

Cake Design

CARTHAGE INTERNATIONAL COMPETITION

TASTE THE ART, SEE THE DESIGN.

09-11 LUGLIO 2025 | KRAM EXPO CENTER TUNISIA

TEMA:
TUNISIA E ITALIA – ARTE, CULTURA E TRADIZIONI



IFSA
INTERNATIONAL
FOOD SHOW AFRICA

Con il patrocinio di



Repubblica di Tunisia
Ministero del Commercio
e Sviluppo delle Esportazioni



Repubblica di Tunisia
Ministero dell'Industria,
delle Miniere e dell'Energia

In collaborazione con



DATE IMPORTANTI

Iscrizioni alla competizione:

fino al 01 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.



Cake design competition organizzato da IFSA Africa
in collaborazione con *Katia Malizia*, presidente di FIEEA

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@ifsafrica.com



FARES GHEZAL

fghezal@ifsafrica.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 federazionefief@ifsafrica.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 COMMERCIALI
da 28 paesi

geria

Belgio

Benin

Burkina

Faso

RDC

Egitto

Germania

Ghana

Grecia

Iraq

Italia

Giordania

Kenya

Libano

Libia

Mauritania

Marocco

Namibia

Nigeria

Oman

Russia

Arabia

Saudita

Senegal

Tunisia

Turchia

UK

USA

Uzbekistan

Cake
Design

CARTHAGE INTERNATIONAL COMPETITION



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 | 1° Premio: Coppa – Medaglia – Coccarda – Diploma d’Onore con titolo |
| 99-96 pts | 2° Premio: Coppa – Medaglia – Coccarda – Diploma d’Onore con titolo |
| 95-92 pts | 3° 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



Repubblica di Tunisia
Ministero del Commercio
e Sviluppo delle Esportazioni



Repubblica di Tunisia
Ministero dell'Industria,
delle Miniere e dell'Energia

MODULO DI ISCRIZIONE

Nome e Cognome:

Nome della pasticceria (se applicabile):

Indirizzo

ZIP Code Regione

Paese

Telefono

E-mail

Facebook

Instagram

Selezionare la categoria

- Amatore
- Professionista
- Proprietario di pasticceria
- Consent for Personal Data and Image Processing

Participant's Signature

Date

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

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



CARTHAGE INTERNATIONAL COMPETITION

09-11 LUGLIO 2025

KRAM EXPO CENTER TUNISIA



Organised by
ITNC
EXPO

16 Rue Elatrachia Ariana SUP 2080 - Tunisia
Phone: +216 55 023 000 / +216 54 564 999
Email: hello@ifsafrica.com