

# TASTE THE ART, SEE THE DESIGN.

09-11 LUGLIO 2025 | KRAM EXPO CENTER TUNISIA

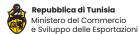
### **TEMA:**

TUNISIA E ITALIA – ARTE, CULTURA E TRADIZIONI





Con il patrocinio di





In collaborazione con



# **DATE** IMPORTANTI

Iscrizioni alla competizione:

fino al °1 giugno 2025

Consegna delle opere:

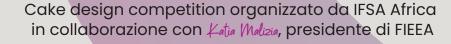
il 9 luglio dalle 7:00 alle 10:00

Ritiro delle opere:

l'11 luglio dalle 18:00 alle 19:00

Cerimonia di premiazione:

l'11 luglio alle 11:00, salvo eventuali modifiche comunicate dall'organizzazione.



# UNVEIL YOUR CAKE MASTERPIECE THREE-DAY PROGRAM

Contest live: squadre composte da 3-2 partecipanti realizzeranno dal vivo torte sul tema "Vita da Chef"



**KATIA MALIZIA** katia.malizia@ifsaafrica.com



FARES GHEZAL fghezal@ifsaafrica.com

### Programma delle tre giornate:

- Competizione di Cake Design
- Dimostrazioni pubbliche di Cake Design, realizzate a rotazione dalle partecipanti
- Cerimonia di premiazione
- Contest live: squadre composte da 3-2 partecipanti realizzeranno dal vivo torte sul tema "Vita da Chef"



# REGOLAMENTO DELLA COMPETIZIONE DI CAKE DESIGN 2025

#### 1. CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

La competizione è aperta a tutti i maggiorenni, amatori e professionisti del Cake Design con esperienza minima nel settore.

L'iscrizione avviene sul sito di IFSA Africa, nella sezione della competizione Cake Design 2025.

È necessario inviare:

Una foto con giacca da Chef bianca (scattata di fronte, su sfondo bianco e in alta risoluzione) all'e-mail federazionefiee@ifsaafrica.com

Una conferma di accettazione sarà inviata successivamente.

#### 2. PRESENTAZIONE DELLE OPERE

I partecipanti devono portare la loro opera già terminata e avranno 1 ora per l'allestimento.

L'organizzazione fornirà un tavolo neutro con tovaglia, uguale per tutti.

#### 3. ABBIGLIAMENTO OBBLIGATORIO

Giacca da Chef bianca

Pantaloni neri

Scarpe sportive nere

#### 4. ESCLUSIVITÀ DELL'OPERA

L'opera deve essere inedita (non deve essere stata presentata in altri eventi o concorsi).

In caso di violazione, il partecipante sarà squalificato, anche dopo la competizione.

#### **5. INSTALLAZIONE**

Il giorno dell'evento, ogni concorrente avrà uno spazio espositivo assegnato e un numero di identificazione.

#### **6. TEMA E FORMATO DELLA CREAZIONE**

L'opera deve essere una torta finta sul tema "Tunisia e Italia – Arte, Cultura e Tradizioni".

Forma e colori liberi, con almeno tre piani.

#### 7. DIMENSIONI

Altezza minima: 60 cm

Altezza massima: libera

Base del vassoio: tra 40 cm e 100 cm

#### 8. COMPOSIZIONE DELLE OPERE

Le opere devono essere già pronte all'arrivo. I partecipanti potranno effettuare solo ritocchi sul posto. Devono portare i propri strumenti e materiali (pasta di zucchero, utensili, ecc.).

#### 9. ELEMENTI AUTORIZZATI

Sono ammessi solo alcuni elementi non commestibili:

- Dummies in polistirolo all'interno
- Nastro in raso per il contorno del vassoio
- Fili per fiori
- Stecchini in legno all'interno

Coloranti perlati e glitterati sono autorizzati solo se commestibili.

#### 10. OBBLIGHI TECNICI

Coni di inserimento per fiori obbligatori.

#### 11. MATERIALI VIETATI

È vietata ogni decorazione artificiale (piume, strass, decorazioni sintetiche, ecc.).

#### 12. PRESENTAZIONE DELL'OPERA

Ogni partecipante deve fornire due brochure anonime contenenti:

- Descrizione del progetto
- Tecniche e materiali utilizzati

# 7891 VISITATORI COMMERCIAI da 28 paesi

Iraa

geria Belgio Benin Burkina Faso RDC Egitto Germania Ghana Grecia

Italia
Giordania
Kenya
Libano
Libia
Mauritania
Marocco
Namibia
Nigeria

Oman
Russia
Arabia
Saudita
Senegal
Tunisia
Turchia
UK
USA
Uzbekistan



## Giuria e criteri di valutazione

La giuria, composta da professionisti, valuterà le opere in base ai seguenti criteri:

- Complessità artistica e tecniche utilizzate %50
- Rispetto del tema %15
- Proporzioni, colori e pulizia dell'opera %15
- Innovazione e creatività %20

## Premi e riconoscimenti

I premi saranno assegnati secondo la seguente scala di punteggio:

100 pts
 1º Premio: Coppa – Medaglia – Coccarda – Diploma d'Onore con titolo
 99-96 pts
 2º Premio: Coppa – Medaglia – Coccarda – Diploma d'Onore con titolo
 95-92 pts
 3º Premio: Coppa – Medaglia – Coccarda – Diploma d'Onore con titolo

91-80 pts Medaglia d'Oro – Coccarda – Attestato di Merito 79-70 pts Medaglia d'Argento – Coccarda – Attestato di Merito 69-60 pts Medaglia di Bronzo – Coccarda – Attestato di Merito

< 59 pts Attestato di Partecipazione

# Quota di iscrizione e premi:

350 DT per i tunisini - 100,00 € per tutte le altre nazionalità

La cerimonia di premiazione avrà luogo l'11 luglio 2025 alle 11:00 (salvo modifiche)











# Con il patrocinio di





# **MODULO DI ISCRIZIONE**

Nome e Cognome:	Selezionare la categoria
Nome della pasticceria (se applicabile):	Amatore
Indirizzo	Professionista
III GIII 220	Proprietario di pasticceria
ZIP Code LILILI Regione	Consent for Personal Data and Image Processing
Paese	
	Participant's Signature
Telefono	
E-mail	
Facebook	Date
Instagram	



**09-11 LUGLIO 2025**KRAM EXPO CENTER TUNISIA



Inviare entro il 10 giugno 2025 a : **katia.malizia@ifsaafrica.com** 

Phone: +216 20 722 398 - Email: fghezal@ifsaafrica.com - mlouati@ifsaafrica.com - www.ifsaafrica.com - www.itncexpo.com