

Doc A.

REGLEMENT OFFICIEL
de la Coppa del Mondo della Gelateria
6° Edition, Sigep, 18/19 Janvier 2014, Rimini

PRELIMINAIRES

- a. **FORMAT.** La manifestation appelée "Coppa del Mondo della Gelateria » a pris naissance d'une idée de l'Association GelatoeCultura, celle-ci est organisée par Rimini Fiera et l'Association GelatoeCultura. Cette manifestation, qui a lieu tous les deux ans, est parvenue à sa 6^e édition et se compose d'un Concours d'équipes (formées d'un glacier, d'un chocolatier, d'un chef cuisinier et d'un sculpteur de glace) provenant du monde entier et se déroule à l'occasion du salon « Sigep, Salone Internazionale di Gelateria, Pasticceria e Panificazione Artigianali » édition 2014 du 18 et 19 janvier.
- b. **MISSION.** La mission de la Coppa del Mondo della Gelateria est d'exalter l'excellence mondiale des glaces de fabrication artisanale.
- c. **EQUIPES ADMISES:** sont admises au concours les 12 (douze) premières équipes dont le **TEAM MANAGER** (voir les points n° 1 et n° 7 de ce Règlement) aura présenté la demande d'inscription dans un délai allant du 30 mars 2013 au 30 octobre 2013 au plus tard. Ont le droit d'accès au Concours, s'ils sont en règle avec les modalités d'inscription, les équipes des états où se sont déroulées les sélections officielles de la Coppa del Mondo della Gelateria, c'est-à-dire : Italie, Pologne, Argentine, Brésil avec en plus le vainqueur du Concours appelé Coupe Latino-américaine des Glaciers (Buenos Aires, juin 2013).
- d. **TITRE.** L'équipe gagnante remportera le titre de "Championne de la Coppa del Mondo della Gelateria 2014 » et gardera le titre jusqu'au déroulement de l'édition suivante de la Coppa del Mondo della Gelateria. A partir de l'édition 2014 de la Coppa del Mondo della Gelateria, le pays vainqueur ne pourra plus prendre part à l'édition suivante de ce même concours.
- e. **EQUIPES.** Chaque équipe se composera de 4 (quatre) concurrents ayant des compétences comme Glacier, Chocolatier, Pâtissier, Sculpteur de glace, Chef Cuisinier et d'un Team Manager. Les cinq membres de l'équipe devront avoir la nationalité du pays qu'ils représentent, ou attester de travailler depuis au moins 5 ans dans ce pays, sauf dans le cas où exceptionnellement la direction de la Coppa del Mondo della Gelateria se réserverait d'accepter selon son jugement incontestable.
- f. Le team Manager fera partie du Jury technique de la Coppa del Mondo della Gelateria sans droit de vote pour sa propre équipe.

1. INSCRIPTION

L'inscription au Concours s'effectuera après que le **TEAM MANAGER** ait rempli et signé les documents suivants (voir au point 7) ainsi que tous les autres 4 (quatre) composants de chaque équipe (à partir du 30 mars et non au-delà du 30 octobre) :

- a) Demande d'inscription à la Coupe du Monde des Glaciers (voir Doc. B. DEMANDE D'INSCRIPTION) :
- b) Le présent Règlement de la Coppa del Mondo della Gelateria (Doc. A)
- c) Approbation (voir Doc. C).

Organizzato da

- d) Versement d'une quote-part d'inscription pour chaque équipe égale à €. 250.00 (hors taxe pour l'équipe italienne) à verser lors de la présentation de cette demande ; cette quote-part sera remboursée uniquement aux équipes qui entreront à faire partie de l'éventail des 12 désignés. Le versement devra se faire sur le compte courant de RIMINI FIERA SPA auprès de la CARIM- CASSA DI RISPARMIO DI RIMINI ayant siège – PIAZZA FERRARI, 47921 – RIMINI. IBAN IT53 T 06285 24201 CC0012793500 à Rimini Fiera Spa motif du versement: INSCRIPTION A LA COPPA DEL MONDO DELLA GELATERIA + LE NOM DU PAYS.
- e) Photocopie scanning d'un document d'identité valable pour chaque composant de l'équipe ;
- f) N°1 photographie format j.png, demi-buste de chaque concurrent le représentant en tenue de travail.
- g) Envoi d'une biographie (Word, max 1000 frappe chacune).

