



Federazione Internazionale
Pasticceria
Gelateria Cioccolateria



MIM
Ministero dell'Istruzione
e del Merito



fipgc.compartoscuole@gmail.com - mario.failla@alberghierowojtyla.edu.it

8° CAMPIONATO NAZIONALE DI PASTICCERIA ISTITUTI ALBERGHIERI D'ITALIA

2026



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



8° Campionato Nazionale di Pasticceria Istituti Alberghieri d'Italia 2026
FIPGC – Ministero dell'Istruzione e Merito - IIS "Karol Wojtyła" Catania



MIM
Ministero dell'Istruzione
e del Merito



REGOLAMENTO DEL 8° CAMPIONATO

ART. 1 La **FIPGC**, in collaborazione con il **Ministero dell'Istruzione e del Merito**, e con l'**I.I.S. "Karol Wojtyła" di Catania** organizza l'8° Campionato Nazionale di Pasticceria degli Istituti Alberghieri d'Italia 2026, che si terrà a Catania nelle giornate del 25-26-27 maggio 2026.

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. Misurare in modo competitivo e creativo le capacità professionali degli studenti.
- c. Valorizzare in maniera approfondita la professione del pasticciere.
- d. Valorizzare le peculiarità organizzative e strutturali del mondo della pasticceria.
- e. Valorizzare la formazione negli alberghieri nel settore pasticceria
- f. Valorizzare gli interscambi Formazione/Professione attraverso gli stage formativi.
- g. Riconoscere il contributo formativo dell'istituzione scolastica di appartenenza dello studente o studentessa piazzato/a al 1° posto anche prevedendo il premio accessorio dell'affidamento, da parte del Ministero dell'istruzione e del merito, di organizzare il Campionato nell'edizione successiva, alle condizioni stabilite dal Ministero.
- h. Favorire la pari opportunità tra uomo e donna secondo la Strategia nazionale di parità di genere 2021.2026 e la *Gender Equality Strategy 2020-2025* dell'Unione europea.
- i. Garantire la rotazione nell'affidamento dell'organizzazione del Campionato di tutte le istituzioni scolastiche alberghiere d'Italia partecipanti alla gara.

ART. 3 TEMA DEL CAMPIONATO E REGOLAMENTO 2026

L' 8° Campionato Nazionale di Pasticceria 2026 ha come tema:

"LA SICILIA profumi e sapori di UN'ISOLA dalle molteplici contaminazioni"

Prevede la realizzazione di:

- a) Nr. 12 Mignon innovativi (4 per la presentazione e 8 per la degustazione).
Ogni mignon:
 - deve avere una grammatura dai 25 ai 35 grammi
 - deve contenere almeno due preparazioni della pasticceria di base (esempio: **FROLLA, PAN DI SPAGNA, SFOGLIA, BIGNE, ECC.**)
 - deve contenere ed esaltare i profumi e i prodotti della Sicilia.
 - deve contenere un elemento cremoso, un elemento acido, un elemento croccante, una glassa a specchio.
 - può essere realizzato in stampo oppure da taglio.
- b) Nr. 12 cioccolatini in stampo di policarbonato (4 per la presentazione e 8 per la degustazione). Ogni cioccolatino:
 - deve avere una grammatura compresa tra i 10 e 12 grammi
 - deve contenere una preparazione con frutta secca (esempio: **NOCCIOLA, MANDORLA, ARACHIDE, PINOLO, ECC.**)
 - deve contenere ed esaltare i profumi e i prodotti della Sicilia



