équipe seront admises à l'épreuve ; il est précisé que le montant de 400,00 euros devra être versé exclusivement par les équipes admises à la compétition suivant les indications données ci-après. La demande d'inscription devra être anticipée par e-mail et expédiée par recommandée avec accusé de réception au plus tard le 30 SEPTEMBRE 2017 au secrétariat du concours à Italian Exhibition Group SpA, Via Emilia 155 – 47921 Rimini (RN). Le modèle des deux demandes d'inscription et le présent règlement sont publiés sur le site www.sigep.it/pastryqueen et peuvent être téléchargés librement. Pour chaque information relative au concours les concurrentes pourront envoyer un fax au numéro +39.0541.744772 ou bien envoyer un e-mail à : pastryevents@iegexpo.it

Sous peine d'exclusion de la manifestation, la demande de participation devra être accompagnée :

- du présent règlement signé par les deux membres de l'équipe ;
- d'un CV de chaque membre de l'équipe en italien et en anglais (avec photographies numériques haute définition en tenue professionnelle sur fond blanc, envoyées par courrier électronique).

Les douze premières équipes ayant présenté leur demande seront admises à l'épreuve, la date de réception de la lettre recommandée par l'Organisateur faisant foi (et non pas celle de l'e-mail). En aucun cas Italian Exhibition Group SpA ne sera tenue pour responsable des retards ou égarements de courrier dus aux services postaux. Après la clôture des inscriptions, l'Organisateur publiera sur le site www.sigep.it/pastryqueen la liste des équipes admises à l'épreuve. Dans les 10 jours qui suivent la publication sur le site, chaque équipe devra effectuer le paiement en une seule fois de la somme susdite de 400,00 (quatre cents) euros par équipe, par virement bancaire à l'ordre de ITALIAN EXHIBITION GROUP SPA avec les coordonnées suivantes :

Raison du versement : The Pastry Queen 2018 + nom de la concurrente

Coordonnées bancaires : UNICREDIT BANCA SpA Via Martin Luther King 38 - 40132 BOLOGNA

IBAN: IT71G0200802515000003175843

BIC/SWIFT : UNCR IT MMOEE

Le non-paiement ou le paiement en retard des frais d'inscription de 400,00 euros constitueront un motif d'exclusion du concours.

ORGANISED BY

COCON IL PATROCINIO DI / WITH THE PATRONAGE:



ITALIAN EXHIBITION GROUP SpA
Via Emilia, 155 - 47921 Rimini RN Italy
Tel. + 39 0541 744220 Fax +39 0541 744772
info: pastryevents@iegexpo.it

C.F. P.IVA 00139440408 Cap. Soc. 52.294.067 i.v.
Reg. Imp. di Rimini 00139440408 - R.E.A. n. 224453

ITALIAN
EXHIBITION
GROUP
A merger of
Rimini Fiera and Fiera di Vicenza



PASTRY EVENTS

39th International Exhibition
for the Artisan Production of
Gelato, Pastry, Confectionery,
Bakery and Coffee

39° Salone Internazionale
Gelateria, Pasticceria, Panificazione
Artigianali e Caffè



20-24 GENNAIO JANUARY 2018 Rimini, Expo Centre Italy

Règle 2

Chaque équipe comprend :

1 Manager - membre du jury international.

1 Lady Pastry Chef - concurrente.

Le Manager doit présenter au secrétariat d'organisation les noms, avec curriculum vitæ en italien et en anglais et les photographies à haute résolution, personnelle et de la concurrente, en tenue de pâtissier de couleur blanche. Les présentations susdites peuvent être envoyées par e-mail ou sur CD ou disquette d'ici le 30 septembre 2017.

Si la concurrente devait se retirer pour une raison quelconque, il incombe au Manager de trouver une remplaçante.

En cas de défection du manager, la concurrente devra en nommer un autre d'ici le 15 novembre 2017 et le communiquer à l'organisation, en fournissant le CV et la photo du manager.

Règle 3

PROGRAMME LOGISTIQUE

Toutes les équipes doivent arriver à Rimini vendredi 19 janvier 2018, à 18h00 au plus tard, et repartir mardi 23 janvier 2018.

Les équipes doivent être à l'entière disposition de l'organisation pendant tout leur séjour à Rimini : pour cette raison, il sera fourni un programme détaillé pour les séances de photos, les interviews et tous les rendez-vous prévus.

Dans la journée du mardi 23 janvier, la gagnante du concours devra être présente au Salon pour les photos officielles avec les sponsors partenaires du concours sur les stands de ces derniers.