Les documents requis non remplis (intégralement et/ou non signés (même partiellement) ou le non envoi même d'un seul des documents requis comporte l'exclusion immédiate de toute l'équipe. Tous les documents cités ci-dessus nécessaires pour effectuer l'inscription doivent être envoyés, sous peine d'exclusion du concours, à partir du 30 mars 2013 et non au-delà du 30 octobre 2013 par e-mail à l'adresse pacini@coppamondogelateria.it. Seront donc évaluées toutes les DEMANDES D'INSCRIPTION reçues pendant la période allant du 30 mars au 30 octobre 2013 y compris. Dans ce but fera foi la date de réception du e-mail. Les demandes reçues avant le 30 mars et après le 30 octobre 2013 ne seront d'aucune manière prises en considération. Dans tous les cas l'Organisation de l'évènement ne répondra d'aucune façon du manque ou du retard de l'e-mail pour toute raison ou cause.

La demande d'inscription (Doc.8) le présent règlement (Doc. A) et l'approbation (Doc. C) sont publiés sur site www.sigep.it et www.coppamondogelateria.it et peuvent être librement chargés.

Sont objets d'exclusion du Concours et de toute l'équipe, outre que les causes citées ci-dessus :

1. La DEMANDE D'INSCRIPTION non entièrement remplie (Doc. B) ;
2. Les signatures non effectuées sur chaque page de ce REGLEMENT (Doc. A)
3. L'absence de souscription de l'APPROBATION (Doc. C) ;
4. L'absence des conditions requises de ce présent REGLEMENT.
5. L'absence du versement de la quote-part d'inscription de € 250,00 (à la lettre D du document ci-dessus)
6. Le non envoi de la photocopie du document d'identité valable (voir la lettre E du document ci-dessus),
7. Avoir fourni des informations inexactes ou fausses.

Seront admises au Concours les 12 (douze) premières équipes, qui auront présenté la demande d'inscription accompagnée de tous les documents et informations cités ci-dessus. Dans le compte des équipes admises il y a celles déjà citées au point C des préliminaires

2. LISTE DES EQUIPES ADMISES

La liste des équipes sélectionnées pour participer à 6^e édition de la Coppa del Mondo della Gelateria sera publiée sur le site www.sigep.it et www.coppamondogelateria.it avant le 4 novembre 2013.

3. CHANGEMENTS A L'INTERIEUR DE CHAQUE EQUIPE

Si, après le 4 novembre, un ou plusieurs des composants de l'équipe doivent être remplacés, pour des causes graves et documentées, le Team Manager devra rapidement le signaler par e.mail à: pacini@coppamondogelateria.it de l'Organisation qui se réservera, après un jugement incontestable, le droit d'approuver la/les substitutions ou de refuser et par conséquent de disqualifier l'équipe du Concours.

4. EPREUVES DE LA COPPA DEL MONDO DELLA GELATERIA 2014

Le THEME des épreuves décrites ci-dessous sera librement choisi par chaque équipe et communiqué avant le début du Concours même à l'Organisation.

4.a - Coupes décorées du service à table

Les concurrents devront préparer et présenter n° 15 coupes de glace aux parfums assortis dont n° 13 pour le Jury, n° 1 pour la photographie officielle et n° 1 pour la vitrine d'exposition et pour le Grand Buffet final (les dimensions maximales du diamètre de chaque coupe de glace est de 20 cm, la hauteur est libre, la forme et les décorations devront être inhérentes au thème, les coupes devront être présentées par les équipes.

4.b – Tarte glacée

Les concurrents devront préparer une tarte glacée, ayant un maximum de trois parfums de glace, en intégrant éventuellement au plaisir des : semi-glacé, coulis de fruit, nougat, pain de Gênes, fruits confits etc. La tarte doit être faite en trois exemplaires décorés (une pour la découpe et dégustation, une pour la vitrine d'exposition et pour le Grand Buffet final et une pour la photographie officielle) chacune de ces tartes sera constituée d'au moins 14 portions. La forme et les décorations de la tarte devront être inhérentes au thème choisi. La découpe de la tarte est confiée à la compétence d'un des membres de l'équipe qui pourvoira aussi à découper les portions pour la dégustation du Jury.

