

REGLEMENT ETAPES DU FRANCE PIZZA TOUR 2017/18

Art.1 Organisation.

Les étapes du France Pizza Tour ainsi que le Championnat de France de la Pizza sont organisés par l'APF (Association des Pizzerias Françaises). L'Association des Pizzerias Françaises est une association Loi du 1er juillet 1901 ayant son siège social : 7bis, rue Decrès 75014 PARIS. Numéro de SIREN 490 840 808, Code APE : 913E.

Le présent Règlement est disponible et consultable sur le site <http://www.pizzerias.asso.fr/> et doit être accepté par tous les participants.

Les 10 premiers de chaque étape seront qualifiés pour le Championnat de France les 4 et 5 avril 2018 qui se tiendra au salon « PARIZZA », Porte de Versailles à Paris. Les qualifiés pour le Championnat de France pourront concourir au Championnat de France de la Pizza sous réserve de l'acceptation pleine et entière du règlement du Concours du Championnat de France de la Pizza 2018.

Art. 2 Les participants / inscriptions / tarifs

Les participants

Tous les pizzaiolos professionnels, Français et/ ou résidents depuis au moins 2 ans en France, âgés de minimum 18 ans peuvent concourir. Ils participent pour leur propre compte en tant que professionnel de la pizza travaillant ou pas pour une pizzeria. Pourront aussi participer les personnes ayant suivi un cursus de formation pizzaiolo dans un centre de formation agréé. Ce concours est réservé uniquement aux professionnels de la Pizza.

Les inscriptions

Les inscriptions et paiements se font en ligne sur le site de l'APF – www.pizzerias.asso.fr.

Tarifs et facturation :

Le montant du concours classique est de 65 Euros et 45 Euros pour les adhérents APF à jour de cotisation.

Art. 3 Déroulement et obligations des participants

L'organisateur prévoit un tirage au sort anticipé pour déterminer le numéro de passage de chaque participant. Les concurrents seront prévenus au maximum 48H à l'avance et un numéro de passage leur sera fourni. Le concurrent devra être présent au moins une heure avant son numéro de passage.

Chaque concurrent aura pris soin d'emmener ses propres ingrédients nécessaires à la fabrication de la pizza présentée. Le concurrent s'assure avoir pris toutes les précautions afin d'éviter toute intoxication alimentaire (chaîne du froid, ingrédients en DLC valide).

Le concurrent sera ensuite 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 tout est parfait, 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 porter sa pizza à la table de jury et répondre aux questions des juges.

Art. 4 Le concours classique et notations

Le poids du pâton n'excèdera pas les 280g, poids maximum autorisé.

Le concours est jugé sur 4 critères : la préparation (tenue vestimentaire, aisance générale, hygiène, étalage et temps), le goût, la cuisson et la présentation. Attention: toute décoration extérieure à la pizza n'est pas prise en compte pour les points mais juste pour le plaisir des yeux, du public et pour la photo.

Notations

Les notations se font sur base de 3 types de juges : juge de fabrication, juge dégustation, juge chef cuisinier

Le juge de fabrication note la tenue du concurrent sur 10 points, son étalage sur 15 points, son aisance/rapidité sur 10 points et son organisation/hygiène sur 15 points pour un total de 50 points.

Les juges de dégustation (3 au minimum) notent la cuisson sur 100 points et le goût sur 100 points pour un total de 200 points chacun.

Le juge chef cuisinier note la présentation/ esthétique sur 100 points, la cuisson sur 100 points et le goût sur 100 points pour un total de 300 points.

Pénalités

La pizza classique devra être une pizza ronde d'un diamètre minimum de 29 cm. Dans le cas contraire une pénalité de 50 points sera appliquée.

Le temps de réalisation de la pizza est de 12 min à partir du moment où le concurrent commence son étalage jusqu'à la fin du dressage de la pizza.

Une pénalité de 20 points est appliquée pour un temps supérieur à 12 minutes jusqu'à 14 minutes.

Une pénalité de 50 points est appliquée pour un temps supérieur à 14 minutes.

Tout retard non justifié à la table de préparation sera sanctionné par une pénalité de 20 points.

Art. 5 Participation à plusieurs étapes

Les **3 premiers qualifiés** d'une étape pourront participer à une autre étape mais seul le résultat de la première étape sera pris en compte. En ce qui concerne les autres concurrents, ils auront la possibilité d'améliorer leur positionnement dans le classement en participant à une autre étape.

Art.6 Communication et publicité

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 Remise des prix

La remise des prix se fera dès la fin de chaque concours, une photo sera prise avec tous les concurrents de préférence en tenue de travail et sera publiée sur le magazine France Pizza.

Chaque participant recevra une attestation de participation. Les dix premiers auront un diplôme nominatif mentionnant son classement. Les trois premiers recevront également un trophée. Des lots seront offerts par les partenaires de l'APF.

Art.8 Loi Informatique et Libertés

Les coordonnées des participants seront collectées et traitées informatiquement par l'Organisateur.

Conformément à la loi « informatique et libertés » du 6 janvier 1978, chaque participant dispose d'un droit d'accès, de rectification ou de radiation des informations nominatives le concernant en envoyant un courrier à l'adresse suivante : 45, rue Jean Jaurès – 92600 LEVALLOIS-PERRET.

Ces données sont destinées à l'Organisateur et sont obligatoires pour la participation au concours et à l'attribution des prix aux gagnants.