

4º CAMPEONATO NACIONAL DE CONFEITARIA

21 a 24 de Julho de 2026 – 13:00h às 21:00h

(Dia 24 encerramento às 19h)

Expo Center Norte | Rua José Bernardo Pinto, 333, Vila Guilherme, São Paulo – SP |
Brasil

REGULAMENTO

Regras Gerais – Aplicam-se a **TODAS** as categorias

Você será lembrado de que as inscrições **não devem ser exibidas** em nenhum site ou mídia social até que os resultados sejam anunciados em nosso site.

1. FINALIDADE

1.1 – Proporcionar aos participantes dos campeonatos uma grande oportunidade de divulgação de seus trabalhos na maior feira de confeitaria e panificação da América Latina, através das criações próprias, atendendo-se às temáticas propostas pela organização do evento e escolhidas por cada integrante.

2. ORGANIZAÇÃO

2.1 - O Campeonato deverá respeitar as normas e regras contidas em todos os regulamentos das devidas categorias selecionadas pelos participantes, sendo: instruções anexas e adendos que poderão ser editados até antes da presente data do campeonato.

3. VOTAÇÃO JÚRI PROFISSIONAL

3.1 - Campeonato será conduzido por um Presidente do Júri e por uma comissão de três (3) jurados técnicos especialistas, designados conforme a categoria avaliada. O Presidente é responsável por garantir o cumprimento integral das regras do campeonato e a integridade de todo o processo de avaliação, zelando pela imparcialidade e transparência entre organização, jurados e competidores. Os vencedores das categorias serão anunciados no último dia do evento, **24 de julho de 2026, às 17h**, no espaço destinado ao campeonato.

3.2 - A avaliação profissional ocorrerá no primeiro dia do evento, conforme o cronograma definido pela organização.

A banca avaliadora será composta por:

- 1 (um) Presidente do Júri – responsável por verificar o cumprimento das regras e validar o processo de avaliação.
- 3 (três) Jurados Técnicos – responsáveis pela análise artística e técnica dos bolos, conforme os critérios estabelecidos neste regulamento.

O Presidente do Júri não participa da média de notas, exceto em casos de empate ou impedimento técnico de algum jurado, quando então assume o papel de avaliador e exerce o voto de Minerva para desempate.

3.3 - Serão avaliados 8 (oito) critérios técnicos e artísticos, com notas atribuídas de 5 (cinco) a 10 (dez) em cada item. As notas dos jurados técnicos serão somadas e divididas por 3 (três), obtendo-se a média final técnica do competidor. Os critérios de avaliação são:

1. Concepção e/ou conceito global do bolo em relação ao tema proposto;
2. Grau de dificuldade e variedade de técnicas empregadas;
3. Qualidade na execução, acabamento e atenção aos detalhes;
4. Proporção, escala e harmonia visual;
5. Paleta de cores e impacto estético;
6. Habilidade técnica (observação: Na categoria de Flores em Açúcar, as flores devem existir na natureza);
7. Originalidade na abordagem do tema;
8. Cumprimento dos itens obrigatórios e requisitos do regulamento.

A nota final do competidor será composta por:

- 70% (setenta por cento) referentes à avaliação artística e técnica, e
- 30% (trinta por cento) referentes à degustação, que será realizada pela comissão de degustação em momento separado.

3.4 - Compete ao Presidente do Júri:

- Auditar e validar todas as notas atribuídas pelos jurados técnicos;
- Confirmar que os competidores cumpriram as normas de participação e os itens obrigatórios;
- Garantir que não haja inconsistências ou favorecimentos;
- Exercer o **voto de Minerva** em caso de empate na média final ou impossibilidade técnica de algum jurado.

