



Règlement du Championnat de France Pasta 2024 Pâtes fraîches

Art 1- Organisation

a) La compétition est organisée par l'APF (Association des Pizzerias Françaises), association déclarée Loi du 1er juillet 1901 sise 7bis, rue Decrès 75014 PARIS en collaboration avec Diego Accettulli, Mastro Pastaio et formateur du centre de formation Oggi Pasta.

b) Le Championnat de France Pasta se déroulera le **14 mars 2024 au salon PARIZZA** Paris - porte de Versailles.

c) Les inscriptions pourront se faire sur dossier directement sans étapes de qualification préalables.

d) Les candidats doivent s'inscrire **impérativement avant le 16 février 2024 à minuit au plus tard** pour confirmer leur participation au Championnat de France de la Pasta – Pâtes fraîches directement par mail info@pizzerias.asso.fr . La fiche d'inscription pourra être retirée sur le site www.pizzerias.asso.fr

e) Le Championnat de France Pasta – Pâtes fraîches se déroulera sur une journée 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 participant qui se présente au concours, ne remplissant pas les conditions du règlement exposé ci-après, se verra disqualifier.

Art.2- Le concours

Le Championnat de France Pasta – Pâtes fraîches a pour but de valoriser la cuisine italienne à travers la réalisation de plats de pâtes dans le respect des recettes italiennes typiques.

Le concours se déroulera sur 2 épreuves :

- Recette traditionnelle typique sur le thème : produits de la mer
- Recette créative libre

Après l'épreuve traditionnelle, les 5 finalistes qui auront été sélectionnés s'affronteront sur la base d'un panier d'ingrédients surprises afin de tester leur habilité et créativité.

Il faudra faire preuve de savoir-faire et d'expérience mais aussi de créativité lors de l'épreuve finale.

Pour toutes les recettes, les pâtes suivantes pourront être choisies dans la liste suivante :

- Pâtes extrudées : linguine (3,5 x 1,6 mm) paccheri ou calamarata (25 x 1,4 mm) et fregola sarda (3 mm)

- Pâtes laminées : fettucine 1,8 mm et papardelle 12 mm

La veille du concours (le 13 mars), les pâtes fraîches seront préparées par chaque concurrent avec des machines à pâtes (extrudeuse et laminoir) en collaboration avec un technicien Italgil sur le stand ITALGI FRANCE – OGGI PASTA – CINQUE TERRE (Stand n° F48). Pour ce faire, les concurrents devront apporter tous les ingrédients nécessaires pour la fabrication de leurs pâtes, y compris la semoule de blé dur extrafine et/ou le(s) farine(s) de leur choix pour une quantité minimale de 2 kg. En cas de besoin, ITALGI FRANCE disposera également sur son stand de semoule 5 Stagioni. Tous les autres ingrédients nécessaires à leurs recettes (y compris sel, poivre...) devront également être apportés par chaque concurrent.

L'organisateur du Championnat fournira l'espace de travail composé d'un comptoir équipé d'un cuiseur à pâtes 2 paniers, 1 plaque à induction 1 foyer, 1 prise 230V pour des appareils type balance, mixeur... (pas de chauffe-plat ou appareil gourmand en électricité). Chaque candidat devra apporter le petit matériel, les couverts et accessoires de cuisine ainsi que la vaisselle qui devra être choisie pour mettre en valeur les plats proposés.

Le plat devra être entièrement préparé pendant la compétition, en présence des juges.

Il est autorisé de proposer un accord mets-vins uniquement pour la recette créative.

Art.3- Les participants / inscriptions / tarifs

a) Les participants

- Le Championnat de France Pasta - Pâtes fraîches est ouvert à tous les professionnels en activité ou non, âgés de 17 ans et plus.

- Les participants doivent être résidents en France depuis 3 ans minimum et/ou de nationalité française.

b) Les inscriptions

- Les candidats seront sélectionnés sur dossier en présentant uniquement leur recette traditionnelle (produits de la mer). La sélection s'effectuera par un comité composé des membres du jury. Nous n'accepterons que les candidatures soumises à l'organisation à l'adresse info@pizzerias.asso.fr.

En plus de sa recette, les participants doivent fournir : nom, lieu et date de naissance, adresse, téléphone, nom du restaurant, 1 photo d'identité, 1 ou 2 photo(s) du plat de pâtes.

En cas d'absence de l'une des informations requises, la candidature sera rejetée.

