



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

THE PASTRY QUEEN

TPQ

МИРОВОЙ ЧЕМПИОНАТ ЖЕНЩИН-КОНДИТЕРОВ

Sigep, 22-23 января 2018

Мировой чемпионат **THE PASTRY QUEEN**, который проводится раз в два года, является единственным в своем роде мероприятием и приглашает к участию женщин – кондитеров из всех стран мира. Участие в чемпионате дает им возможность проверить свои профессиональные качества и найти новые стимулы добиться успеха и сделать карьеру, которая приносила бы моральное удовлетворение. Организация и проведение конкурса, в котором участвуют профессионалы самого высокого уровня, строятся на принципах беспристрастности и равенства. Конкурс органично смотрится в Италии, которая является колыбелью «сладкого искусства».

Чемпионат проводится в рамках Международной специализированной выставки SIGEP в Римини, которая с 1979 года собирает на своей площадке кондитеров, хлебопеков, мороженщиков и шоколатье со всего мира.

“The Pastry Queen” ставит своей целью занять достойное место в ряду самых крупных международных событий кондитерской промышленности, обеспечить себе высокий профессиональный уровень и зрелищность с тем, чтобы привлечь внимание к отрасли и распространять среди женщин-кондитеров такие понятия, как умение создавать вкусные и качественные продукты, увлеченность и любовь к своей работе, креативность, сотрудничество и взаимное уважение. Эти критерии этического характера лежат в основе любой успешной отрасли с основательными традициями и конкретным видением будущего.

Чемпионат – это возможность обменяться старым и приобрести новый опыт для тех, кто, благодаря своему стилю и хорошему вкусу, дает пример высочайшего профессионализма и стремится сделать кондитерское дело в мире настоящим искусством.

ОПИСАНИЕ КОНКУРСА

Тема конкурса: **АСТРОЛОГИЯ**

Кондитерское изделие из сахара и пастилажа должно быть сделано на заданную тему. В нем должны гармонично сочетаться все используемые ингредиенты. Это может быть:

современный порционный тарт

десерт в стаканчике мороженое с кофе

десерт порционный с шоколадом на тарелке

мини-пирожное в форме ювелирного колечка (Mignon anello gioiello)

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

РЕГЛАМЕНТ

Правило 1

В конкурсе могут принять участие женщины – кондитеры старше 20 лет и национальности той страны, которую они представляют.

Запись на Чемпионат 2018 года будет открыта до 30 сентября 2017.

Чемпионат проводится раз в два года и открыт для участия всем странам мира.

В конкурсе будут участвовать первые 12 (двенадцать) команд, подавших официальную заявку в порядке, установленном данным регламентом. Команда состоит из конкурсанта и менеджера.

В чемпионате могут принимать участие все страны, которые в письменном виде принимают все правила настоящего Регламента.

К конкурсу будут допущены первые 12 (двенадцать) команд, которые подадут официальную заявку, заполнив два бланка и заплатив взнос в размере 400,00 Евро за команду. Взнос в размере 400,00 Евро оплачивается только командами, допущенными к участию в конкурсе, о порядке допуска к конкурсу см. далее. Запрос на участие предварительно высылается по e-mail, а затем заказным письмом с уведомлением о вручении до и не позднее 30 СЕНТЯБРЯ 2017 на адрес Секретариата Чемпионата при Italian Exhibition Group SpA (Via Emilia 155 – 47921 Rimini (RN)). Оба бланка заявки и настоящий регламент размещены на сайте www.sigep.it/pastryqueen и доступны для бесплатного скачивания. Для получения любой информации относительно конкурса соискатели могут отправить факс на номер +39 0541/744772 или запрос по E-mail: pastryevents@iegexpo.it

К заявке на участие прилагаются следующие документы (в противном случае соискатель лишается права участия в конкурсе):

- настоящий регламент, подписанный обоими членами команды;
- резюме каждого члена команды на итальянском и английском языках (с цифровой фотографией высокого разрешения, в формате, доступном для отправки по электронной почте. Конкурсант должен быть в рабочей одежде, на белом фоне).