DÉROULEMENT DE LA COMPÉTITION

Le Championnat 2018 se déroule dans la Pastry Arena durant le SigeP, dans les journées de dimanche et lundi.

Le programme du concours prévoit :

Premier jour – dimanche 21 janvier - de 8h30 à 17h30

11h30 : Dessert au verre avec glace au café

15h00 : Tarte monoportion moderne

Deuxième jour – lundi 22 janvier - de 8h00 à 15h00

11h00 : Mignardise - bague gourmande

13h00 : Dessert à l'assiette monoportion au chocolat

15h00 : Fin du concours

15h05 : Sortie des sculptures

ORGANISED BY

CON IL PATROCINIO DI / WITH THE PATRONAGE:



ITALIAN EXHIBITION GROUP SpA

Via Emilia, 155 - 47921 Rimini RN Italy
Tel. + 39 0541 744220 Fax +39 0541 744772
info: pastryevents@iegexpo.it

C.F. PIVA 00139440408 Cap. Soc. 52.294.067 i.v.
Reg. Imp. di Rimini 00139440408 - R.E.A. n. 224453

ITALIAN
EXHIBITION
GROUP

A merger of
Rimini Fiera and Fiera di Vicenza



PASTRY EVENTS

39th International Exhibition
for the Artisan Production of
Gelato, Pastry, Confectionery,
Bakery and Coffee

39° Salone Internazionale
Gelateria, Pasticceria, Panificazione
Artigianali e Caffè



20-24 GENNAIO JANUARY 2018 Rimini, Expo Centre Italy

Les tables d'exposition seront mises devant chaque box à 14h00.

Les équipes doivent libérer leur box au plus tard à 16h00 et les avoir vidés de tout le matériel. Les tables et le sol devront être laissés parfaitement propres.

Toute carence de nettoyage final sera pénalisée.

Temps et organisation de la compétition

Dimanche : le départ de l'hôtel pour le Salon est prévu à 7h00. À 7h30 toutes les concurrentes entrent dans leur box, où elles peuvent organiser les tables et positionner les machines et les matières premières, sans toutefois commencer aucun travail de pâtisserie.

À 7h45 les commissaires commencent l'inspection des boxes.

Tous les tiroirs et boîtes portés par les concurrentes sont contrôlés.

Tout ce qui est trouvé non conforme aux règles du concours est retiré par les commissaires et restitué à la fin du concours. **La compétition commence à 8h30 et se termine à 17h30.**

Lundi : le départ de l'hôtel pour le Salon est prévu à 6h30. La deuxième journée de **concours commence à 8h00 et se termine à 15h00.**

À partir de 15h05 toutes les concurrentes devront positionner la sculpture sur les tables suivant l'ordre de sortie des boxes toutes les 3 minutes.

À 16h00, le laboratoire est contrôlé et devra être complètement vide : nettoyage général, tables, réfrigérateurs, four, machines et sols ; les poubelles seront, elles aussi, objet de contrôle. Il sera remis aux concurrentes trois conteneurs à déchets : un pour le papier, un pour les déchets organiques et un pour le verre et le plastique. Pour toute nécessité de changer le sac interne des poubelles, il faut avertir le commissaire du concours.

Règle 4

MODALITÉS DE VOYAGE ET DE SÉJOUR

Tous les détails de voyage seront mis au point avec le secrétariat organisateur.

Chaque équipe doit présenter à l'organisation toutes les informations concernant le voyage au plus tard le 10 octobre 2017. Les équipes qui ne respectent pas ce délai pour la présentation des informations demandées recevront un billet aller-retour de l'aéroport le plus proche de leur domicile.

Toute modification de ces billets se fera sous la responsabilité exclusive de l'équipe et à ses frais.

L'organisation du concours TPQ offrira le logement et un billet aller-retour pour chaque équipe.

Tout sera mis en œuvre pour que chacun puisse voyager de la manière la plus directe possible de la ville de départ jusqu'à Rimini. Les arrêts ou les itinéraires spéciaux seront aux frais de chaque voyageur. Chaque équipe devra payer pour les bagages qui excèdent le poids maximum autorisé par les lignes aériennes. Durant le séjour à Rimini, le Comité organisateur accueillera à ses frais les

ORGANISED BY

CON IL PATROCINIO DI / WITH THE PATRONAGE:



ITALIAN EXHIBITION GROUP SpA
Via Emilia, 155 - 47921 Rimini RN Italy
Tel. + 39 0541 744220 Fax +39 0541 744772
info: pastryevents@iegexpo.it

C.F. PIVA 00139440408 Cap. Soc. 52.294.067 i.v.
Reg. Imp. di Rimini 00139440408 - R.E.A. n. 224453

ITALIAN
EXHIBITION
GROUP

A merger of
Rimini Fiera and Fiera di Vicenza



PASTRY EVENTS

39th International Exhibition
for the Artisan Production of
Gelato, Pastry, Confectionery,
Bakery and Coffee

39° Salone Internazionale
Gelateria, Pasticceria, Panificazione
Artigianali e Caffè



20-24 GENNAIO JANUARY 2018 Rimini, Expo Centre Italy

12 équipes (de deux membres chacune : concurrente et manager/juré). Si le manager est un homme, manager et concurrente disposeront chacun d'une chambre individuelle.

