

Règlement du Championnat de France de la Pizza 2020

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), association déclarée Loi du 1er juillet 1901 sise 7bis, rue Decrès 75014 PARIS.

b) Les 10 premiers de chaque étape sont sélectionnés pour participer au Championnat de France les dimanche 20, lundi 21 et mardi 22 septembre 2020 au salon PARIZZA Paris - porte de Versailles.

c) Les qualifiés doivent s'inscrire **impérativement avant le jeudi 5 septembre 2020 au plus tard** pour confirmer leur présence au Championnat de France de la Pizza via le site Internet.

d) Le Championnat de France de la pizza se déroulera sur trois 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 exposé ci-après, se verra disqualifier.

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 non, âgés de 17 ans et plus, ayant été qualifié à l'une des étapes du France Pizza Tour.

- 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/evenement/inscription-championnat-france-pizza>

Seuls les pizaiolos sélectionnés sur une étape peuvent s'inscrire à l'épreuve Qualité Classique. Les autres épreuves : acrobatiques, Pizza in Teglia, Pizza Napolitaine, Pizza Large, Rapidité sont ouvertes à tous les pizaiolos dans la limite des places disponibles.

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

c) Tarifs / facturation

- Le coût du concours **Pizza Qualité (classique)** est de 90 euros (50 euros pour les adhérents à jour de la cotisation annuelle).

- Pour le concours **Pizza Qualité (Teglia ou pizza plaque)**, le montant est de 130 euros (70 euros pour les adhérents à jour de la cotisation annuelle).

- Pour le concours **Pizza Qualité (Napolitaine)**, le montant est de 70 euros (40 euros pour les adhérents à jour de la cotisation annuelle).

- Pour le concours **Pizza Rapidité**, le montant est de 45 euros (25 euros pour les adhérents à jour de la cotisation annuelle).

- Pour le concours **Pizza La plus Large**, le montant est de 45 euros (25 euros pour les adhérents à jour de la cotisation annuelle).

- Pour le concours **Pizza Acrobatique Individuel**, le montant est de 50 euros (30 euros pour les adhérents à jour de la cotisation annuelle).

- Pour le concours **Pizza a Due**, le montant est de 140 euros (pour le duo).

Seul le paiement par carte bancaire en ligne est accepté !

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 pizzaiolos.

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

Une tranche horaire vous sera communiquée dès votre inscription. Dès leur arrivée, chaque candidat devra impérativement se présenter sur le stand de l'APF (juxtaposé à l'espace concours) avant son passage pour la remise de dossier et remplir la fiche concours (coordonnées complètes, recette de la pizza...).

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 15 min.

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 15 min.
- 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.

A l'appel de son nom, le concurrent devra se présenter **seul** à l'arrière de l'espace concours avec sa fiche d'inscription dûment remplie. Cette dernière devra être remise au juge de l'espace préparation. Le concurrent devra se présenter en tenue professionnelle dans l'espace préparation. Les matières premières doivent être stockées dans une glacière.

En salle de préparation, le pizzaiolo se présentera **seul**.

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 selon les points suivants :

- La préparation : total 100 points

- En salle de préparation pour 40 points, qui comprend : la tenue (tenue professionnelle complète : chaussures, pantalon, veste ou t-shirt, tablier et couvre-chef) et l'hygiène.

- En salle de fabrication pour 60 points, qui comprend : l'aisance et rapidité, l'étalage et l'hygiène.

- Pour la cuisson, chaque juge de table attribuera une note entre 10 et 100 points.

- Pour la technique de l'empatement (alvéolage, développement de la mie) chaque juge de table attribuera une note entre 10 et 100 points.

- Pour le goût, chaque juge de table attribuera une note entre 10 et 100 points.

- 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 100 points le goût (association des saveurs et assaisonnement)

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 avec un poids maximum de 1k350g. Le nombre de concurrents pour le concours Teglia est limité aux 25 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 fournies 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 NAPOLITAINE dispose d'un règlement spécifique.

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 électrique Moretti (Néapolis).

Le système de notation est le suivant :

- La préparation : total 100 points
- en salle de préparation pour 40 points, qui comprend : la tenue (tenue professionnelle complète : chaussures, pantalon, veste ou t-shirt, tablier et couvre-chef) et l'hygiène.
- en salle de fabrication pour 60 points, qui comprend : l'aisance et rapidité, l'étalage (à la napolitaine) et l'hygiène. Sera pris en compte le respect du protocole Stg
- Pour la cuisson, chaque juge de table attribuera une note entre 10 et 100 points.
- Pour la technique de l'empatement (alvéolage, développement de la mie) chaque juge de table attribuera une note entre 10 et 100 points.
- Pour le goût, chaque juge de table attribuera une note entre 10 et 100 points.
- Pour le respect du protocole Stg, chaque juge attribuera une note entre 10 et 100 points.

Art.4- 7 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) :

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

sur un total de 300 points x3 = 900

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 mardi 22 septembre 2020 de 16H30 à 18h00, 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 Pizzerias 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.

Art.7- Consultation du règlement

Le règlement est validé par chaque concurrent lors de son inscription. Il est consultable sur le site de l'Association des Pizzerias Françaises www.pizzerias.asso.fr et sur le lieu du concours.