К конкурсу допускаются первые двенадцать команд, подавших официальную заявку, в связи с чем Организатор принимает во внимание дату получения заказного письма, а не дату получения сообщения по e-mail. В любом случае, Italian Exhibition Group SpA не несет ответственности за задержку или потерю корреспонденции по вине почты. По завершении времени приема заявок, Организатор опубликует на сайте www.sigep.it/pastryqueen список команд, допущенных к участию в конкурсе. В течение 10 дней с момента публикации списка на сайте каждая команда обязана оплатить единым платежом установленную сумму в размере 400,00 (четырёхсот) Евро банковским переводом, на счет ITALIAN EXHIBITION GROUP SPA по следующим банковским реквизитам:

Назначение платежа: The Pastry Queen 2018 + имя конкурсанта

Банковские реквизиты: UNICREDIT BANCA SpA Via Martin Luther King 38 - 40132 BOLOGNA

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

IBAN: IT71G0200802515000003175843

BIC/SWIFT: UNCR IT MMOEE

Несвоевременный платеж или отсутствие платежа взноса за участие в размере 400,00 Евро является основанием для отстранения от конкурса.

Правило 2

Каждая команда состоит из:

1 менеджера – члена международного жюри

1 женщины – кондитера (Lady Pastry Chef) – участницы конкурса.

Менеджер должен представить Организационному комитету фамилии и имена, резюме на итальянском и английском языках, фотографии (в рабочей одежде кондитера белого цвета) высокого разрешения обоих членов команды. Указанные документы должны быть отправлены по e-mail, на CD или на дискете до 30 сентября 2017.

В случае, если конкурсант не может принимать участие в чемпионате по любой причине, менеджер обязан найти ему замену.

В случае, если менеджер не может принимать участие в чемпионате, участница должна найти ему замену до 15 ноября 2017, о чем уведомить организаторов и прислать новые резюме и фотографии.

Правило 3

ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ВОПРОСЫ

Все команды должны прибыть в Римини 19 января 2018 (в пятницу) до 18.00 и вернуться домой 24 января 2018 (в среду).

Команды находятся в полном распоряжении организаторов в течение всего периода их пребывания в Римини: им будет предоставлена подробная программа с указанием времени фотосессий, интервью и других запланированных мероприятий.

24 января (в среду) победительница конкурса должна присутствовать на выставке для того, чтобы сделать совместные фото со спонсорами и партнерами конкурса на их стендах.

ПРОВЕДЕНИЕ КОНКУРСА

Чемпионат 2018 будет проходить в течение двух дней (в понедельник и во вторник) в Pastry Arena, в рамках выставки Sigep.

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

В программу конкурса включены:

Первый день, 22 января (понедельник), 8.30 – 17.30

11.30: Десерт мороженное в стаканчике с кофе

15.00: Современный порционный тарт

Второй день, 23 января (вторник), 8.00 – 15.00

11.00: Десерт мини-пирожное в форме ювелирного колечка (mignon anello gioiello)

13.00: порционный десерт с шоколадом в тарелке

15.00: Завершение конкурса

15.05: Показ сахарных скульптур

Столы с конкурсными изделиями выставляются для показа зрителям перед каждым соревновательным боксом в 14.00.

Команды должны освободить свои соревновательные боксы от всего подручного материала до 16.00. Прилавки и пол должны быть приведены в порядок.

За неубранные боксы назначаются штрафные баллы.

Сроки и организация конкурса

Понедельник: в 7.00 трансферт из отеля на выставку. В 7.30 все участницы Pastry Queen заходят в свои соревновательные боксы, где могут подготовить столы, разместить оборудование и сырье, не начиная никаких работ по изготовлению кондитерских изделий.

В 7.45 комиссары начинают проверку боксов.

Осуществляется проверка ящиков и коробок, которые принесли конкурсанты.

Все найденные предметы, наличие которых не предусмотрено правилами конкурса, изымаются комиссарами и возвращаются по завершении соревнований. **Чемпионат начинается в 8.30 и завершается в 17.30.**

Вторник: в 6.30 трансферт из отеля на выставку. Второй конкурсный день **начинается в 8.00 и завершается в 15.00.**

С 15.05 все конкурсанты должны размещать сахарные скульптуры на столах, по мере выноса их из боксов каждые три минуты.