Règle 5

EXPÉDITIONS DES MARCHANDISES

L'organisation décline toute responsabilité sur les retards et ne s'occupe pas des expéditions, aussi bien à l'aller qu'au retour. Les frais d'expédition et la responsabilité des marchandises (équipements sur palette) sont à la charge de l'équipe qui devra s'assurer que le matériel arrive en temps utile pour la manifestation ; l'équipe devra se charger d'autre part de recomposer le matériel sur la palette suivant les mêmes modalités que pour l'aller, afin d'éviter tout problème avec les transporteurs internationaux.

Les dates et délais d'expédition seront précisés dans un second temps mais indicativement, il faut compter environ 50/60 jours pour le transport et les opérations de douane, en cas d'expédition par voie maritime.

Les palettes devront être livrées sur le site « Fiera di Rimini » (Via Emilia 155, Rimini) et seront déballées uniquement par l'Équipe à l'arrivée dans la Pastry Arena.

Rien ne sera réexpédié aux équipes qui ne s'occuperont pas personnellement de la préparation de la palette.

Règle 6

INGRÉDIENTS ET ÉQUIPEMENTS À DISPOSITION

1 - L'organisation du TPQ met à disposition des concurrentes les matières premières de base suivantes offertes par les entreprises sponsors : œufs frais et jaunes pasteurisés, crème fraîche 35% m.g., lait frais, chocolat et café.

Il est obligatoire de fournir à l'organisation au plus tard le 30 novembre 2017 la liste complète des quantités des ingrédients susmentionnés.

TOUTES LES AUTRES MATIÈRES PREMIÈRES NON CITÉES SONT À LA CHARGE DE CHAQUE ÉQUIPE.

Les ingrédients pour la compétition devront être déjà pesés ou mesurés à l'avance dans des récipients à jeter, sans marque, parfaitement anonymes et avec une étiquette adhésive précisant le poids et le produit (ex. 100 g chocolat noir à 70 %).

Toutes les concurrentes ont la possibilité d'apporter les ingrédients déjà pesés ou bien de préparer les pesées samedi 20 janvier. N'importe quel produit spécifique est accepté sans marque commerciale visible, sous réserve d'un permis accordé par le comité organisateur.

L'organisation fournira les noms et adresses électroniques de fournisseurs locaux qui peuvent procurer les matières premières, mais il incombe à chaque équipe de commander et de payer la marchandise à l'avance en prenant des accords directs avec le fournisseur.

2 – L'Organisation mettra à disposition : tables en acier, éviers, tempéreuses à chocolat, four, fours micro-ondes, mélangeur planétaire à 1 bol, plaque à induction, refroidisseurs rapides,

ORGANISED BY

CON IL PATROCINIO DI / WITH THE PATRONAGE:



ITALIAN EXHIBITION GROUP SpA
Via Emilia, 155 - 47921 Rimini RN Italy
Tel. + 39 0541 744220 Fax +39 0541 744772
info: pastryevents@iegexpo.it

C.F. PIVA 00139440408 Cap. Soc. 52.294.067 i.v.
Reg. Imp. di Rimini 00139440408 - R.E.A. n. 224453

ITALIAN
EXHIBITION
GROUP

A merger of
Rimini Fiera and Fiera di Vicenza



PASTRY EVENTS

39th International Exhibition
for the Artisan Production of
Gelato, Pastry, Confectionery,
Bakery and Coffee

39° Salone Internazionale
Gelateria, Pasticceria, Panificazione
Artigianali e Caffè



20-24 GENNAIO JANUARY 2018 Rimini, Expo Centre Italy

réfrigérateurs et conservateurs négatifs (les fiches techniques respectives seront envoyées par courriel après l'inscription).

