



ASSOCIATION
DES PIZZERIAS
FRANÇAISES



RÈGLEMENT FRANCE PIZZA TOUR

WWW.PIZZERIAS.ASSO.FR



LES ÉPREUVES QUALIFICATIVES DU
18^e CHAMPIONNAT
DE FRANCE DE LA
PIZZA



RÈGLEMENT INTÉRIEUR

ORGANISATION - ARTICLE 1

L'Association des Pizzerias Françaises (APF) est l'organisatrice du France Pizza Tour et du Championnat de France de la Pizza. Pour le Championnat de France de la Pizza, qui aura lieu les 13 et 14 mars 2024 au salon "PARIZZA" à Paris - Porte de Versailles.

Les 10 meilleurs candidats de chaque étape seront qualifiés. Si une étape compte plus de 35 participants 11 candidats seront sélectionnés, et s'il y en a plus de 40, nous en sélectionnerons 12.

Pour les étapes non gérées directement par l'APF, seuls 5 candidats seront qualifiés (Championnat Corse et Défi Alpin).

PARTICIPANTS, INSCRIPTIONS ET TARIFS - ARTICLE 2

- Participants : Tous les pizzaiolos professionnels, français ou résidents en France depuis au moins 2 ans, âgés d'au moins 17 ans, sont éligibles. Les personnes ayant suivi une formation pizzaïolo dans un centre agréé peuvent également participer.
- Inscriptions : Les inscriptions et les paiements se font en ligne sur le site de l'APF - www.pizzerias.asso.fr
- Tarifs et Facturation : Le droit d'inscription standard est de 95 euros, réduit à 60 euros pour les membres de l'APF à jour de leur cotisation.





RÈGLEMENT INTÉRIEUR

DÉROULEMENT ET OBLIGATIONS DES PARTICIPANTS - ARTICLE 3

- L'organisateur effectuera un tirage au sort anticipé. Les participants doivent vérifier leur ordre de passage sur les comptes Facebook et Instagram de l'Association des Pizzerias Françaises au moins 48 heures avant l'étape. Les participants doivent être présents au moins une heure avant leur passage, sachant que le concours débute à 10 heures et qu'en moyenne 6 concurrents passent par heure.
- Chaque participant sera appelé par l'animateur 15 minutes avant son passage à la table de préparation. Cette table est destinée à la mise en place des ingrédients dans un bac Gilac 40/60cm, fourni pour le passage à la table de fabrication.
- Le juge autorisera le participant à entrer dans l'espace de fabrication. À partir de ce moment, le participant est responsable de l'espace. Le chronomètre sera enclenché, avec un temps maximal de 14 minutes pour la réalisation.
- Pendant la réalisation, le pizziolo devra maintenir la propreté de son espace et ranger son matériel et ses ingrédients dans le bac pour laisser place au concurrent suivant. Une fois la pizza sortie du four et éventuellement décorée sur un plateau, le juge arrêtera le chronomètre. Le pizziolo devra ensuite présenter sa pizza au jury et répondre à ses questions.





RÈGLEMENT INTÉRIEUR

LE CONCOURS CLASSIQUE ET NOTATIONS - ARTICLE 4

- Le poids de la pâte ne doit pas excéder 280g, le poids maximum autorisé.
- Le concours est évalué selon 6 critères : la préparation (incluant la tenue vestimentaire, la dextérité, l'hygiène, l'étalage, le temps et le diamètre de la pizza), le goût (pâte et saveurs), la cuisson, la technique de l'empâttement, les compétences culinaires et le dressage. À noter que toute décoration extérieure à la pizza n'est pas prise en compte.
- La pizza classique doit être ronde avec un diamètre minimum de 29 cm.
- Le temps imparti pour la réalisation de la pizza est de 14 minutes à partir du début de l'étalage. Tout retard non justifié à la table de préparation sera sanctionné.
- En cas d'égalité, la note de cuisson servira de critère de départage.

PARTICIPATION À PLUSIEURS ÉTAPES - ARTICLE 5

Les 3 premiers qualifiés de chaque étape ne peuvent pas participer à une autre étape.

Les autres concurrents ont la possibilité d'améliorer leur classement en participant à une autre étape.

Ceux qui ne sont pas qualifiés lors d'une étape peuvent se présenter à une étape ultérieure.





**ASSOCIATION
DES PIZZERIAS
FRANÇAISES**

RÈGLEMENT DU FRANCE PIZZA TOUR - 2023 / 2024

RÈGLEMENT INTÉRIEUR

COMMUNICATION ET PUBLICITÉ - ARTICLE 6

L'organisation se réserve tous les droits publicitaires concernant les vainqueurs et l'utilisation de supports photographiques et vidéo, sans consultation préalable des participants.

REMISE DES PRIX - ARTICLE 7

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.

Les dix premiers auront un diplôme nominatif mentionnant son classement. Les trois premiers recevront également un trophée.