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

В 16.00 пройдет проверка лаборатории, которая должна быть полностью убрана (сделана генеральная уборка, приведены в порядок столы, холодильники, плита, оборудование и полы); будут проверены также 3 выделенных для каждого участника мусорных бака – для бумаги, для органических отходов и для стекла и пластика. В случае необходимости поменять мешок с мусором, участница должна сообщить об этом комиссару конкурса.

Правило 4

БИЛЕТЫ И РАЗМЕЩЕНИЕ

Все вопросы, связанные с подготовкой поездки, будут согласовываться с Организационным комитетом.

Каждая команда должна представить организаторам всю информацию о билетах до 10 октября 2017. Команда, не предоставившая требуемую информацию в указанные сроки, получит билет туда и обратно в ближайший от места проживания конкурсанта аэропорт.

Команда несет полную ответственность и все расходы за внесение любых изменений в билеты.

Организаторы Чемпионата TPQ обеспечивают билетом туда и обратно и гостиницей каждую команду. Они приложат максимальные усилия для того, чтобы каждая участница конкурса могла добраться из своего города до Римины наиболее прямым маршрутом. Все непредусмотренные пересадки или специальные маршруты оплачивает сам пассажир.

Каждая команда оплачивает провоз багажа, если он превышает установленный авиакомпанией лимит. Организационный комитет берет на себя расходы по размещению всех 12 команд в Римины (в команде два члена: участница конкурса и менеджер/член жюри). Разнополым членам команды будут выделены отдельные номера.

Правило 5

ОТПРАВКА ГРУЗОВ

Организаторы не занимаются отправкой грузов в Римины или из Римины и не несут никакой ответственности за их несвоевременную доставку. Расходы по отправке груза и обеспечение его сохранности (в том числе, оборудования, размещенного на паллетах) несет команда, которая должна удостовериться, что все материалы придут своевременно, к открытию выставки. В обязанности команды входит также отправка груза обратно, в том же порядке, в каком он прибыл, для того чтобы избежать проблем с международными перевозчиками.

О дате и сроках отправки будет сообщено дополнительно, на перевозку (также морским путем) и растаможивание требуется ориентировочно 50/60 дней.

Паллеты должны быть отправлены в выставочный центр Римины (Fiera di Rimini (Via Emilia n. 155, Rimini)) и будут распакованы командой, по прибытии на Чемпионат в Pastry Arena.

Команды лично занимаются обратной отправкой груза, в противном случае, груз не будет отправлен.

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

Правило 6

ИНГРЕДИЕНТЫ И ОБОРУДОВАНИЕ, ПРЕДОСТАВЛЯЕМЫЕ В РАСПОРЯЖЕНИЕ УЧАСТНИЦ

1 – Организаторы Чемпионата TPQ предоставляют в распоряжение участниц следующее основное сырье, полученное от предприятий-спонсоров: свежие яйца и пастеризованные яичные желтки, сливки 35% жирности, свежее молоко, шоколад и кофе.

В обязательном порядке организаторам должен быть представлен до 30 ноября 2017 полный список данных ингредиентов с указанием необходимого количества.

ЛЮБОЕ ДРУГОЕ СЫРЬЕ, НЕ ВКЛЮЧЕННОЕ В СПИСОК, ПРИОБРЕТАЕТСЯ ЗА СВОЙ СЧЕТ КАЖДОЙ КОМАНДОЙ.

Ингредиенты для конкурса заранее взвешиваются и измеряются, раскладываются в одноразовые анонимные контейнеры без маркировки, с приклеенной этикеткой, на которой указываются вес и продукт (например, горький шоколад 70%, 100 г).

Все конкурсантки имеют возможность принести уже взвешенные контейнеры или же сделать это 21 января, в воскресенье. Любой специфический продукт разрешается использовать без изображения торговой марки, с предварительного согласия Организационного комитета.

Будут сообщены имена и адреса e-mail местных поставщиков, которые могут обеспечить сырьем. Тем не менее, каждая команда сама договаривается с поставщиком, делает заказ и вносит предоплату за товар.

2 – Организаторы предоставляют в распоряжение конкурсантов: стальные столы, раковины, темперирующие машины для шоколада, плиту, микроволновые печи, настольный планетарный миксер с 1 чашей, индукционную плиту, морозильные шкафы, холодильники и камеры для консервации с отрицательными температурами (по электронной почте будут высланы технические характеристики соответствующего оборудования).

