

# Règlement du Championnat de France de la pizza 2018

## Art 1- Organisation

- a) Les étapes du France Pizza Tour (FPT) constituent les phases de sélection pour le Championnat de France de la Pizza. La compétition est organisée par l'APF (Association des Pizzerias Françaises).
- b) Les 10 premiers de chaque étape sont sélectionnés pour participer au Championnat de France les mercredi 4 & jeudi 5 avril 2018 au salon PARIZZA Paris - porte de Versailles.
- c) Les qualifiés doivent s'inscrire **impérativement avant le jeudi 22 mars 2018 au plus tard** pour confirmer leur présence au Championnat de France de la Pizza.
- d) Le Championnat de France de la pizza se déroulera sur deux jours et pour la bonne mise en place du concours, les participants devront respecter le règlement mis en place par l'APF organisatrice. Aucun arrangement de quelque nature que ce soit ne pourra être accepté concernant le non-respect du règlement ci-dessous. Tout pizaiolo qui se présente au concours, ne remplissant pas les conditions du règlement exposés ci-après, se verra disqualifié.

## Art.2- Les participants / inscriptions / tarifs

### **a) les participants**

- Le Championnat de France de la pizza est ouvert à tous les pizaiolos professionnels en activité ou pas, âgés de 17 ans et plus.
- Les participants doivent être résidents en France et/ou de nationalité française.

### **b) les inscriptions**

- Chaque participant sélectionné pour la finale recevra un email ou un courrier lui indiquant la marche à suivre pour s'inscrire au Championnat. L'inscription sur internet se fait sur : <http://pizzerias.asso.fr/championnat-france-pizza/inscriptions.php>.

Dès l'inscription sur le site de l'APF, le secrétariat enverra la facture dans les deux mois qui suivent le Championnat de France de la Pizza.

**Seuls les pizaiolos sélectionnés sur une étape peuvent s'inscrire aux épreuves Qualité Classique, large et rapidité.**

**Les épreuves acrobatiques et Teglia sont ouvertes à tous les pizaiolos dans la limite des places disponibles.**

**L'épreuve Pizza Due est réservée aux candidats dont le dossier a été validé.**

### **c) tarifs /facturation**

- Le coût du concours **Pizza Qualité (classique)** est de 90 Euros à l'ordre de l'APF (50 Euros pour les adhérents à jour de cotisation).
- Pour le concours **Pizza Qualité (Teglia ou pizza plaque)**, le montant est de 130 Euros à l'ordre de l'APF (70 Euros pour les adhérents à jour de cotisation).
- Pour le concours **Pizza Rapidité**, le montant est de 45 Euros à l'ordre de l'APF (25 Euros pour les adhérents à jour de cotisation).
- Pour le concours **Pizza La plus Large**, le montant est de 45 Euros à l'ordre de l'APF (25 Euros pour les adhérents à jour de cotisation).
- Pour le concours **Pizza Acrobatique Individuel**, le montant est de 50 Euros à l'ordre de l'APF (30 Euros pour les adhérents à jour de cotisation).
- Pour le concours **Pizza a Due**, le montant est de 140 Euros à l'ordre de l'APF (pour le duo).

## Art.3- Déroulement du concours et obligations des participants

Un tirage au sort sera effectué par les organisateurs afin de déterminer le numéro de passage des pizaiolos.

Tous les participants devront se présenter à l'accueil de l'espace du concours minimum 10 numéros avant celui qui leur auront été attribué (sous peine de pénalités), cela afin de faciliter l'organisation du Championnat.

Les candidats qualifiés, classés 10<sup>ème</sup> ou repêchés sur les épreuves du FPT passeront le mercredi 4 au matin à partir de 8h30 suivis des 9èmes, 8èmes ainsi de suite jusqu'aux 3èmes dans la mesure du possible.

Les concurrents dont l'ordre de passage est supérieur à 50 devront impérativement se présenter sur le stand accueil du concours avant **12H** pour remplir leur fiche technique.

Le Jeudi 5 au matin, dès 8h30, la suite des épreuves se fera par ordre de classement décroissant jusqu'aux premiers.

Les concurrents du jeudi 5 avril devront impérativement se présenter sur le stand du concours avant **8H30** pour remplir leur fiche technique.

Chaque concurrent se verra remettre un badge avec son numéro de passage qu'il devra conserver toute la journée.

Chacun concurrent sera ensuite appelé par l'animateur 30 min avant son passage en salle de préparation. Toute mise en place, découpe, tranchage ou autre se fera uniquement dans l'espace préparation prévu à cet effet. Le temps de préparation est limité à 15min.