Tous les petits équipements (balances, aéroglyphes, pulvérisateurs, etc.) et les menus ustensiles (couteaux, racloirs, casseroles, y compris du type pour induction, papier essuie-mains...) devront être apportés par les concurrentes et celles-ci devront s'assurer que les voltages électriques et les prises présentes dans la zone où se déroule le concours sont adaptées à leurs machines. Chaque équipe devra aussi apporter les adaptateurs pour les prises électriques et les transformateurs nécessaires pour pouvoir utiliser les machines qu'elle aura apportées.

Règle 7

TENUE VESTIMENTAIRE DES PARTICIPANTS

Les participantes recevront la veste officielle et la toque de l'organisation.

Leur tenue devra être constituée d'une veste sans aucune marque, d'un pantalon noir, d'une toque, d'un tablier et de chaussures adaptées.

Règle 8

PRÉSENTATION DES CRÉATIONS

La présentation de la table du buffet doit représenter le thème du concours et il faut y exposer :

- 1 sculpture en sucre et pastillage
- 1 dessert à l'assiette monoportion au chocolat
- 6 tartes monoportions
- 6 mignardises - bagues gourmandes
- 6 desserts au verre avec glace

Les tables à disposition mesurent 80 x 80 cm, elles sont recouvertes d'une nappe blanche (fournie par l'organisation) et sont placées devant les laboratoires à partir de 14h00 lundi 22 janvier 2018.

Chaque concurrente devra obligatoirement personnaliser sa table et utiliser des tissus pour la décorer, ou bien d'autres éléments décoratifs comme des projecteurs ou lumières colorées ; ce matériel NE SERA PAS fourni par l'organisation mais devra être apporté aux frais de l'équipe.

Les bases des œuvres devront être portées par les concurrentes dans le matériau de leur choix (verre, plexiglas, bois, marbre, etc.) et sont de dimension libre à condition de ne pas déborder du périmètre de la table.

La table de présentation sera objet d'évaluation de la part du jury et influencera le score.

Règle 9

COMMUNICATION DES RECETTES

Les recettes avec schéma, en italien et en anglais, doivent être fournies au plus tard le 30 novembre 2017. Le schéma doit montrer une vue latérale des préparations avec explication de chaque élément.

ORGANISED BY

CON IL PATROCINIO DI / WITH THE PATRONAGE:



ITALIAN EXHIBITION GROUP SpA
Via Emilia, 155 - 47921 Rimini RN Italy
Tel. + 39 0541 744220 Fax +39 0541 744772
info: pastryevents@iegexpo.it

C.F. PIVA 00139440408 Cap. Soc. 52.294.067 i.v.
Reg. Imp. di Rimini 00139440408 - R.E.A. n. 224453

ITALIAN
EXHIBITION
GROUP
A merger of
Rimini Fiera and Fiera di Vicenza



PASTRY EVENTS

39th International Exhibition
for the Artisan Production of
Gelato, Pastry, Confectionery,
Bakery and Coffee

39° Salone Internazionale
Gelateria, Pasticceria, Panificazione
Artigianali e Caffè



20-24 GENNAIO JANUARY 2018 Rimini, Expo Centre Italy

Les recettes doivent être détaillées en indiquant les quantités des ingrédients de la compétition et les procédures.

La non-communication de ces informations dans les délais prévus, et l'imprécision dans la rédaction des recettes, comportent une pénalité de 10 %, retirée du score final et sera communiquée par le Président durant le briefing pré-concours en présence de tous les jurés et concurrentes.

Il est sévèrement interdit de citer une marque du commerce quelle qu'elle soit dans n'importe quelle recette.

Ne pas respecter durant la compétition la recette communiquée au préalable comporte une pénalité de 20 points, à moins que l'organisation ou le responsable des juges approuvent la modification avant le début de la compétition.

Règle 10

Chaque concurrente doit préparer 22 DESSERTS AU VERRE AVEC GLACE AU CAFÉ ESPRESSO HAUSBRANDT identiques :

- 15 pour le jury
- 1 pour la photographie
- 6 pour le buffet de présentation

Chaque concurrente devra réaliser 22 desserts au verre d'un poids total de 150 g composés obligatoirement de :

- 1 sorbet ou glace au café ESPRESSO HAUSBRANDT
- 1 partie croquante
- 1 sauce ou gélatine

Les 22 récipients en verre ou céramique devront être portés par les concurrentes.

Chaque concurrente devra porter tous les ingrédients pesés pour réaliser la glace ou le sorbet au café et les éventuelles gélatines, sauces ou autres crèmes qu'elle souhaite associer à la préparation de base.

Les décorations en sucre, chocolat ou avec d'autres ingrédients devront être réalisées durant les heures de compétition.

Chaque concurrente doit construire et présenter les desserts au verre devant le jury de la presse spécialisée qui dégustera aussi les produits.