4.c – Test d'habileté

Les concurrents devront préparer un parfum de glace qui sera présenté sur un cornet traditionnel fourni par l'organisation. Ce parfum sera créé et préparé avec les ingrédients secrets sélectionnés par l'organisation et seront portés à la connaissance du concurrent dans une enveloppe cachetée au moment même du test.

4.d - Entrée

Les concurrents devront préparer n°3 petits morceaux chauds accouplés à la glace gastronomique (glace « salée ») choisie par l'équipe à présenter au Jury sur un seul plat. Devront être préparés n° 13 exemplaires pour le Jury et n° 1 fac-simile du plat pour la photographie officielle et pour le Grand buffet final (de ce plat seule une glace sera fac-simile et pour le préparer on pourra utiliser: margarine, beurre, glace royale, meringue à l'italienne, le tout comestible). Les matières premières seront achetées par l'équipe. Forme et décoration inhérente au thème.

4.e – Praline glacée au chocolat (voir les images ci-jointes)

Les concurrents devront préparer n° 6 (six) types de pralines glacées n° 13 (treize) de chaque type (n° 78 pièces au total) pour le Jury et n° 6 (une de chaque type) fac-simile pour les photographies et pour le Grand buffet final (pour les préparer on pourra utiliser: margarine, glace royale, meringue à l'italienne etc. le tout comestible). Chaque praline glacée devra peser 40 g avec une

tolérance de 10% (en plus ou en moins). La glace devra présenter un poids minimum de 50% par rapport au poids total. Forme et décoration devront être réalisées avec des éléments comestibles. Pour la préparation de la praline glacée, on devra employer la glace préparée par l'équipe et le chocolat de la marque du sponsor.

4.f – Pièces artistiques

- EN GLACE

Les concurrents devront sculpter et décorer une sculpture dans un bloc de glace, inhérente au thème. Pour la présentation de la tarte glacée (voir le précédent point 3.b) on pourra utiliser n° 1 (un) bloc de glace dont les dimensions seront de cm 25x50x100 qui sera mis à disposition par l'Organisation.

Tout l'outillage nécessaire pour sculpter et décorer la sculpture sera fourni par l'équipe.

- EN CHOCOLAT

Les concurrents devront présenter une pièce artistique (forme libre et inhérente au thème choisi) préparé avec du chocolat (blanc, lait, fondant, gianduja) de la marque sponsor (voir point 3.e ci-dessus). Le moulage (moule, polycarbonate, silicone, flexipan, silhouette etc) ne pourra pas dépasser 30% de la sculpture totale). Le support ou le socle seront fournis par l'équipe. Ne sont pas admis supports ou socles non comestibles.

5. RECETTES

Le Team Manager devra envoyer au Secrétariat de l'Organisation pacini@coppamondogelateria.it le titre du thème choisi accompagné de la recette complète (en langue italienne ou anglaise) le 7 janvier 2014 au plus tard.

Pendant la réunion de Bienvenue à la Coppa del Mondo della Gelateria le Team Manager délivrera n° 40 brochures en papier portant la description détaillée des préparations (20 en langue anglaise et 20 en langue italienne).

L'organisation aura le droit d'utiliser librement les recettes (et de les communiquer également à des tiers collaborant à n'importe quel titre avec l'Organisation même) sans devoir en répondre aux équipes ou à des membres en particulier.

6. FRAIS D'HOTEL ET DE VOYAGE

Les frais de voyage et d'hôtel (Bed & Breakfast) seront en charge à l'Organisation. En particulier :

- l'Organisation versera une contribution forfaitaire relative au coût du voyage; le montant de cette contribution sera décidé, cas par cas, par l'organisation même et communiqué aux Team Manager (ou à son substitut comme règlementé au point 3 ci-dessus) en même temps que l'envoi du Règlement du déroulement du Concours comme ci-dessus règlementé.
- L'installation de toute l'équipe (cinq membres au total) en chambre d'Hôtel (2 chambres à deux lits et une chambre à un lit pour chaque équipe) aux conditions B&B pour tous les jours de la durée du Concours.