Инвентарь небольших размеров (весы, краскораспылители, пульверизаторы и т.д.) и мелкую утварь (ножи, скребки, кастрюли, в том числе, для индукционной плиты, бумажные полотенца) участницы конкурса привозят свои. Кроме того, они должны удостовериться, что напряжение и электрические вилки в месте проведения конкурса соответствуют привезенному ими оборудованию. Каждая команда сама обеспечивает себя переходниками для розеток и трансформаторами, необходимыми для использования привезенного ею оборудования.

Правило 7

ОДЕЖДА УЧАСТНИЦ

Участницы конкурса должны быть одеты в официальную форму (пиджак и шапка), выданную организаторами.

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

Рабочая форма включает пиджак без изображений каких-либо брендов, черные брюки, шапку, фартук, соответствующую обувь.

Правило 8

ПОКАЗ ИЗДЕЛИЙ

Выставленные для показа на столе изделия должны соответствовать теме конкурса и представлять из себя:

- 1 скульптуру из сахара и пастилажа
- 1 порционный десерт с шоколадом на тарелке
- 6 порционных тартов
- 6 мини-пирожных в форме ювелирного колечка (mignon anello gioiello)
- 6 десертов в стаканчике с мороженым

В распоряжении участниц столы с габаритными размерами 80 x 80 см, покрытые белой скатертью (предоставляются организаторами). Столы выставляются перед боксами-лабораториями 23 января 2018 (во вторник) с 14.00.

Каждая участница должна оформить в индивидуальном стиле свой стол, используя при этом декоративные ткани или другие элементы декора, например, лампочки или разноцветную подсветку; организатор НЕ предоставляет такие материалы, они должны быть привезены под контролем и за счет команды.

Участницы сами привозят основы для изделий, которые могут быть сделаны из материала по их выбору (из стекла, плексигласа, дерева, мрамора и т.д.) и любых размеров, лишь бы они могли разместиться на столе.

Жюри оценит оформление стола для показа и зачислит дополнительные баллы.

Правило 9

ПЕРЕДАЧА РЕЦЕПТОВ

Рецепты со схемой на итальянском и английском языках должны быть переданы до 30 ноября 2017. На схеме должен быть представлен боковой разрез изделия с объяснением каждого элемента.

Рецепты должны содержать указание количества ингредиентов, используемых на конкурсе и в процессе подготовки.

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

Несвоевременная, после назначенного срока, передача данной информации и неточности при составлении рецепта наказываются снятием 10% баллов, о чем Председатель жюри сообщит судьям и конкурсанткам во время брифинга в ходе соревнования.

Строго запрещается какое-либо упоминание в рецептах марок, находящихся в торговом обороте.

Отклонение во время конкурса от переданного рецепта наказывается снятием 20 баллов, если только такие изменения не были одобрены организаторами или председателем жюри до начала конкурса.

Правило 10

Каждая конкурсантка должна приготовить 22 ДЕСЕРТА В СТАКАНЧИКЕ С МОРОЖЕННЫМ СО ВКУСОМ КОФЕ ESPRESSO HAUSBRANDT, который предоставили спонсоры. Они должны иметь идентичные характеристики:

- 15 для членов жюри
- 1 для фотографии
- 6 на демонстрационный стол

Каждая конкурсантка должна сделать 22 десерта в стаканчике общим весом 150 г, в составе которых обязательно есть:

1 сорбет или мороженное с кофе ESPRESSO HAUSBRANDT, используя нейтральный базы, предоставленные компанией Montebianco, которые будут высланы с соответствующим техническим описанием.

1 хрустящая часть

1 соус или желатин

22 стеклянных или керамических стаканчика приносят сами конкурсантки.

Каждая участница приносит все ингредиенты взвешенными для изготовления мороженого или сорбета из кофе, а также возможные желатин, соусы и другие кремы, которые понадобятся для приготовления базы.

Украшения из сахара, шоколада или другого материала выполняются во время соревнования.

Каждая участница должна изготовить и представить десерт в стаканчике членам жюри – представителям отраслевой печати, которая тоже продегустирует их продукцию.

В первый день конкурса, в понедельник, в 11.30 состоится дегустация. Каждая конкурсантка должна приготовить 16 стаканчиков с мороженым соответствующей температуры и расположить их на столе перед боксом.