- può essere colorato e lo stampo deve essere colorato durante la gara
- c) Nr. 12 praline (4 per la presentazione e 8 per la degustazione). Ogni pralina:
- deve avere una grammatura compresa tra i 10 e 12 grammi
 - deve contenere una preparazione con l'utilizzo di frutta fresca (esempio: **ARANCIA, FICO D'INDIA, FRAGOLE, LIMONE, MANDARINO, ECC.**)
 - deve contenere ed esaltare i profumi e i prodotti della Sicilia
 - può essere realizzata in stampo di silicone, da taglio o a mano
- d) Nr. 1 pièce artistica di presentazione / alzatina di presentazione. La pièce:
- deve avere come dimensioni: non superiore a 20x20 oppure diametro 20 cm, altezza massima 30 cm
 - può essere realizzata in cioccolato, zucchero artistico o zucchero pastigliaggio
 - la pièce non può essere portata già montata, ma deve essere assemblata durante la gara.
 - tutti gli elementi utilizzati devono essere di materiale edibile
- e) Ogni Team dovrà presentare il proprio dolce con una Brochure di Presentazione in cui vengono riportati: foto del mignon, del cioccolatino e della pralina, ricetta che specifichi gli ingredienti utilizzati con le specifiche grammature e i vari procedimenti realizzati. Il tutto dovrà essere allegato al lavoro e andrà presentato al momento della gara ai giudici in 8 copie.
- f) Il tempo a disposizione sarà di **4 ore** e sarà così suddiviso:
- 30 minuti per la sistemazione della postazione di gara
 - 3 ore per la realizzazione dei dolci previsti
 - 30 minuti per il riordino della postazione
- g) Tutti gli elementi decorativi e di guarnizione dovranno essere preparati durante la gara e essere commestibili, essere a tema con i mignon e i cioccolatini presentati 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 (nr. 2 pt di penalità da decurtare al punteggio totale attribuito dai giudici/commissari di gara presenti in laboratorio).
- h) Tutti gli alimenti freschi o preparati dovranno essere accompagnati da etichettatura regolamentata da tracciabilità. I sistemi di conservazione e trasporto sono soggetti a valutazione e previa penalizzazione (nr. 2 pt di penalità per ogni alimento trovato in cattive condizioni da decurtare al punteggio totale attribuito dai giudici/commissari di gara).
- i) Tutti gli ingredienti che devono essere usati durante la gara possono essere portati già pesati per le quantità esatte e necessarie all'utilizzo. Se la scuola non riuscisse ad organizzarlo prima, potrebbe chiedere un tempo di 30 minuti, prima della gara, per poter pesare tutti gli ingredienti



- j) **L'Istituto ospitante metterà a disposizione con l'ausilio della FIPGC** un paniere di prodotti di base (latte, panna, uova, farina, burro, cioccolato, zucchero, arancia rossa, mandarino di Sicilia, miele di Zagara, mandorla di Avola, pistacchio di Bronte), che serviranno come basi generali. Gli ingredienti specifici e particolari sono a carico degli Istituti in gara.

ART. 4 MODALITA' DI PARTECIPAZIONE AL CAMPIONATO

- a. Sono ammessi a partecipare al Campionato nr. 30 istituti. Ai fini della selezione, si procederà ad un accreditamento delle prime trenta scuole iscritte al termine della scadenza del bando.
- b. Le schede di accreditamento dovranno essere inviate al seguente destinatario:
- **Responsabile Comparto Scuole FIPGC** Prof. Michelangelo Raiola – e-mail: fipgc.compartoscuole@gmail.com - Tel. 3498516267
 - **Per tutta l'organizzazione di logistica, alloggi, viaggio e accoglienza il Referente sarà il Prof. Mario Failla, docente dell'Istituto ospitante IIS "Karol Wojtyla" di Catania**– e-mail mario.failla@alberghierowojtyla.edu.it -Tel. 3497386886
 - **Istituto Alberghiero IPSSEOA Karol Wojtyla di Catania**, email: ctrh03000c@istruzione.it
- c. L'invio delle schede deve essere effettuato contemporaneamente ai tre indirizzi sopra indicati. Ad avvenuta ricezione, verrà inviata all'Istituto partecipante la ricevuta di avvenuto accreditamento ovvero la comunicazione di mancato accreditamento. Nel caso di superamento del limite dei nr. 30 Istituti iscritti, gli altri istituti verranno messi in posizione di riserva per un eventuale scorrimento nell'ipotesi di esclusione di un Istituto già accreditato.

