

REGLEMENT ETAPES DU FRANCE PIZZA TOUR 2018/19

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). Les 10 premiers de chaque étape seront qualifiés pour le Championnat de France les 1 et 2 avril 2019 qui se tiendra au salon "PARIZZA", Porte de Versailles à Paris.

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 17 ans peuvent concourir. Ils participent pour le compte de leur propre pizzeria ou en tant qu'ex salarié d'une pizzeria. Pourront aussi participer les personnes ayant suivi un cursus de formation pizzaiolo dans un centre de formation agréé.

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 70 Euros et 50 Euros pour les adhérents APF à jour de cotisation.

Art. 3 Déroulement et obligations des participants

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 au moins une heure avant l'horaire correspondant à son numéro de passage. Pour information, le concours débute à 10 heures et 5 concurrents passent par heure.

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 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 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.

Pénalités

La pizza classique devra être une pizza ronde d'un diamètre minimum de 29 cm. Dans le cas contraire une pénalité de 20 points sera appliquée.

Le temps de réalisation de la pizza est de 15 min à partir du moment où le concurrent commence son étalage jusqu'à la fin du dressage de la pizza.

Dans le cas contraire, une pénalité de 20 points sera appliquée.

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

Dans le cas où deux concurrents sont ex aequo, ils seront départagés par la note de cuisson.

Art. 5 Participation à plusieurs étapes

Les **3 premiers qualifiés** de chaque étape ne pourront pas participer à une autre sélection. 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.

Tous les participants auront un diplôme 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.