Pour toute cuisson sur place de matières premières, 2 solutions sont proposées :

- Soit une cuisson sur plaque à induction uniquement, à la charge du concurrent, en salle de préparation dans le temps imparti de 15min.
- Soit dans le four pendant le concours dans le temps imparti de 12 min.

### **Nous imposerons les règles d'hygiène réglementaires en salle de préparation.**

En salle de préparation, le pizzaiolo pourra être accompagné d'un assistant de son choix.

L'accompagnateur devra être mentionné sur la fiche d'inscription. Il devra être obligatoirement en tenue professionnelle complète.

La salle de préparation sert à la dépose des matières premières de la glacière vers un bac alimentaire de 40/60cm qui sera mis à disposition pour le passage à la salle de fabrication.

Le juge vous donnera l'autorisation d'entrer dans l'espace de fabrication. A partir de ce moment, le concurrent est maître des lieux. Il doit vérifier son plan de travail, l'état du four et du matériel. Lorsque tout lui semble parfait, il démarre l'étalage et le juge déclenche son chronomètre pour un temps maxi de **12 min.**

-Pendant la cuisson, le pizzaiolo devra nettoyer son espace et ranger ses ingrédients et son matériel dans le bac alimentaire afin de laisser l'espace propre pour le prochain concurrent.

-Une fois la pizza sortie du four, posée sur un plateau et uniquement quand le pizzaiolo jugera son travail terminé, le juge stoppe le chronomètre. Le pizzaiolo présentera sa pizza à la table de jury et détaillera le travail de la pâte et le choix des ingrédients. Il devra aussi répondre aux questions des juges.

A la fin de sa présentation, il repartira par la salle de préparation pour vider son bac.

### **Art.4- Les notations**

**Art.4- 1 Le concours Pizza Qualité Classique** est jugé sur 4 critères.

- La préparation devant le four notée sur un total de 50 points comprend : l'aisance, la rapidité, l'étalage, l'hygiène et la tenue (tenue professionnelle complète : chaussures, pantalon, veste ou t-shirt, tablier et couvre-chef).

- Pour la cuisson et le goût, chaque juge de table attribuera une note entre 10 et 100 points pour chacun des deux critères.

- Un juge (chef cuisinier) notera entre 10 et 50 points la présentation de la pizza (dressage), de 10 à 50 points la compétence culinaire (maîtrise technique) et de 10 à 50 points le goût (association des saveurs) Attention : toute décoration extérieure à la pizza n'est pas prise en compte dans la note mais juste pour le plaisir des yeux, du public et pour la photo.

**-Aucune contestation de la part du participant ne pourra être faite sur la notation effectuée par les juges de table et de fabrication.**

### **Les pénalités:**

- Tout pizzaiolo arrivé en retard au Championnat sera pénalisé de 20 points.
- La pizza classique est une pizza ronde d'un diamètre minimum de 29 cm. Une pénalité de 20 points sera appliquée si la pizza fait moins de 29 cm de diamètre.
- **Le temps de réalisation de la pizza est de 12 min maximum** à partir du moment où le concurrent commence son étalage jusqu'à la fin de la décoration de la pizza. Une pénalité de 20 points lui sera appliquée pour tout dépassement de temps.

- Le poids du pâton ne doit pas dépasser les 280gr. Si ce poids est dépassé, il sera demandé au pizzaiolo d'ajuster le poids.

**Art.4- 2 Le concours TEGLIA:** réaliser une plaque de pizza de 40\*60 cm. Le nombre de concurrents pour le concours Teglia est limité aux 20 premiers inscrits. Le temps de réalisation est de 35 min. Tout dépassement sera sanctionné d'une pénalité de 20 points. La plaque et les pinces ne sont pas fournis par l'organisation.

**Art.4- 3 Le concours ACROBATIQUE :** réaliser un show avec le maximum de figures pendant un temps qui ne doit pas excéder 5 minutes.

**Art.4- 4 Le concours Pizza LARGE :** réaliser une pizza la plus large possible avec un pâton de 500gr fourni par l'organisation.

**Art.4- 5 Le concours RAPIDITE :** étaler le plus vite possible 5 pâtons fournis par l'organisation et couvrir les 5 grilles fournies également.

**Art.4- 6 Le concours PIZZA A DUE** dispose d'un règlement spécifique

Les candidats, pizzaiolo et chef, disposeront de **20 minutes** pour préparer, cuire et présenter la pizza en duo.

**Le jury apportera une grande attention aux préparations culinaires réalisées sur place.**

Le chef aura à sa disposition une plaque de cuisson induction pour préparer les ingrédients de la garniture.

Le chef apporte les ingrédients nécessaires à sa recette.