La dégustation est prévue à 11h30 le dimanche, premier jour du concours. Chaque concurrente devra avoir terminé 16 verres de glace à la température adéquate et les avoir placés sur la table devant le box.

Pour la table du buffet, les 6 verres restants doivent être présentés le deuxième jour, lundi 22 janvier, à 15h00 au plus tard.

TOUTES LES NOTES SERONT MULTIPLIÉES PAR 1 OU PAR 3 PAR L'ORGANISATION SUIVANT LA DIFFICULTÉ DE L'ÉPREUVE.

ORGANISED BY

CON IL PATROCINIO DI / WITH THE PATRONAGE:



ITALIAN EXHIBITION GROUP SpA
Via Emilia, 155 - 47921 Rimini RN Italy
Tel. + 39 0541 744220 Fax +39 0541 744772
info: pastryevents@iegexpo.it

C.F. PIVA 00139440408 Cap. Soc. 52.294.067 i.v.
Reg. Imp. di Rimini 00139440408 - R.E.A. n. 224453

ITALIAN
EXHIBITION
GROUP

A merger of
Rimini Fiera and Fiera di Vicenza



PASTRY EVENTS

39th International Exhibition
for the Artisan Production of
Gelato, Pastry, Confectionery,
Bakery and Coffee

39° Salone Internazionale
Gelateria, Pasticceria, Panificazione
Artigianali e Caffè



20-24 GENNAIO JANUARY 2018 Rimini, Expo Centre Italy

Règle 11

TARTE MONOPORTION MODERNE

Chaque Pastry Chef doit préparer 22 TARTES MONOPORTIONS MODERNES d'un poids net compris entre 80 et 120 g identiques et décorées de la même manière.

Les tartes doivent avoir obligatoirement :

- 1 base en pâte sablée, brisée ou autre au parfum que l'on préfère
- 2 crèmes avec structure et parfum différents
- 1 génoise, financier ou cake au choix

Toutes les bases à cuire au four doivent être obligatoirement réalisées et cuites durant le concours. Chaque concurrente a la possibilité d'apporter pour le concours tous les ingrédients déjà pesés mais non mélangés pour l'exécution du gâteau. Les éventuelles infusions à froid peuvent être apportées déjà prêtes et filtrées.

Chaque ingrédient entrant dans la composition du gâteau doit être mis dans un récipient muni d'une étiquette indiquant uniquement le nom commun, il est absolument interdit d'utiliser des noms commerciaux.

Les assiettes pour le service de dégustation seront fournies par l'organisation le jour du concours.

La dégustation est prévue à 15h00 le dimanche, premier jour du concours. Chaque concurrente devra avoir terminé 16 tartes monoportions et les avoir placées sur la table devant le box.

Pour la table du buffet, les 6 tartes restantes doivent être présentées le deuxième jour, à 15h00 au plus tard, placées sur les assiettes.

TOUTES LES NOTES SERONT MULTIPLIÉES PAR 1 OU PAR 3 PAR L'ORGANISATION SUIVANT LA DIFFICULTÉ DE L'ÉPREUVE.

Règle 12

Chaque concurrente doit préparer 22 MIGNARDISES EN FORME DE BAGUE GOURMANDE identiques d'un poids net maximum de 30 g.

- 15 pour le jury
- 1 pour la photographie
- 6 pour le buffet de présentation

La bague gourmande doit être entièrement comestible et comporter obligatoirement :

- 1 partie croquante, sucre ou chocolat etc. qu'il est possible d'amener déjà prête et formée
- 1 crème, mousse ou crème bavaroise dans un parfum au choix
- 1 glaçage brillant à base de fruit, cacao etc.

Chaque concurrente devra apporter 22 supports pour la mignardise (bague gourmande) du matériau de son choix : chocolat, sucre, plexiglas, verre etc. qui seront évalués par le jury pour l'attribution de la note.

CON IL PATROCINIO DI / WITH THE PATRONAGE:



ITALIAN EXHIBITION GROUP SpA
Via Emilia, 155 - 47921 Rimini RN Italy
Tel. + 39 0541 744220 Fax +39 0541 744772
info: pastryevents@iegexpo.it

C.F. PIVA 00139440408 Cap. Soc. 52.294.067 i.v.
Reg. Imp. di Rimini 00139440408 - R.E.A. n. 224453

ORGANISED BY

ITALIAN
EXHIBITION
GROUP
A merger of
Rimini Fiera and Fiera di Vicenza



PASTRY EVENTS

39th International Exhibition
for the Artisan Production of
Gelato, Pastry, Confectionery,
Bakery and Coffee

39° Salone Internazionale
Gelateria, Pasticceria, Panificazione
Artigianali e Caffè



20-24 GENNAIO JANUARY 2018 Rimini, Expo Centre Italy

La dégustation est prévue à 11h00 le lundi, deuxième jour du concours. Chaque concurrente devra avoir terminé les 16 desserts à la température adéquate et les avoir placés sur la table devant le box.

