



ASSOCIATION
DES PIZZERIAS
FRANÇAISES

RÈGLEMENT PIZZA NAPOLITAINE

WWW.PIZZERIAS.ASSO.FR

6^e CHAMPIONNAT
DE FRANCE DE LA
PIZZA
Napolitaine



RÈGLEMENT DU 6EME CHAMPIONNAT PIZZA NAPOLITAINE

RÈGLEMENT INTÉRIEUR

ORGANISATION - ARTICLE 1

Le 6e Championnat de France de la Pizza Napolitaine est organisé par l'Association des Pizzerias Françaises (APF). Il se déroulera à Lyon le 26 janvier au sein du salon SIRHA (Stand SOPRO – Marana).

PARTICIPANTS - ARTICLE 2

- Les participants doivent être des pizzaiolos professionnels, de nationalité française ou résidant en France depuis au moins 3 ans, et âgés d'au moins 17 ans.
- Les personnes ayant suivi une formation pizzaiolo dans un centre de formation agréé sont également éligibles.

INSCRIPTIONS ET TARIFS - ARTICLE 3

- Les inscriptions doivent être effectuées en ligne sur le site de l'APF (www.pizzerias.asso.fr)
- Le coût de l'inscription au Championnat est de 95€, réduit à 65€ pour les membres de l'APF à jour de leur cotisation annuelle.
- Les paiements en ligne par carte bancaire sont les seules méthodes de paiement acceptées.
- La validité de l'inscription est conditionnée au respect complet de ce règlement. Une fois le nombre maximum d'inscrits atteint en raison de contraintes logistiques, l'organisation se réserve le droit de clôturer les inscriptions pour garantir le bon déroulement du concours.





RÈGLEMENT INTÉRIEUR

DÉROULEMENT ET OBLIGATIONS DES PARTICIPANTS - ARTICLE 4

- L'organisateur effectuera un tirage au sort anticipé pour attribuer un numéro de passage aux concurrents, qui seront informés par e-mail au plus tard 3 jours avant le concours.
- Les participants doivent être présents dès le début de l'épreuve.
- Un animateur appellera chaque concurrent 10 minutes avant son passage à la table de préparation.
- 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. Il doit gérer le four notamment l'alimentation du bois. A partir du moment où le concurrent est prêt, il démarre l'étalage, le juge enclenche le chronomètre pour un temps maximum de 7 min.
- Le temps maximum alloué pour la réalisation de la pizza est de 7 minutes.
- Une fois la pizza sortie du four et éventuellement décorée sur un plateau, le chronomètre s'arrête. Le pizzaiolo doit présenter sa pizza au jury et répondre à ses questions.





RÈGLEMENT DU 6EME CHAMPIONNAT PIZZA NAPOLITAINE

RÈGLEMENT INTÉRIEUR

NORMES ET NOTATIONS - ARTICLE 4

- Les pizzas margherita ou marinara doivent être réalisées conformément au code international "disciplinaire" établi par l'Associazione Verace Pizza Napoletana, partenaire du concours.
- Le Championnat se déroule sur un four à bois de la marque Marana Forni
- La notation comprend deux parties : une notée par le ou les juges du four et une seconde par les juges de table, auxquels le candidat doit présenter sa pizza, expliquer et argumenter son travail.

Notation par le juge du four (total 100 points) :

- Tenue (10 points)
- Organisation et hygiène (10 points)
- Poids de la pâte (entre 240g et 280g) (10 points)
- Diamètre de la pizza (de 29 à 34 cm) (10 points)
- Étalage (30 points)
- Aisance, rapidité, gestes techniques (30 points)

Pénalités de temps :

- Au-delà de 7 minutes : -20 points
- Temps de cuisson dépassant 90 secondes : -20 points
- Temps de cuisson dépassant 105 secondes : -40 points
- Temps de cuisson dépassant 120 secondes : -60 points

Notation par le juge de table (total 150 points par juge) :

- Cuisson (50 points)
- Goût (50 points)
- Respect du protocole (Verace Pizza Napoletana AVPN) (100 points)

Le jugement du jury est incontestable.





**ASSOCIATION
DES PIZZERIAS
FRANÇAISES**

RÈGLEMENT DU 6EME CHAMPIONNAT PIZZA NAPOLITAINE

RÈGLEMENT INTÉRIEUR

COMMUNICATION ET PUBLICITÉ - ARTICLE 6

L'organisation détient 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 aura lieu immédiatement après le Championnat. Une photo avec tous les concurrents, de préférence en tenue de travail, sera prise et publiée dans le magazine France Pizza. Les dix premiers recevront un diplôme.

6^e CHAMPIONNAT
DE FRANCE DE LA
PIZZA
Napolitaine