4. VOTAÇÃO POPULAR

4.1 – A **votação popular** tem como objetivo promover a interação do público com os competidores e reconhecer o bolo que mais se destaca em criatividade. O júri popular permanecerá ativo durante todos os dias da feira, avaliando os bolos de cada categoria por meio de votação aberta, que se dará por meio de QR CODES que estarão disponíveis em cada placa de identificação dos bolos. Os links de votação serão disponibilizados apenas nos dias da competição e limita-se a 1 voto por pessoa, identificação via CPF.

4.2 – Cada projeto terá um display com nome, foto e perfil do participante. Sendo assim, não é permitido identificação nos bolos, como fitas de cetim no tabuleiro, placas decorativas, etc.

5. PARTICIPAÇÃO

5.1 – Serão considerados 06 (seis) participantes por categoria, aqueles que estiverem realizados as inscrições conforme instruções abaixo e selecionados internamente pela organização do evento.

6. INSCRIÇÕES

6.1 – O participante deverá preencher integralmente seus dados cadastrais, incluindo: nome completo, telefone, e-mail, endereço, idade e empregador (se houver).

6.2 – Deverá ser enviado um portfólio com 3 (três) a 5 (cinco) fotos de produções próprias, relacionadas à categoria escolhida, demonstrando o nível técnico e artístico do confeitoiro.

6.3 – É obrigatório o envio de um breve descritivo sobre o projeto do bolo que o competidor pretende apresentar, detalhando a ideia de montagem e as técnicas que serão utilizadas, conforme os critérios específicos da categoria.

6.4 – Inscrições tardias não serão aceitas, a menos que em **circunstâncias excepcionais**.

6.5 – O participante poderá se inscrever em mais de uma categoria, porém sua participação efetiva ficará restrita a apenas uma (1), a ser definida pela organização, de acordo com critérios de curadoria, adequação técnica e disponibilidade de vagas.

7. SELEÇÃO DOS PARTICIPANTES

7.1 – Serão selecionados até 6 (seis) competidores por categoria, conforme os critérios e requisitos estabelecidos neste regulamento.

7.2 – A organização do campeonato será responsável pela análise das inscrições e pela seleção final dos participantes. Serão considerados, para fins de classificação, a veracidade das informações fornecidas e o preenchimento completo dos requisitos exigidos.

7.3 – As inscrições que não estiverem em conformidade com o cronograma oficial ou descumprirem qualquer requisito previsto neste regulamento serão **DESCCLASSIFICADAS** automaticamente.

7.4 – Os participantes selecionados receberão um e-mail de confirmação, contendo as informações sobre local, data e horário de entrega e retirada dos trabalhos, além de demais orientações pertinentes à participação no campeonato.

INICIO DAS INSCRIÇÕES: 24 DE MARÇO DE 2026

TÉRMINO DAS INSCRIÇÕES: 02 DE JUNHO DE 2026

AVISO DOS SELECIONADOS: 09 DE JUNHO DE 2026

8. CATEGORIAS DO CONCURSO

8.1-BOLOS DE CASAMENTO EM PASTA AMERICANA:(BICOS, PIPING EM GLACÊ REAL- TEMA: MODERNO

8.2-BOLOS TEMÁTICOS EM PASTA AMERICANA- TEMA: HERÓIS

8.3-BOLOS REALISTAS - TEMA: LIVRE

8.4-BOLOS REALISTAS EM FLORES DE AÇÚCAR – TEMA: LIVRE

8.5-BOLOS EM CREMES: (BUTTERCREAM, CHANTILLY, GANACHE) – TEMA: TEXTURAS E BICOS

9. Regras Específicas – Aplicam-se a categoria de **BOLOS REALISTAS EM FLORES DE AÇÚCAR (Em vaso esculpido)**

Oportunidade para demonstrarem criatividade e domínio técnico na arte de modelar flores em açúcar, com foco no realismo botânico, na composição e na apresentação elegante de um bolo, respeitando as técnicas, a fidelidade da flora e a estética conforme as orientações abaixo.