Во второй день конкурса, 23 января (вторник), до 15.00 на демонстрационном столе должны быть представлены оставшиеся 6 стаканчиков.

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

ВСЕ БАЛЛЫ УМНОЖАЮТСЯ ОРГАНИЗАТОРАМИ НА 1 ИЛИ 3 В ЗАВИСИМОСТИ ОТ СЛОЖНОСТИ ИСПЫТАНИЯ.

Правило 11

СОВРЕМЕННЫЙ ПОРЦИОННЫЙ ФИСТАШКОВЫЙ ТАРТ (фисташки из Бронте)

Каждая участница Pastry Chef должна приготовить 22 СОВРЕМЕННЫХ ПОРЦИОННЫХ ТАРТОВ чистым весом от 80 до 120 г. Они должны иметь идентичные характеристики и быть одинаково украшены.

Тарт должен в обязательном порядке содержать:

- 1 базу из песочного теста, из теста briséé или другого, со вкусом на свой выбор
- 1 фисташковый крем, предоставленный компанией Montebianco (будет отправлен)
- 1 крем другого вкуса и структуры
- 1 бисквит, *finanziere* (со вкусом миндаля) или *sake* на свой выбор

Все базы обязательно выпекаются во время конкурса.

Каждая участница может принести на конкурс уже завешанные ингредиенты, но не смешанные для изготовления десерта. Холодные настои можно приносить уже готовыми и отфильтрованными.

Каждый ингредиент, необходимый для изготовления десерта, должен находиться в отдельном контейнере с этикеткой, на которой указывается только общее название, категорически запрещается использование торговых марок.

Тарелки для дегустации в конкурсный день предоставляют организаторы.

В первый день чемпионата (понедельник) в 15.00 состоится дегустация. Каждая участница должна приготовить 16 порционных тартов и расположить их на столе перед боксом.

Во второй день до 15.00 на демонстрационном столе должны быть выставлены тарелки с оставшимися 6 тартами.

ВСЕ БАЛЛЫ УМНОЖАЮТСЯ ОРГАНИЗАТОРАМИ НА 1 ИЛИ НА 3 В ЗАВИСИМОСТИ ОТ СЛОЖНОСТИ ИСПЫТАНИЯ.

Правило 12

Каждая конкурсантка должна приготовить 22 МИНИ-ПИРОЖНЫХ В ФОРМЕ ЮВЕЛИРНОГО КОЛЕЧКА (MIGNON ANELLO GIOIELLO) с одинаковым чистым весом не более 30 г.

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

- 15 для жюри
- 1 для фотографии
- 6 для демонстрационного стола

Мини-пирожное в форме ювелирного колечка должно быть полностью съедобным и содержать:

1 – хрустящую часть, сахар или шоколад и т.д., которые можно принести уже в готовом виде, в формочках

1 – крем, мусс или баварский крем со вкусом на свой выбор

1 – блестящая глазурь из фруктов, какао и т.д.

Каждая участница должна принести 22 формы для мини-пирожного из материала по своему выбору: шоколада, сахара, плексигласа, стекла и т.д., которые будут учитываться членами жюри при подсчете баллов.

Во второй день чемпионата (вторник) в 11.00 состоится дегустация. Каждая участница должна приготовить 16 десертов при соответствующей температуре и разместить их на столе перед боксом.

Во второй день до 15.00 на демонстрационном столе должны быть представлены оставшиеся 6 десертов.

ВСЕ БАЛЛЫ УМНОЖАЮТСЯ ОРГАНИЗАТОРАМИ НА 1 ИЛИ НА 3 В ЗАВИСИМОСТИ ОТ СЛОЖНОСТИ ИСПЫТАНИЯ.

Правило 13

ГОРЯЧИЙ И ХОЛОДНЫЙ КАШТАНОВЫЙ ДЕСЕРТ MARRON GLACE' НА ТАРЕЛКЕ

Каждая конкурсантка должна приготовить 17 ПОРЦИОННЫХ ДЕСЕРТОВ С ШОКОЛАДОМ VALRHONA с одинаковыми характеристиками:

- 15 для жюри
- 1 для фотографии
- 1 для демонстрационного стола (который остается в экспозиции для фотографий)

Все заготовки должны выполняться перед членами жюри, в том числе, выпекаемые базы, которые должны готовиться непосредственно на рабочем месте.