Le chef apporte ses ustensiles : casseroles, couteaux et tout le petit matériel nécessaire à la préparation de la garniture.

Le pizzaiolo aura un four à pizza électrique, une pelle à pizza, un plan de travail et de la farine pour abaisser le pâton.

Le pizzaiolo doit apporter ses pâtons.

Le pizzaiolo doit apporter un bac Gilac 40/60 cm.

Dans le temps de fabrication et de cuisson, chaque duo de candidats doit nettoyer et ranger l'espace mis à sa disposition pour laisser la place propre aux candidats suivants.

Tout le matériel et les ingrédients personnels doivent être retiré.

Pendant la phase de préparation, les juges de table veillent à l'organisation, à la conformité de la préparation et de la cuisson des pizzas ainsi qu'à la stricte application du règlement.

**Les juges de table** notent la qualité du travail effectué : qualité et fraîcheur des matières premières, propreté et hygiène, tenue vestimentaire, maîtrise des techniques, préparations culinaires réalisées sur place, respect de la recette et conformité avec la recette du dossier d'inscription, respect du temps imparti.

Ils rendent compte de ces éléments au jury de dégustation.

Une fois la pizza préparée, les deux candidats présenteront ensemble leur pizza aux **juges de dégustation**. Ils devront expliquer leur recette.

Ils couperont la pizza et présenteront une tranche à **chaque juge de dégustation qui notera la cuisson, le goût, la créativité et l'originalité.**

**Note du jury de Table :**

Préparations culinaires sur place

Maîtrise des techniques

Travail en duo

Qualité des matières premières

Propreté et hygiène (tenue y compris)

Respect du temps accordé

**sur un total de 350 point**

notation sur 70 points

notation sur 50 points

notation sur 50 points

notation sur 50 points

notation sur 40 points

notation sur 40 points

**Note du jury de Dégustation (3 personnes) :**

**sur un total de 300 points x3 = 900**

La CUISSON (pâte et ingrédients)  
Le GOUT  
La CREATIVITE et l'ORIGINALITE

notation sur 100 points x3  
notation sur 100 points x3  
notation sur 100 points x3

**Note du dossier d'inscription**

**notation sur 50 points**

**TOTAL des points PIZZA A DUE**

**1 300 points**

L'échelle de notation est la suivante :

100 / 80 points	parfait
79 / 60 points	très bien
59 / 40 points	bien
39 / 20 points	moyen
19 / 0 points	insuffisant

Toute décoration extérieure à la pizza n'est pas prise en compte pour les points.

- La pizza devra être une pizza ronde d'un diamètre minimum de 29cm. Une pénalité (- 50 points) sera attribuée si le **diamètre est en dessous de 29 de diamètre**.

- Le temps de réalisation de la pizza est de 20 min maximum à partir du moment où le concurrent commence l'étalage du pâton jusqu'à la fin de la préparation de la pizza.

Dans le temps de réalisation, les candidats devront ranger et nettoyer leur espace de travail pour laisser la place aux prochains candidats.

Une pénalité (-50 points) sera attribuée pour tout **dépassement du temps entre 1 et 5 min**.

Au-delà de 5 min de dépassement, le retard est éliminatoire.

- La pizza réalisée doit être **conforme à la recette du dossier d'inscription**. Un écart majeur entraînera une pénalité (-50 points).

Chaque juge attribuera une note à chacune des pizzas.

Chaque juge remettra ses grilles de notations quand il aura terminé l'évaluation de la totalité des 8 duos Pizzaiolo & Chef.

Les notes données par chaque juge seront additionnées et le total déterminera la position mathématique.

En cas d'égalité, la voix du Président du Jury sera prépondérante.

La décision du jury est sans appel.

Les résultats seront dévoilés en fin d'après-midi et les lauréats récompensés le jour même.

### **Art.5- Communication et publicité**

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

Le bon sens induit le respect des marques qui organisent ou qui reçoivent le championnat. Par conséquent, il n'y aura pas de communication directement concurrente sur le lieu du concours.

### **Art.6- Remise des prix**

La remise des prix se fera dès la fin du concours le jeudi 5 avril 2018 de 17H30 à 19h, une photo sera prise avec les 10 premiers concurrents de préférence en tenue de travail. Elle sera publiée sur la revue France pizza.

Tous les participants recevront une attestation de participation. Les dix premiers recevront un diplôme nominatif du Championnat. Les 3 premiers recevront également un trophée. Des lots seront offerts par les partenaires de l'événement.

L'Association des Pizzérias Françaises (APF) remettra un chèque de 500 € aux 3 vainqueurs de l'épreuve classique afin de les aider à financer leur éventuelle participation au Championnat du Monde de la Pizza.