Pour la table du buffet, les 6 desserts restants doivent être présentés le deuxième jour à 15h00 au plus tard.

TOUTES LES NOTES SERONT MULTIPLIÉES PAR 1 OU PAR 3 PAR L'ORGANISATION SUIVANT LA DIFFICULTÉ DE L'ÉPREUVE.

Règle 13

DESSERT À L'ASSIETTE CHAUD ET FROID

Chaque concurrente doit préparer 17 DESSERTS MONOPORTIONS AU CHOCOLAT VALRHONA identiques :

- 15 pour le jury
- 1 pour la photographie
- 1 pour le buffet (qui reste en exposition pour les photographies)

Toutes les préparations doivent être faites devant le jury, y compris les bases à cuire au four, qui doivent être réalisées sur place en direct.

Les desserts monoportions doivent être composés d'une préparation chaude au chocolat Caraïbe 66 %, d'une préparation froide à base de crème, mousse ou glace, et d'une préparation à base de fruits frais (chaude ou froide, au choix de la concurrente).

Ils doivent avoir une sauce adéquate associée au dessert.

Les assiettes pour le dessert devront être apportées obligatoirement par les concurrentes.

Les desserts à l'assiette seront réalisés avec le moule fourni par l'entreprise sponsor.

La dégustation est prévue à 13h00 le lundi, deuxième jour du concours. Chaque concurrente devra avoir terminé les 16 desserts à la température adéquate et les avoir placés sur la table devant le box.

Pour la table du buffet le dessert restant doit être présenté le deuxième jour, à 15h00 au plus tard, placé sur l'assiette.

TOUTES LES NOTES SERONT MULTIPLIÉES PAR 1 OU PAR 3 PAR L'ORGANISATION SUIVANT LA DIFFICULTÉ DE L'ÉPREUVE.

Règle 14

PRÉSENTATION ARTISTIQUE EN SUCRE ET PASTILLAGE

Toutes les pièces de la sculpture en sucre doivent être apportées pour l'épreuve déjà moulées, les fleurs ou les feuilles déjà étirées et formées, les sujets soufflés déjà montés.

Toutefois, le montage du sujet artistique devra être exécuté obligatoirement devant le public le lundi durant le concours.

ORGANISED BY

CON IL PATROCINIO DI / WITH THE PATRONAGE:



ITALIAN EXHIBITION GROUP SpA
Via Emilia, 155 - 47921 Rimini RN Italy
Tel. + 39 0541 744220 Fax +39 0541 744772
info: pastryevents@iegexpo.it

C.F. PIVA 00139440408 Cap. Soc. 52.294.067 i.v.
Reg. Imp. di Rimini 00139440408 - R.E.A. n. 224453

ITALIAN
EXHIBITION
GROUP

A merger of
Rimini Fiera and Fiera di Vicenza



PASTRY EVENTS

39th International Exhibition
for the Artisan Production of
Gelato, Pastry, Confectionery,
Bakery and Coffee

39° Salone Internazionale
Gelateria, Pasticceria, Panificazione
Artigianali e Caffè



20-24 GENNAIO JANUARY 2018 Rimini, Expo Centre Italy

La sculpture doit être d'un minimum de 120 cm et d'un maximum de 180 cm, calculée de la partie supérieure de la base de support jusqu'à la partie supérieure de la création.

La base de support est de dimension libre, proportionnée à toute la présentation de la table et peut être en matériau non comestible - tel que plexiglas, verre, bois, etc. - choisi et apportée par les concurrentes.

La pièce artistique doit être composée exclusivement de sucre caramel ou isomalt : tiré, coulé, soufflé, pressé et en pastillage.

Le pastillage déjà modelé ne doit pas être apporté déjà dessiné ou décoré à l'aérographe ; ces opérations doivent être faites le jour de l'épreuve devant le jury.

Il est interdit d'utiliser des pistolets avec silicone ou colles spéciales pour fixer le pastillage mais seulement du sucre ou du pastillage. Cette observation s'applique également au sucre tiré ou soufflé.

Il est possible d'apporter du sucre ou de l'isomalt déjà cuit et coloré, coulé en disques ou plaques à recuire.