ART. 5 TERMINI DI SCADENZA

A partire dal **7 Aprile 2026** sono aperte le iscrizioni al Campionato, con termine fino a tutto il **15 Aprile 2026**, data oltre la quale non si potrà più procedere all'iscrizione

ART. 6 SOGGETTI AMMESSI AL CAMPIONATO

- a. Il Campionato è riservato esclusivamente alle studentesse e agli studenti degli Istituti professionali, statali e paritari, indirizzo enogastronomia e ospitalità alberghiera, nel rispetto del principio di parità di genere.
- b. Ogni Istituto dovrà presentarsi con un team di 2 alunni/e provenienti dal 4° e/o 5° anno, nel rispetto del principio di parità di genere, accompagnati/e da un docente e muniti/e di abbigliamento adeguato e in perfetta linea del Campionato Nazionale.
- c. Gli studenti dell'istituto scolastico presso cui si svolge la gara nazionale potranno partecipare al Campionato esclusivamente fuori concorso
- 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 delle/dei concorrenti una giacca pasticcere con il logo del campionato ed un cappello, da indossare esclusivamente durante la gara e alla cena di gala.
- f. Nella cena di gala le/i concorrenti dovranno rigorosamente presentarsi con giacca bianca campionato, pantalone nero, scarpa nera, capelli raccolti e legati, (non sono ammesse scarpe con tacchi alti o scarpe sportive bianche).



- g. Non sono ammessi abbigliamento diversi da quelli specificati nei commi precedenti del presente articolo.

ART. 7 REGOLE DI VALUTAZIONE

- Le/I Concorrenti saranno valutate/i sulla base delle competenze culturali e tecnico-professionali. Ogni scuola avrà a disposizione nella propria postazione la seguente attrezzatura: piastra ad induzione, planetaria da banco. Condividerà con un'altra scuola: forno a microonde, abbattitore, temperatrice. Tutta la minuteria specifica (anelli, coppa pasta, stampi in silicone ecc..) è a carico dei concorrenti.
- La preparazione e l'allestimento dei prodotti avverrà alla presenza di una Giuria Interna (membri FIPGC) che controllerà tutto il processo produttivo sino alla presentazione diretta del prodotto finito.
- Le/I candidate/i dovranno esporre il processo di lavorazione, le caratteristiche metodologiche del dessert.
- Le/I candidate/i dovranno presentare una brochure accurata e dettagliata con foto e ricetta del dessert.
- 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.
- La valutazione finale sarà calcolata in centesimi e si baserà sui seguenti elementi:

SCHEDA DI VALUTAZIONE

PRESENTAZIONE 10 PUNTI		DEGUSTAZIONE 60 PUNTI			GESTIONE PROFESSIONALE E VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO 30 PUNTI	
Estetica (pieces di presentazione)	Brochure (e aspetto storico- artistico-culturale)	Mignon	Cioccolatoino	Pralina	Igiene e Organizzazione del lavoro	Uso dei prodotti del Territorio
0-5	0-5	0-20	0-20	0-20	0-15	0-15

Penalità:

- Peso del mignon (1 pt di penalità per ogni grammo in eccesso o in difetto) da decurtare dalla somma totale dei giudici.
- Peso del cioccolatoino (1 pt di penalità per ogni grammo in eccesso o in difetto) da decurtare dalla somma totale dei giudici.
- Peso della pralina (1 pt di penalità per ogni grammo in eccesso o in difetto) da decurtare dalla somma totale dei giudici.



- 1 punto di penalità per ogni minuto di ritardo sia nella presentazione che nel lasciare la postazione a fine gara, da decurtare dalla somma totale dei giudici.
- 1 punto di penalità per ogni cm in eccesso sulla misura della pièce, da decurtare dalla somma totale dei giudici.

ART. 8 PREMI

- I premi avranno carattere professionale e materiale.
- Per i primi tre team classificati è prevista l'assegnazione rispettivamente di una medaglia d'oro, d'argento e di bronzo. Sono, inoltre, previsti i seguenti premi:

1° Classificato: Medaglia d'oro, Trofeo Campione Nazionale FIPGC Studenti 2026 con riconoscimento d'Eccellenza Nazionale da parte del Ministero dell'Istruzione e del merito e nr. 2 libri di Pasticceria. All'istituto scolastico di appartenenza del team 1° classificato è riconosciuto il premio accessorio dell'affidamento, da parte del Ministero dell'istruzione e del merito e alle condizioni da questo stabilite, di organizzare l'edizione dell'anno successivo del presente Campionato.