REGRAS

1. Este trabalho **NÃO** tem degustação, portanto pode ter o interior falso. O bolo precisa ser esculpido no formato de vaso de flores usando predominantemente com material de isopor ou qualquer item falso internamente
2. O(s) bolo(s) deve(m) ser coberto(s) em qualquer meio comestível utilizado em produtos de açúcar e de confeitaria ou um vaso feito inteiramente de pasta comestível. O bolo deverá ser esculpido no formato de vaso ou um vaso de açúcar com as flores realistas de açúcar.
3. As flores e folhagens devem ser realistas, devem ser flores que imitam a coloração e formato das reais encontradas na natureza. Não será permitido arranjo com flores e ou folhagem fantasias (feitas por imaginação), sendo de coloração diferentes das encontradas na natureza.
4. Flores e elementos devem ser confeccionados apenas de pasta para flores de açúcar, industrial ou caseira, tais como: pasta de goma, easy paste, porcelana comestível, pasta de chantilly ou outras criações inéditas. Deve ter o aspecto de pasta de modelagem e não de creme.
5. Não será permitido flores em suspiro, flores com papel arroz.
6. Toda a exposição (base e bolo) deve respeitar a **dimensão máxima de 60 cm de largura**. Este é o espaço alocado a cada participante na mesa da competição.
7. Podem ser usados meios comestíveis para fixação firme, como pasta de modelagem, pasta de flores, pasta de chocolate ou guloseimas de crispies de arroz, poderá ser usado como uma alternativa comestível para criar estrutura, mas a parte principal do objeto deve ser de isopor internamente.

8. São permitidos arames florais, desde que seja usado para fazer a sustentação da flor, deverá estar encapado com fita floral.
9. Não são permitidos fios e pétalas sintéticas, exceto pistilos realistas para flores.
10. Não há restrição de altura.
11. O bolo entregue deverá ser o mesmo que o informado no ato da inscrição; caso o bolo entregue não seja o mesmo, o competidor perderá 30% do ponto na avaliação.
12. Todos os competidores deverão encaminhar alguns vídeos da **produção dos projetos** para a organização até 2 (dois) dias antes do evento.

FOTO E INFORMAÇÃO DE COMO DEVERÁ SER O PROJETO A SER EXPOSTO



Toda a exposição deverá estar em uma base de no máximo 60cm de largura, este é o tamanho do espaço alocado para cada competidor na mesa da competição.

O bolo precisa ser esculpido em formato de vaso de flores.

Não há restrição de altura.

O bolo será avaliado e pontuado em 100% para a parte artística.