Les supports structurels non comestibles sont interdits. L'utilisation de supports structurels entraîne la disqualification immédiate de la pièce. Les colorants alimentaires admis par la loi sont autorisés.

Chaque pâtissière doit compléter le montage de la sculpture dans son laboratoire.

Les finitions décoratives ne pourront pas être terminées sur la table de présentation.

Chaque concurrente peut être aidée pour le transport de la pièce artistique par son manager ou par d'autres personnes de confiance qui doivent porter la tenue professionnelle et avoir reçu l'autorisation préalable des commissaires du concours.

PÉNALITÉS (applicables par les commissaires) : n'importe quelle dimension ne respectant pas les limites prévues, entraînera une pénalité de 10 % sur le total de l'épreuve. La sortie des sculptures est prévue à 15h05 le lundi, deuxième jour du concours. Chaque concurrente devra avoir terminé toutes les préparations à 15h00 au plus tard et avoir cessé son travail.

Chaque équipe, suite à la présentation de la concurrente par les présentateurs, disposera de 5 minutes pour placer la sculpture sur la table.

Si une sculpture se casse au cours du transport jusqu'à la table d'exposition ou au moment où elle est posée sur la table, chaque concurrente disposera uniquement de 3 minutes supplémentaires pour réparer la sculpture sur la table buffet.

TOUTES LES NOTES SERONT MULTIPLIÉES PAR 1 OU PAR 3 PAR L'ORGANISATION SUIVANT LA DIFFICULTÉ DE L'ÉPREUVE.

Règle 15

POINTS ET PÉNALITÉS

Le score est calculé de cette manière suivant les difficultés :

- Éthique professionnelle et hygiène notes multipliées par 3
- Dessert au verre avec glace au café notes multipliées par 3
- Tarte monoportion moderne notes multipliées par 3

ORGANISED BY

CON IL PATROCINIO DI / WITH THE PATRONAGE:



ITALIAN EXHIBITION GROUP SpA
Via Emilia, 155 - 47921 Rimini RN Italy
Tel. + 39 0541 744220 Fax +39 0541 744772
info: pastryevents@iegexpo.it

C.F. P.IVA 00139440408 Cap. Soc. 52.294.067 i.v.
Reg. Imp. di Rimini 00139440408 - R.E.A. n. 224453

ITALIAN
EXHIBITION
GROUP

A merger of
Rimini Fiera and Fiera di Vicenza



PASTRY EVENTS

39th International Exhibition
for the Artisan Production of
Gelato, Pastry, Confectionery,
Bakery and Coffee

39° Salone Internazionale
Gelateria, Pasticceria, Panificazione
Artigianali e Caffè



20-24 GENNAIO JANUARY 2018 Rimini, Expo Centre Italy

- Mignardise - bague gourmande notes multipliées par 3
- Dessert à l'assiette monoportion notes multipliées par 3
- Sculptures en sucre et buffet notes multipliées par 1

Le verdict du jury international est SANS APPEL, il doit donc être respecté et accepté comme tel.

Le Président d'Honneur du Jury sera Iginio Massari.

La Présidente du Jury sera Silvia Federica Boldetti lauréate de la troisième édition de The Pastry Queen.

Le jury sera constitué des managers des différentes équipes en compétition.

Chaque concurrente est représentée par un juge du même pays, pour un total de 12 juges + 2 présidents du jury + le président d'honneur.

Le score final de chaque concurrente ne tiendra pas compte de la note accordée par le juge de son pays.

La moyenne sera donc calculée sur la base des 14 notes restantes, dont seront exclues la note la plus haute et la note la plus basse.

Les pénalités calculées et appliquées sont de 10 % sur le total de l'épreuve pénalisée et concernent :

- non-respect du règlement sous tous ses aspects ;
- retard des temps de sortie des dégustations ;
- non-nettoyage du poste de travail au cours de l'épreuve et à la fin de l'épreuve, suivant les normes Haccp ;
- non-conformités lors de l'inspection initiale ;
- conformité au thème ;

Règle 16

RÉSERVES

Le Comité organisateur du concours TPQ, dans des cas particuliers ou des événements de force majeure, se réserve le droit d'apporter des modifications au Règlement du Concours. Le Comité organisateur se réserve en outre le droit d'annuler le Concours en cas de force majeure.

Règle 17

PRIX ET REMISE DES PRIX

1^{re} place - 5000 € + trophée

2^e place - 3000 €

3^e place - 2000 €

La remise des prix se déroulera au Sigep dans la Pastry Arena, le lundi après la fin du concours, à 17h30, devant le public, le Comité organisateur, la direction du Sigep et d'Italian Exhibition Group, les autorités de la Municipalité et de la Province, la presse, la télévision et les médias.