Qualora risulti che la scuola prima classificata, in quanto vincitrice di una precedente edizione del Campionato, abbia già organizzato una delle tre edizioni precedenti, nel rispetto del principio generale di rotazione, il premio accessorio verrà assegnato all'istituto scolastico di appartenenza del team classificato al secondo posto e così via.

2° Classificato: Medaglia d'argento + Trofeo secondo posto + Nr. 2 libri di Pasticceria

3° Classificato: Medaglia di bronzo + Trofeo terzo posto + Nr. 2 libri di Pasticceria

Premio speciale Miglior Mignon: targa

Premio speciale Miglior Cioccolato: targa

Premio speciale Miglior Pralina: targa

Premio speciale Miglior Team: targa

Premio speciale Irca: targa

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

Alla scuola ospitante verrà assegnata una targa celebrativa dell'evento.

Alle scuole partecipanti sarà assegnata una targa di partecipazione.

ART. 9 GIURIA



8° Campionato Nazionale di Pasticceria Istituti Alberghieri d'Italia 2026
FIPGC – Ministero dell'Istruzione e Merito - IIS "Karol Wojtyła" Catania



- a. La Giuria sarà composta da Maestri Pasticceri FIPGC, nr. 1 Rappresentante del Ministero dell'Istruzione e del merito e dell'Ufficio Scolastico Regionale del territorio, nr. 1 Rappresentante della Re.Na.I.A.
- 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 25 Maggio 2026:

Accoglienza in aeroporto dei partecipanti e transfert in hotel e successivo accreditamento

Pranzo a cura dell'Istituto

Inizio campionato

Cena a cura dell'Istituto

2° giorno Martedì 26 Maggio 2026:

Colazione in Hotel

Avvio gare

Escursioni per i docenti

Demo per gli studenti

Pranzo a cura dell'istituto

Gare

Cena cura dell'istituto

3° giorno Mercoledì 27 Maggio 2026:

Colazione in Hotel

Avvio gare

Escursioni per i docenti

Demo per gli studenti

Conclusione gare

Cena di gala a cura dell'istituto

Premiazione

4° giorno Giovedì 28 Maggio 2026:

Trasferimento dalla struttura ospitante all'aeroporto di Catania.

Partenza e rientro alle proprie destinazioni.

Il presente cronoprogramma ha valore orientativo. Nel più breve tempo possibile sarà dettagliata la descrizione delle fasi di realizzazione del campionato

ART.11 DOCENTI ACCOMPAGNATORI

- a. Nelle mattinate e nei pomeriggi i docenti accompagnatori avranno la possibilità di visitare il territorio e le aziende in **percorsi turistici mirati**.
- b. Durante i tre giorni avranno luogo convegni e workshop su temi relativi alla pasticceria, al turismo, alle antiche tradizioni e in genere ai beni culturali e alle



bellezze del territorio della Regione Sicilia, con particolare riferimento ai territori di appartenenza dei partner.

ART. 12 CORSI DI FORMAZIONE

- a. Durante le tre giornate, 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** e riceveranno attestati di partecipazione

ART. 13 RIFERIMENTI ORGANIZZATIVI

Per chiarimenti e ulteriori dettagli si prega di rivolgersi:

- al Responsabile Nazionale Comparto Scuole FIPGC **Prof. Michelangelo Raiola**
Tel. 3498516267 - e-mail figgc.compartoscuole@gmail.com.
- al docente referente dell'Istituto **IIS "Karol Wojtyła" di Catania** il Prof. Mario Failla
Tel. 3497386886 - e-mail: mario.failla@alberghierowojtyla.edu.it

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 (check-in 25/05/26 check-out 28/05/26) per i 2 alunni e 1 docente accompagnatore, tutti i pranzi, la festa del 8° campionato e la cena di gala.

ART. 15 SCHEDE ALLEGATE

1. Scheda di Adesione al Campionato (immediata)
2. Scheda Concorrenti (successiva all'accreditamento)
3. Scheda Preparazioni pronte (successiva all'accreditamento)
4. Scheda prenotazione Hotel/Transfert/Trasporto (successiva all'accreditamento)
5. Scheda Privacy Maggiorenni (all'accreditamento)
6. Scheda Privacy Minorenni (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.