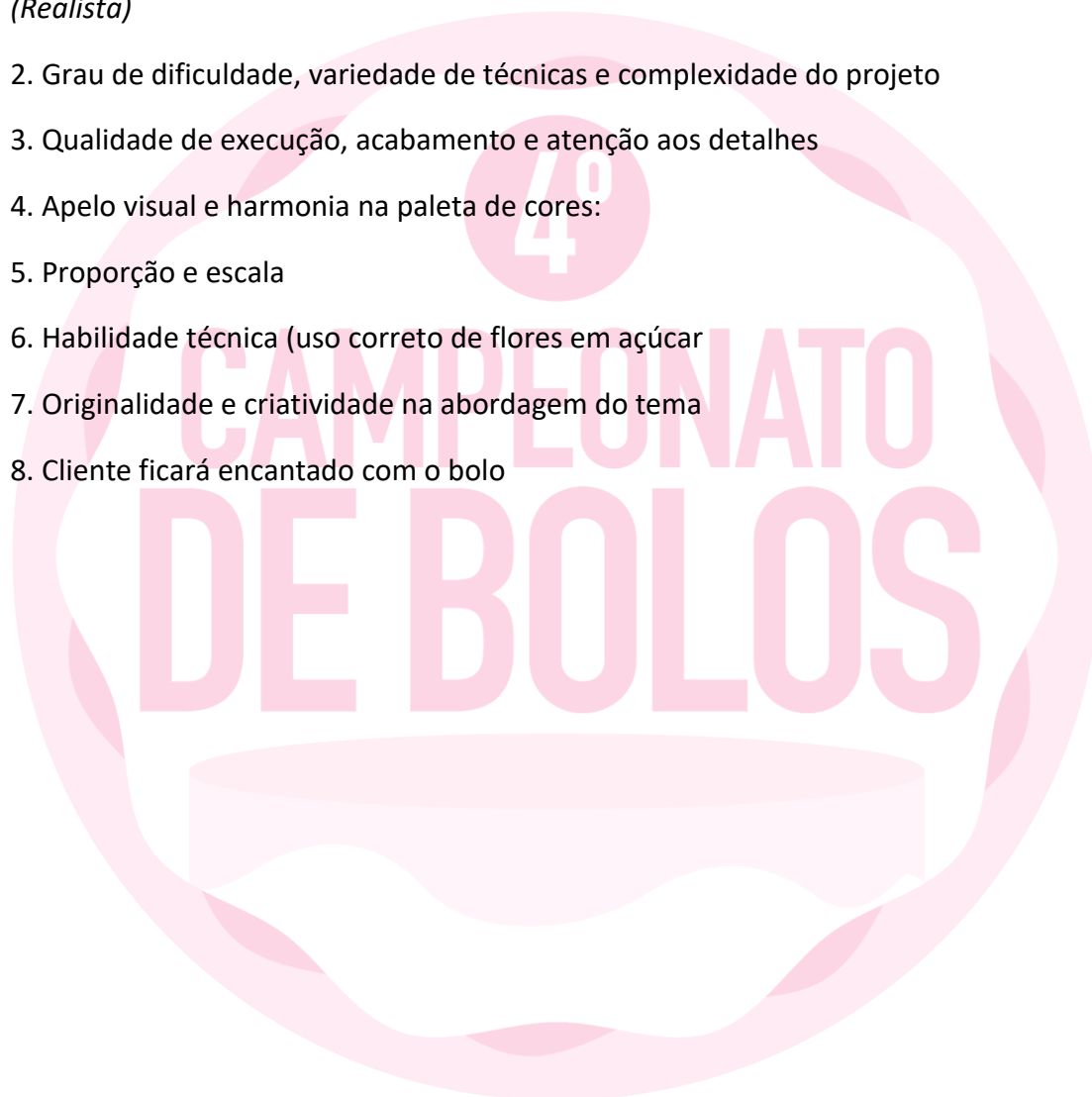
10. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

ASPECTOS GERAIS:

AVALIAÇÃO ARTÍSTICA – 100% do total

Critério – Nota de 5 a 10

1. Concepção e conceito global do bolo com base no tema: *Vaso de Flores e Açúcar (Realista)*
2. Grau de dificuldade, variedade de técnicas e complexidade do projeto
3. Qualidade de execução, acabamento e atenção aos detalhes
4. Apelo visual e harmonia na paleta de cores:
5. Proporção e escala
6. Habilidade técnica (uso correto de flores em açúcar)
7. Originalidade e criatividade na abordagem do tema
8. Cliente ficará encantado com o bolo



11. ENTREGA DAS EXPOSIÇÕES

11.1 – O bolo completo para exposição deve ser entregue na **Arena do Confeiteiro** (Pavilhão Azul, entre Rua A e 1), conforme indicação no mapa do evento.

11.2 – Os competidores podem acessar o pavilhão a partir das 09h00. A organização disponibilizará um espaço de trabalho na Arena do Confeiteiro para a finalização dos bolos. As peças devem ser entregues em suas devidas mesas de julgamento até as 12h00. Atrasos na entrega resultarão em perda de pontos na avaliação.