ORGANISED BY

CON IL PATROCINIO DI / WITH THE PATRONAGE:



ITALIAN EXHIBITION GROUP SpA
Via Emilia, 155 - 47921 Rimini RN Italy
Tel. + 39 0541 744220 Fax +39 0541 744772
info: pastryevents@iegexpo.it

C.F. PIVA 00139440408 Cap. Soc. 52.294.067 i.v.
Reg. Imp. di Rimini 00139440408 - R.E.A. n. 224453

ITALIAN
EXHIBITION
GROUP

A merger of
Rimini Fiera and Fiera di Vicenza



PASTRY EVENTS

39th International Exhibition
for the Artisan Production of
Gelato, Pastry, Confectionery,
Bakery and Coffee

39° Salone Internazionale
Gelateria, Pasticceria, Panificazione
Artigianali e Caffè



20-24 GENNAIO JANUARY 2018 Rimini, Expo Centre Italy

Prix spéciaux :

- Prix de la Presse internationale pour le meilleur dessert glacé au verre
- Meilleur dessert à l'assiette ;
- Meilleure tarte monoportion moderne
- Meilleure Mignardise - bague gourmande
- Meilleure pièce en sucre et pastillage + buffet
- Meilleur travail technique et propreté

Règle 18

RESPONSABILITÉS

En cas d'accident, dont seraient victimes les concurrents, des tiers ou des visiteurs, causé par une mauvaise utilisation, une erreur, une négligence ou une imprudence dans l'utilisation du matériel, des structures, du mobilier et des machines (aussi bien ceux qui sont fournis par l'Organisation que ceux qui sont apportés par les concurrents), la responsabilité incombera exclusivement à son auteur. Les concurrents répondront également de tous les dommages causés par une mauvaise utilisation des matières premières fournies par l'Organisation ou apportées directement par le concurrent et/ou par le non-respect des normes d'hygiène.

Dans ce sens, les concurrentes avec la signature du présent règlement déclarent exonérer de toute responsabilité l'organisation, Italian Exhibition Group Spa et tous les partenaires et sponsors.

Les recettes, les photos et les films sont la propriété des organisateurs pour les utilisations qu'ils jugeront les plus appropriées.

N.B.

Tous les détails techniques concernant les boxes, les ingrédients, les équipements seront fournis après l'inscription dans une fiche spécifique.

Règle 19

Le présent règlement est rédigé en italien en tant que langue officielle pour tous les effets légaux. Les traductions dans d'autres langues doivent être considérées uniquement comme un instrument de support pour faciliter la compréhension.

THE PASTRY QUEEN 2018

Comité fondateur :

Italian Exhibition Group

Livia Chiriotti

Iginio Massari Président d'honneur

Roberto Rinaldini Président The Pastry Queen et Inventeur du concours

ORGANISED BY

CON IL PATROCINIO DI / WITH THE PATRONAGE:



ITALIAN EXHIBITION GROUP SpA
Via Emilia, 155 - 47921 Rimini RN Italy
Tel. + 39 0541 744220 Fax +39 0541 744772
info: pastryevents@iegexpo.it

C.F. P.IVA 00139440408 Cap. Soc. 52.294.067 i.v.
Reg. Imp. di Rimini 00139440408 - R.E.A. n. 224453

ITALIAN
EXHIBITION
GROUP
A merger of
Rimini Fiera and Fiera di Vicenza



PASTRY EVENTS

39th International Exhibition
for the Artisan Production of
Gelato, Pastry, Confectionery,
Bakery and Coffee

39° Salone Internazionale
Gelateria, Pasticceria, Panificazione
Artigianali e Caffè



20-24 GENNAIO JANUARY 2018 Rimini, Expo Centre Italy

Comité organisateur:

Italian Exhibition Group

Accademia Maestri Pasticceri Italiani

Cast Alimenti

Pasticceria Internazionale

Roberto Rinaldini

CON IL PATROCINIO DI / WITH THE PATRONAGE:



ITALIAN EXHIBITION GROUP SpA
Via Emilia, 155 - 47921 Rimini RN Italy
Tel. + 39 0541 744220 Fax +39 0541 744772
info: pastryevents@iegexpo.it

C.F. P.IVA 00139440408 Cap. Soc. 52.294.067 i.v.
Reg. Imp. di Rimini 00139440408 - R.E.A. n. 224453

ORGANISED BY

**ITALIAN
EXHIBITION
GROUP**

A merger of
Rimini Fiera and Fiera di Vicenza