

REGLEMENT ETAPES DU FRANCE PIZZA TOUR 2024/ 2025

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 de la Pizza les 2 et 3 avril 2025 qui se tiendra au salon "PARIZZA", Porte de Versailles à Paris. S'il y a plus de 30 participants lors d'une étape, nous sélectionnerons 11 candidats ; s'il y a plus de 35 candidats, nous sélectionnerons 12 candidats.

Si l'étape n'est pas gérée directement par l'APF, seuls 5 candidats sont qualifiés (Championnat Corse).

Art. 2 Les participants / inscriptions / tarifs

. Les participants :

Tous les pizzaioli professionnels, français et/ ou résidents depuis au moins 2 ans en France, âgés de minimum 17 ans peuvent concourir. 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 95 Euros et 60 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 devront vérifier leur ordre de passage sur le compte Facebook de l'Association des Pizzerias Françaises. Il sera publié au plus tard 48 heures avant l'étape. 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 6 concurrents passent par heure en moyenne.

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 14 min.

Dans le temps de réalisation, le concurrent 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 concurrent devra présenter 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 6 critères : la préparation (tenue vestimentaire, dextérité globale, bonne pratique d'hygiène, étalage, temps, diamètre de la pizza), le goût (pâte et saveurs), la cuisson, la technique de l'empatement, les compétences culinaires et le dressage.

Attention: toute décoration extérieure à la pizza n'est pas prise en compte pour les points.

La pizza classique devra être une pizza ronde d'un diamètre minimum de 29 cm.

Le temps de réalisation de la pizza est de 14 min à partir du moment où le concurrent commence son étalage jusqu'à la fin du dressage de la pizza.

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

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

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.

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