Порционные десерты должны состоять из горячей заготовки с Карибским шоколадом 66%, из холодной заготовки на основе крема, мусса или мороженого и заготовки на основе Marron glacé Agrimontana.

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

Допускаются любые другие заготовки в дополнение к обязательным, на усмотрение конкурсанток.

Порционные десерты должны иметь соответствующий соус, сочетающийся с десертом.

Тарелки для десерта в обязательном порядке приносят сами конкурсантки.

Десерты на тарелке изготавливаются при помощи форм, предоставленных предприятием – спонсором Silikomart.

Во второй день конкурса (вторник) в 13.00 состоится дегустация. Каждая участница должна приготовить 16 десертов при соответствующей температуре и разместить их столе перед боксом.

Во второй день до 15.00 на демонстрационном столе должны быть представлены оставшиеся десерты на тарелке.

ВСЕ БАЛЛЫ УМНОЖАЮТСЯ ОРГАНИЗАТОРАМИ НА 1 ИЛИ НА 3 В ЗАВИСИМОСТИ ОТ СЛОЖНОСТИ ИСПЫТАНИЯ.

Правило 14

ПРЕЗЕНТАЦИЯ КОМПОЗИЦИИ ИЗ САХАРА И МАСТИКИ

Все части сахарной скульптуры приносятся на конкурс уже отлитые, с разглаженными цветами или листиками, в нужной форме, воздушные элементы должны быть взбиты.

Но сборка художественной композиции в обязательном порядке выполняется перед зрителями во вторник, в день конкурса.

Высота скульптуры должна быть от 120 см до 180 см, которая измеряется от высшей точки базы до высшей точки композиции.

База может быть любых размеров, но в соответствующей пропорции к поверхности демонстрационного стола, из несъедобного материала, например, плексигласа, стекла, дерева и т.д. (выбирается и доставляется конкурсантками).

Художественная композиция должна быть сделана исключительно из сахара, карамели или изомальтозы: жидкого, вытянутого, взбитого, прессованного и пастилажного.

Уже смоделированный пастилаж не может быть расчерчен или раскрашен заранее; это делается в день конкурса перед членами жюри.

Не разрешается использовать пистолеты с силиконом или специальные клеи для прикрепления пастилажа, только сахар и пастилаж. Это также распространяется на вытянутый или взбитый сахар.

Разрешается приносить уже вареный и покрашенный сахар, залитый в диски или пластины, предназначенные для пропекания.

Запрещены несъедобные структурные опоры. Использование структурных опор является основанием для немедленной дисквалификации изделия. Допускается использование пищевых красителей, в соответствии с законодательством.

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

Каждая участница должна выполнить сборку скульптуры в своей лаборатории.

На демонстрационном столе не разрешается доделывать декоративную отделку.

Каждая конкурсантка может обратиться за помощью при переноске художественной композиции к собственному менеджеру или другим доверенным лицам, в рабочей одежде, ношение которой разрешено комиссарами конкурса.

ШТРАФНЫЕ САНКЦИИ (накладываются комиссарами): любой габаритный размер, превышающий предусмотренный стандарт, наказывается снятием 10% баллов от их общей суммы. Во второй день конкурса (вторник) в 15.05 состоится показ скульптур. Каждая конкурсантка должна завершить подготовку до 15.00 и прекратить свою работу.

Каждая команда после того, как ведущие представят конкурсантку, имеет в своем распоряжении 5 минут, чтобы поставить скульптуру на стол.

Если композиция ломается во время ее переноса на демонстрационный стол или же в момент ее размещения на столе, каждая конкурсантка получает 3 минуты дополнительного времени, чтобы привести в порядок скульптуру на демонстрационном столе.

ВСЕ БАЛЛЫ УМНОЖАЮТСЯ ОРГАНИЗАТОРАМИ НА 1 ИЛИ НА 3 В ЗАВИСИМОСТИ ОТ СЛОЖНОСТИ ИСПЫТАНИЯ.