11.3 – Para a degustação, a organização disponibilizará espaços de trabalho para o armazenamento dos mini bolos comestíveis, que já devem vir pré-preparados ou finalizados. O competidor será autorizado a realizar os últimos trabalhos e reparos nas peças a partir das **15h00** (1 hora antes do julgamento) até as **15h50**, ou seja, 10 minutos antes do início da degustação dos jurados.

11.4 – Para facilitar o acesso, a credencial do competidor estará disponível para retirada no CAEX (Centro de Atendimento ao Expositor) a partir de dois dias antes do evento. Caso opte por retirar a credencial no dia, o competidor deve dirigir-se ao CAEX ao chegar e apresentar o documento de identificação com foto.

11.5 – O competidor tem direito a 1 (uma) credencial extra para um acompanhante, que será autorizado a entrar no local ANTES da abertura da feira.

11.6 – Para convidados adicionais, a organização disponibilizará 5 VOUCHERS em código para acesso gratuito ao evento. Estes acessos são liberados APÓS o início da feira (horário de abertura para visitantes).

IMPORTANTE: as credenciais deverão ser usadas em todos os momentos, inclusive nas entregas das premiações.

12. ORIENTAÇÕES

12.1 – A organização enviará um link de preenchimento para que os competidores solicitem as credenciais de seus acompanhantes extras, que devem ser solicitadas com até 10 dias de antecedência da feira.

12.2 – Uma área de reparo (backstage) estará disponível para ajustes e finalização. O competidor poderá trabalhar em sua exposição até as 12h00 do dia de sua categoria, após este horário, não será mais permitido tocar na peça.

12.3 - O competidor deve trazer seu próprio kit de preparação. A área de *backstage* da Arena do Confeiteiro deve ser utilizada estritamente para os preparativos finais.

12.4 – Cada competidor é responsável por seus próprios pertences, pois não há instalações de armazenamento disponíveis. É proibido utilizar a estrutura do evento que será destinada a outros fins durante a feira.

13. SEGURANÇA

13.1 – Embora seja tomado um cuidado razoável com a segurança das exposições, os organizadores não serão responsáveis por qualquer perda ou danos às exposições,

equipamentos ou objetos pessoais. Todas as inscrições são exibidas na área de competição no próprio risco do competidor.

14. COMPORTAMENTO E CONDUTA DOS CONCORRENTES

14.1 – Esperamos que todos ajam de maneira respeitosa antes e depois das competições, logo abaixo encontram-se exemplos de comportamentos que não serão permitidos:

- a) Qualquer concorrente que interfira ou ameace interferir no funcionamento do processo de julgamento ou da competição.
- b) Comportamento agressivo, linguagem chula ou gritos não serão tolerados;
- c) Todos os comentários difamatórios, ofensivos ou depreciativos, verbais ou escritos (incluindo e-mails, mensagens de texto/correio de voz/telefone, mídias sociais ou outra comunicação escrita) a um membro da equipe de julgamento ou a um membro da FIPAN;
- d) Danificar ou interferir com outra exposição de competição de bolo.

15. MEDIDAS E PUNIÇÕES A SEREM TOMADAS

15.1- Todas as ameaças contra quaisquer membros da equipe da FIPAN, incluindo os juízes ou outros participantes do evento, serão encaminhadas à polícia.

15.2- Será desclassificado do concurso qualquer participante que infrinja qualquer cláusula deste regulamento, conforme exemplo a seguir: não se atentar ao dia da entrega prescrito no regulamento e orientação da organização do evento; deixar o trabalho em locais inapropriados para o armazenamento do mesmo.

15.3- Removido da competição e da feira imediatamente;

15.4- Proibido de participar do Campeonato ou entrar na competição por um período mínimo de 2 anos.

16. DIREITOS AUTORAIS

16.1- Ao entrar no Campeonato Nacional de Bolos da FIPAN, ESTEJA ciente de que fotografias ou cópias podem ser tiradas por qualquer pessoa ou visitante e perceba que seus projetos/trabalhos podem ser reproduzidos.

