

Règlement

Art 1. Le Championnat de France de la Pizza Napolitaine STG (Specialità Tradizionale Garantita) est organisé par l'Association des Pizzerias Françaises (APF). Il se déroulera à Marseille le 20 septembre 2019 sur le vieux port, quai de la Fraternité.

Art 2. Tous les pizzaiolos professionnels, français et/ ou résidents depuis au moins 2 ans en France, âgés de minimum 17 ans peuvent concourir.
Pourront aussi participer les personnes ayant suivi un cursus de formation pizzaiolo dans un centre de formation agréé.

Art 3. Les inscriptions se font en ligne sur le site de l'APF - www.pizzerias.asso.fr.
L'inscription au Championnat coûte 70€, et 50€ pour les adhérents de l'APF à jour de leur cotisation annuelle.

La validité de l'inscription est acquise par le respect complet de ce règlement.
Une fois le nombre maximum d'inscrits atteint, imposé par les limites organisationnelles, l'Organisation se réserve le droit de fermer les inscriptions afin de garantir un déroulement en règle de la manifestation.

Art 4. L'organisateur prévoit un tirage au sort anticipé. Les concurrents seront prévenus au plus tard 48 heures avant le concours et un numéro de passage leur sera attribué.
Le concurrent devra être présent dès le début de l'épreuve.
Le concurrent sera appelé par l'animateur 15 min avant son passage en table de préparation. La table de préparation sert à la mise en place des ingrédients dans un bac Gilac 40/60cm qui sera mis à disposition pour le passage à la table de fabrication. Le juge donnera le feu vert pour entrer dans l'espace de fabrication. A partir de ce moment, le concurrent est maître des lieux. Il doit vérifier le plan de travail, l'état du four et du matériel. A partir du moment où le concurrent est prêt, il démarre l'étalage, le juge enclenche le chronomètre pour un temps maximum de 15 min.
Dans le temps de réalisation, le pizzaiolo devra remettre au propre son espace et remettre dans le bac son matériel et ingrédients pour laisser la place au prochain concurrent. Une fois la pizza sortie du four, posée sur un plateau éventuellement décoré, le juge stoppe le chronomètre. Le pizzaiolo devra présenter sa pizza à la table de jury et répondre aux questions des juges.

Art 5. La pizza, margherita ou marinara, devra être réalisée selon le code international de la Verace pizza Napoletana Stg.
Le Championnat se déroule sur un four à bois de la marque Marana.

La notation comprend une partie pour la préparation qui sera notée par le/les juge(s) de four et une deuxième partie qui sera notée par les juges de table auprès desquels le candidat devra apporter sa pizza, expliquer et argumenter son travail.

Notation juge de four / total 50 points :

- tenue / 10 points
- étalage / 10 points
- aisance / rapidité / 10 points
- organisation / hygiène / 10 points
- respect des conventions STG / 10 points

Notation juge de table / total 150 points par juge :

- cuisson / 50 points
- goût / 50 points
- respect du protocole STG / 50 points

Le jugement du jury est incontestable.

Art 6. L'organisation se réserve tous droits publicitaires concernant les vainqueurs et l'utilisation de tous les supports photographiques et vidéo sans en référer aux participants.

Art 7. La remise des prix se fera dès la fin du Championnat, une photo sera prise avec tous les concurrents de préférence en tenue de travail et sera publiée sur le magazine France Pizza.
Les dix premiers recevront un diplôme.