Le remboursement des frais de voyage et la prime en argent (destinée aux trois premières équipes classées qui sera mieux expliqué et règlementé dans l'Intégration du Règlement du déroulement du Concours) seront entièrement versés au Team Manager qui sous son entière responsabilité devra les redistribuer aux autres membres de l'équipe; le Team Manager en souscrivant ce Règlement déclare que dans tous les cas il décharge l'Organisation de toute responsabilité quant

aux demandes présentées par les autres membres de l'équipe. Les autres membres de l'équipe, déclarent néanmoins pour ce qui concerne le remboursement des frais de voyage et de l'éventuelle prime en argent, de ne rien demander, prétendre ou récriminer à l'Organisation et devront s'adresser uniquement au Team Manager.

7. REMARQUE SUR LES TEAM MANAGER

Les contacts avec l'Organisation de la Coppa del Mondo della Gelateria seront pris exclusivement par le Team Manager avec l'Organisation elle-même; dans ce sens le Team Manager sera le seul porte parole de l'équipe. Le Team Manager se chargera d'inscrire l'équipe, de référer aux autres membres de l'équipe ce qui est demandé l'Organisation. Aucune responsabilité ne pourra peser sur l'Organisation quant au manque d'information de la part du Team Manager envers les membres de l'équipe. L'Organisation ne répondra à aucun membre de l'équipe. L'équipe pourra nommer comme porte parole unique quelqu'un d'autre que le Team Manager, ce dernier lors de la demande d'inscription, devra remplir la dernière partie de cette même demande d'inscription dans la partie réservée à la nomination d'un porte parole autre que le Team Manager (voir Doc. B). Dans le cas de la nomination d'un autre porte parole n'étant pas le Team Manager, tous les effets prévus seront transférés à ce porte parole unique ainsi nommé.

8. PRIMES

PREMIERE EQUIPE CLASSEE

Trophée de la Coupe du Monde des Glaciers (un pour chaque membre de l'équipe)

Diplôme et médaille d'Or

Prime en argent € 10.000,00.- (dix mille/00)

DEUXIEME EQUIPE CLASSEE

Diplôme et médaille d'Argent

Prime en argent € 6.000,00.- (six mille/00)

TROISEME EQUIPE CLASSEE

Diplôme et médaille de Bronze

Prime en argent € 3.000,00.- (trois mille/00)

Il n'y a pas de prix ex aequo: à parité de nombre de points, gagnera l'équipe qui aura obtenu le plus grand nombre de points dans le test d'habileté (3.c) dans le cas d'une ultérieure parité, on prendra en examen le nombre de points global relatif au goût de toutes les épreuves.

Toutes les équipes auront droit à une médaille et à un diplôme de participation.

9. INTEGRATION DANS LE REGLEMENT DU DEROULEMENT DU CONCOURS

A partir du 01.07.2013 sur le site www.coppamondogelateria.it et www.sigep.it sera publié l'INTEGRATION AU DEROULEMENT DE LA 6^e COPPA DEL MONDO DELLA GELATERIA comprenant : critères du jugement de chaque test avec disposition et modèle des machines, fiches techniques des semi-finis et fiche technique des machines etc.

En tout cas, l'INTEGRATION AU REGLEMENT DU DEROULEMENT du Concours sera envoyée par e.mail aux Team Manager de toutes les équipes admises au Concours. Ce document devra être signé uniquement par le Team Manager et renvoyé au moyen de courrier électronique à

l'Organisation à: pacini@coppamondogelateria.it. Le Team Manager aura l'obligation de soumettre l'INTEGRATION AU REGLEMENT DU DEROULEMENT du Concours aux autres membres de l'équipe et en souscrivant cette dernière il prendra toute la responsabilité (même en cas de contestation) d'avoir soumis l'INTEGRATION AU REGLEMENT DU DEROULEMENT du Concours aux autres membres composant l'équipe et que les autres membres aussi auront accepté cette Intégration.