17. DIREITOS DE PROPRIEDADE INTELECTUAL

17.1- Você pode se inspirar em filmes, livros, moda, etc., mas nós encorajamos você a usar sua própria criatividade, você perderá pontos por falta de originalidade.

18. DAS FOTOGRAFIAS

18.1- As fotografias registradas durante as competições poderão ser utilizadas por qualquer meio de comunicação pela FIPAN, conforme acordado com a equipe de gestão do evento.

18.2- Conforme prescrito e autorizado no termo de uso de imagem, o participante estará ciente que a sua imagem e voz poderá ser usada para fins de divulgação e publicidade da pré-realização, realização e pós realização, em todos os materiais de comunicação impressos e digitais (site FIPAN e Congresso FIPAN, redes sociais,

canal FIPAN no youtube, e-mail marketing), do definitivo e gratuito, constante em fotos e filmagens da FIPAN.

19. PONTUAÇÕES/ FEEDBACK

19.1- A decisão dos juízes é final, e será sigilosa exclusiva à organização do evento, caso tenha contestações serão autorizados feedbacks individuais após o encerramento.

20. REMOÇÕES DAS EXPOSIÇÕES

20.1- As exposições só poderão ser removidas a partir das 18:30 horas, na sexta-feira, dia 24 de Julho, após o anúncio dos resultados. Por favor, esteja ciente disso antes de organizar seus planos de viagem e não solicite a remoção de sua exposição antes do horário indicado.

20.2- Os organizadores reservam-se o direito de remover e destruir qualquer exposição não retirada após as 19 horas na sexta-feira, dia 24 de Julho de 2026.

21. PRÊMIOS

1º LUGAR: 90 pontos a 100 pontos

2º LUGAR: 75 pontos a 89 pontos

3º LUGAR: 65 pontos a 74 pontos

JÚRI TÉCNICO

1º

.

.

.

2º

.

.

.

3º

.

.

4º, 5º e 6º - Certificado

JÚRI POPULAR

1º

.

.

.

2º

.

.

.

3º

.

.

4º, 5º e 6º - Certificado

22- CONSIDERAÇÕES GERAIS

22.1- Sua participação na competição lhe dá direito a entrada gratuita para todos os dias da FIPAN 2026.

22.2 - As inscrições para as competições podem ser encerradas mais cedo do que o indicado devido a vagas limitadas na competição. Lembre-se de verificar o site com frequência para atualizações.

22.3- Todas as dúvidas devem ser submetidas à campeonatos@fipan.com.br, até o dia 02 de Julho de 2026. Nenhuma dúvida será respondida após esta data. As perguntas devem referir-se apenas às regras conforme a categoria escolhida. Não serão dados conselhos sobre desenhos ou bolos individuais ou sobre categorias adequadas.

22.4- Os bolos não devem ser inscritos em qualquer outra competição no Brasil, sendo o bolo destinado à competição em si, exclusivo para o campeonato FIPAN 2026. Caso seja comprovado inscrições simultâneas, a sua inscrição para o campeonato FIPAN 2026 será automaticamente cancelada.

22.5- As inscrições que não estiverem em conformidade com o cronograma serão marcadas como DESCLASSIFICADAS.

22.6- Se uma exposição for removida da área de exibição da competição por qualquer motivo que os organizadores/juízes considerem adequado (incluindo reclamações ou consideradas ofensivas), o competidor será avisado antecipadamente da razão e poderá argumentar seus pontos aos jurados.

22.7- Todos os competidores receberão certificados e prêmios aos primeiros colocados.

22.8- Qualquer informação deste regulamento poderá ser alterada até a presente data do concurso.

Por favor, encaminhe quaisquer perguntas para campeonatos@fipan.com.br

Você não deve, em nenhuma circunstância, entrar em contato diretamente com nenhum de nossos juízes individuais.