Правило 15

БАЛЛЫ И ШТРАФНЫЕ САНКЦИИ

Баллы начисляются в следующем порядке, в зависимости от степени сложности:

- за профессиональную этику и гигиену баллы умножаются на 3
- за десерт в стаканчике с кофе баллы умножаются на 3
- за современный порционный тарт баллы умножаются на 3
- за мини-пирожное в форме ювелирного колечка баллы умножаются на 3
- за порционный десерт на тарелке баллы умножаются на 3
- за скульптуры из сахара и демонстрационный стол баллы умножаются на 1

Решение международного жюри не может быть оспорено, оно должно соблюдаться и приниматься таким, какое оно есть.

Почетным Президентом жюри является Иджинио Массари.

Председателем жюри назначена Сильвия Федерика Больдетти, победительница III Чемпионата The Pastry Queen.

В состав жюри входят менеджеры соревнующихся команд.

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

Каждую конкурсантку представляет член жюри из той же самой страны. В жюри входят 12 членов, 2 Председателя и Почетный Президент.

Баллы, которые начисляет член жюри из одной и той же с конкурсанткой страны, не учитываются при финальном подсчете баллов.

Среднее число баллов начисляется из оставшихся 14, из которых исключаются самый высокий и самый низкий баллы.

Начисляемые и применяемые штрафные баллы составляют 10% от общего числа баллов за испытание, которое попадает под штрафные санкции. Штраф накладывается за:

- несоблюдение правил регламента;
- несвоевременный выход изделий для дегустации;
- неубранное рабочее место во время или по завершении конкурса, в соответствии со стандартами ХАССП;
- отсутствие во время начальной проверки;
- несоответствие заданное теме;

Правило 16

ОГОВОРКИ

Организационный комитет TPQ, в особых случаях или при возникновении форс-мажорных обстоятельств, оставляет за собой право вносить изменения в Регламент Конкурса.

Организационный комитет оставляет также за собой право аннулировать Конкурс из-за форс-мажорных обстоятельств.

Правило 17

ПРЕМИИ И НАГРАЖДЕНИЕ

1 место - € 5000 + трофей

2 место - € 3000

3 место - € 2000

Церемония награждения состоится на выставке SigeP в Pastry Arena, во вторник в 17.30, в присутствии зрителей, членов Организационного комитета, дирекций SigeP и Italian Exhibition Group, представителей институтов, городской и областной администраций, печати, телевидения и масс- медиа.

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

Специальные премии:

- Премия Международной прессы за лучший десерт мороженное в стаканчике
- Лучший десерт на тарелке
- Лучший современный порционный тарт
- Лучшее мини-пирожное в форме ювелирного колечка
- Лучшая композиция из сахара и пастилажа + демонстрационный стол
- Лучшая техническая работа и уборка

Правило 18

ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

Любая ответственность за возможные несчастные случаи с конкурсантками, третьими лицами или посетителями, произошедшими в результате ненадлежащего, неправильного, халатного или неосторожного обращения с инструментами, конструкциями и предметами интерьера (как теми, что предоставлены Организаторами, так и теми, которые принесены конкурсантками) ложится исключительно на самих участниц конкурса. Конкурсантки несут также ответственность за любой ущерб, причиненный в результате ненадлежащего использования сырья, предоставленного Организаторами или принесенными непосредственно конкурсантками, или же в результате несоблюдения норм гигиены.

В этом смысле конкурсантки, подписав настоящий регламент, освобождают от ответственности Организаторов, Italian Exhibition Group SpA и всех партнеров и спонсоров.

Рецепты, фотографии, фильмы являются собственностью Организаторов и могут использоваться ими по своему усмотрению.

N.B.

Все технические детали, касающиеся боксов, ингредиентов, оборудования, предоставляются в технологической карте, после подтверждения участия.

Правило 19

Настоящий Регламент составлен на итальянском языке, который является официальным языком, со всеми правовыми последствиями. Переводы на другие языки считаются исключительно средством поддержки.

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

THE PASTRY QUEEN 2018

Учредительный комитет:

Italian Exhibition Group

Ливия Кириотти

Иджинио Массари, Почетный Президент

Роберто Ринальдини, Президент The Pastry Queen и основатель Конкурса

Организационный комитет:

Italian Exhibition Group

Академия итальянских кондитеров (Accademia Maestri Pasticceri Italiani)

Кулинарная школа Cast Alimenti

Журнал Pasticceria Internazionale

Роберто Ринальдини

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