Les candidats sélectionnés seront informés par mail le 20 février 2024.

Seuls 20 candidats pourront participer au Championnat de France Pasta – Pâtes fraîches

c) Tarifs / facturation

- Les frais de participation sont de 150€. Seuls les candidats retenus devront s'acquitter des frais de participation.

En cas de non-participation, les frais d'inscription ne seront pas remboursés.

Art.4- Déroulement du concours et obligations des participants

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

Le concours débutera le 14 mars à 9h30.

Tous les participants devront se présenter à 9h00 à l'accueil de l'espace du concours (sous peine de pénalités).

Une tranche horaire sera communiquée à chaque candidat dès le tirage au sort effectué.

Dès leur arrivée, chaque candidat devra impérativement se présenter sur l'espace concours avant son passage pour la remise de dossard et remplir la fiche concours (coordonnées complètes, recette typique, recette créative ...).

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

Chaque concurrent sera ensuite appelé par l'animateur 30 min avant son passage.

Un départ décalé de 3 min est prévu entre chaque candidat pour permettre au jury de déguster le plat dès la fin du dressage et de pouvoir poser leurs questions.

Prévoir une quantité de 80g de pâtes fraîches/juge pour 4 juges.

S'il le souhaite, le candidat peut prévoir une fiche descriptive de sa recette à présenter au jury en 5 exemplaires (4 jurés + animateur)

Après son passage devant le jury, le candidat pourra faire déguster son plat au public.

Nous imposerons les règles d'hygiène réglementaires.

Concernant les aliments frais (en particulier pour la recette autour des produits de la mer), la chaîne du froid et les normes Haccp doivent impérativement être respectées (contrôle aléatoire des températures).

A l'appel de son nom, le concurrent devra se présenter **seul** sur l'espace concours avec sa fiche d'inscription dûment remplie. Le concurrent devra se présenter en tenue professionnelle dans l'espace concours.

Le juge vous donnera l'autorisation d'entrer dans l'espace concours. A partir de ce moment, le concurrent est maître des lieux. Il doit vérifier son plan de travail, l'état du cuiseur et du matériel. Lorsque tout lui semble parfait, il démarre sa prestation et le juge déclenche son chronomètre pour un temps maxi de **30 min** pour l'épreuve traditionnelle et **40 min** pour l'épreuve créative libre.

- à la fin de sa prestation, le candidat devra nettoyer son espace et ranger ses ingrédients et son matériel dans un bac alimentaire afin de laisser l'espace propre pour le prochain concurrent.
- Une fois la recette terminée, le dressage effectué dans 4 assiettes distinctes (choisies par le candidat), le juge stoppe le chronomètre. Le candidat présentera sa recette à la table de jury et détaillera son travail. Il devra aussi répondre aux questions des juges.

Art.4- Les notations

Art.4- 1 Le concours recette traditionnelle produits de la mer est jugé selon les points suivants :

- Technique : total 20 points répartis selon :

- Tenue vestimentaire /5
- Organisation - exécution /5
- Hygiène /5
- Respect du temps / 5

-Cuisson des pâtes /20 points

-Respect du thème – tradition & produits de la mer /20

-Équilibre des saveurs /30

-Dressage – aspect esthétique /10

Chaque juge attribuera une note totale sur 100 points.

Art.4- 2 Le concours recette créative libre est jugé selon les points suivants :

- Technique : total 20 points réparti selon

- Tenue vestimentaire /5
- Organisation /5
- Hygiène /5
- Respect du temps / 5

-Cuisson des pâtes /20 points

-Créativité /20

-Saveur /30

-Dressage /10

Chaque juge attribuera une note totale sur 100 points.

Il est obligatoire de porter une tenue vestimentaire appropriée. Il est interdit de porter des bijoux.

Les candidats peuvent porter une tenue indiquant leur nom et/ou le nom de l'établissement et/ou le nom de leur Association mais ils ne peuvent pas porter de marques commerciales de quelque nature que ce soit.

Attention : toute décoration extérieure au plat de pâtes 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.

Les pénalités :

- Tout candidat arrivé en retard au Championnat sera pénalisé de 10 points.
- Tout candidat dépassant le temps imparti sera pénalisé de 5 points.

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 14 mars de 17h00 à 17h30**, une photo sera prise avec les 5 premiers concurrents de préférence en tenue de travail. Elle sera publiée sur la revue France

pizza et les réseaux sociaux.

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

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.