10. DISPOSITIONS FINALES

- a. Le comptage des votes du Jury sera contrôlé par les Commissaires du Concours et les résultats seront sans appel et publiés sur les sites de la Coppa del Mondo della Gelateria et du SIGEP. Toute contestation devra être communiquée au Président du Jury au terme de chaque épreuve du Concours par écrit et non au delà.
- b. L'Organisation se réserve, toutefois, le droit d'annuler le Concours en cas de force majeure et sans qu'il n'y ait aucune somme due à titre de remboursement pour chaque équipe
- c. Le présent Règlement est rédigé en langue italienne comme langue officielle et traduit en langue anglaise et française. Toute controverse qui pourrait surgir concernant ce Règlement, sera affectée après accord explicite au Tribunal de Rimini, en excluant de commun accord les parties de compétence d'un Tribunal différent. La loi appliquée sera la loi italienne.

Date _____ Signature _____

Doc. B **Demande d'INSCRIPTION à envoyer à pacini@coppamondogelateria.it**
Coppa del Mondo della Gelateria 2014

Le soussigné (nom) _____ (prénom) _____

Né à _____ le _____

Domicilié à (Pays) _____ (ville) _____ Cap _____

adresse _____

Portable _____ Tel fixe y compris l'indicatif international _____

E-mail ¹ _____ adresse skype _____

Nationalité _____ Exerçant l'activité de _____

SIRET _____

IBAN BANQUE DE REFERENCE² _____

TAILLE DE VESTE³ S M L XL XXL XXXL

Signaler les cas particuliers _____

Demande

de participer à la Coppa del Mondo della Gelateria dans l'équipe provenant de _____

et déclare

d'avoir lu le Règlement du Concours et l'approbation et de l'accepter dans toutes les parties.

Date _____

Signature _____

Joindre:

Curriculum (max 1000 frappes en Word)⁴ au e.mail pacini@coppamondogelateria.it

Photo en format digital.jpg⁵ à l'e.mail pacini@coppamondogelateria.it

Remarque uniquement pour le Team Manager (voir article 7 du Doc. B. REGLEMENT INSCRIPTION)

Je déclare que toutes les communications envers l'équipe que je représente se feront, non à travers moi, mais à travers mon responsable dont les coordonnées sont indiquées ci-dessous:

Prénom _____ Nom _____

email _____ tel fixe _____ tel Portable _____

¹ Toutes les communications doivent se faire au moyen de courrier électronique.

² Info nécessaire dans le but d'élargir des éventuelles primes en argent.

³ Info nécessaire pour la réalisation des vestes.

⁴ Info nécessaires pour le Service de presse.

⁵ Photos nécessaires pour la presse.

Doc. C

CONSENTEMENT INFORME
envoyer à pacini@coppamondogelateria.it

Ci-joint au Règlement de participation au Concours de la "Coupe du Monde des Glaciers" organisé par l'Association GelatoeCultura à Rimini Fiera Spa à l'occasion du SigeP 2014 en date du 18/19 janvier 2014

Je soussigné _____ né le _____
et résidant à _____ Rue _____
avec la souscription du présent document de consentement informé

DECLARE

- a) de posséder toutes les requises (professionnelles, techniques etc) nécessaires pour participer au concours dans la catégorie indiquée par moi dans la demande d'inscription et d'être suffisamment instruit en ce qui concerne l'utilisation des instruments, des structures, des aménagements et des machines existantes dans la zone qui reçoit la «Coppa del Mondo della Gelateria»;
- b) d'avoir été informé d'une façon détaillée quant aux éventuels risques liés à la participation à la « Coppa del Mondo della Gelateria » et à l'utilisation des instruments, structures, aménagements et machines existants dans la dite zone; par conséquent je déclare de vouloir libérer et de dispenser RIMINI FIERS SPA ainsi que l'Association GelatoeCultura et tout le personnel préposé dans la zone qui reçoit la manifestation « Coppa del Mondo della Gelateria» de la responsabilité de tout accident survenant aux structures, aux aménagements et aux machines ;
- c) d'avoir pris conscience et de prendre toutes les responsabilités relatives au contenu que je j'introduirai dans **les palettes**, exemptant de toute responsabilité Rimini Fiera Spa et l'Association GelatoeCultura;
- d) d'être conscient et de prendre toutes les responsabilités, en exemptant entièrement de toute responsabilité Rimini Fiera Spa et l'Association GelatoeCultura, de tout dommage, accident et tout autre évènement portant préjudice à des tiers en général et/ou aux choses pendant le déroulement du Concours, ayant pour cause l'utilisation impropre et négligente des instruments, appareillages, des matières premières mises à disposition par Rimini Fiera Spa et l'Association GelatoeCultura à cause de défauts et/ou de l'utilisation, d'appareillages et matières premières défectueuses fournies par le soussigné et/ou du manque d'observation des normes hygiéniques, des fournitures, préparation et d'aliments par moi distribués;
- e) Que Rimini Fiera Spa et l'Association GelatoeCultura sont également exemptées de toute responsabilité dans le cas où les ingrédients fournis par moi porteraient préjudice à la santé des personnes;
- f) De concéder à Rimini Fiera Spa et l'Association GelatoeCultura, l'autorisation d'effectuer des interview, des reprises audiovisuelles et/ou photographies réalisées aux cours de la « Coppa del Mondo della Gelateria » et d'utiliser à des fins promotionnelles, les photos et les films me représentant ainsi que la réalisation de mes pâtisseries pour le Concours et n'avoir aucun droit quant à rémunération et/ou remboursement de quelque nature même lors de leur publication ;

g) Je déclare que les données fournies dans la demande d'inscription correspondent à la vérité en prenant toutes mes responsabilités à cet égard et d'avoir lu toutes les clauses concernant le règlement du Concours. Je déclare enfin, d'avoir lu attentivement chaque clause de la présente approbation, de la confirmer et de l'accepter sans réserve point par point.

Signature

Date

Lisible

Information pour la privacy – Je déclare d'être informé que Rimini Fiera Spa et l'Association GelatoeCultura, indépendantes et autonomes, l'une de l'autre du traitement des coordonnées personnelles, ne traitent ces données fournies par moi (y compris la photographie de mon portrait), qu'avec des modalités même automatisées, pour des finalités inhérentes à la participation à la « Coppa del Mondo della Gelateria ». L'attribution des données est obligatoire pour permettre de participer à la manifestation de la « Coppa del Mondo della Gelateria », néanmoins, le non envoi de ces données ne consentira pas de participer à la manifestation susmentionnée. Les sujets qui prendront connaissance de ces données personnelles seront en plus des titulaires des charges préposées aux secteurs de l'entreprise : bureaux commerciaux, bureaux techniques, bureaux administratifs, Services de presse et sponsors de la « Coppa del Mondo della Gelateria » sauf en ce qui concerne les coordonnées bancaires : IBAN et date de naissance. En outre les données pourront être communiquées et/ou transférées aux Sociétés contrôlées et/ou alliées à Rimini Fiera Spa et à l'Association GelatoeCultura et/ou à leurs activités de business ainsi qu'aux sociétés de traitements de données. Je pourrai exercer les droits en question dans l'art. 7 du D.la loi 196/2003 (mise à jour, rectification, intégration, annulation, transformation, en forme anonyme ou blocage des données traitées en violation de la loi, opposition, demande d'informations en question au 1^o alinéa à la lettre a), b) c), d) et e) 2^o alinéa en m'adressant à a Rimini Fiera Spa via Emilia 155, 47921 Rimini (Italie) (ou en envoyant un e.mail à l'adresse mail suivante ou à privacy@riminifiera.it et à l'Association GelatoeCultura Viale Duodo n°5, Udine (Italie) ou en envoyant un mail à l'adresse suivante: timballo.giancarlo@gmail.com, titulaire du traitement des données et président Lorenzo Cagnoni pour Rimini Fiera Spa et le Président Giancarlo Timballo pour l'Association Glace et Culture

Je soussigné _____, acquiesces les informations en question à l'art. 13 del D.Loi. 30 juin 2003, n. 196, aux termes de la loi de l'art. 18 del D.Lgs. 196/2003, lu la note d'information qui précède mon consentement au traitement de toutes données personnelles pour les finalités comme décrites ci-dessus, étant conscient qu'en cas d'absence d'approbation, je ne pourrai pas participer au Concours de la Glace d'Or organisée par Rimini Fiera Spa en collaboration avec l'Association GelatoeCultura; je consens également que les susdites données soient communiquées à tiers, se référant à la communication et/ou transfert de celles-ci à la société de traitement des données, et traitées de manière adéquate pour l'accomplissement des obligations prévues par la Loi et par le règlement du Concours.

Signature

Date

Lisible