



ASSOCIATION
DES PIZZERIAS
FRANÇAISES

WWW.PIZZERIAS.ASSO.FR

RÈGLEMENT CHAMPIONNAT DE FRANCE DE PIZZA

19^e CHAMPIONNAT
DE FRANCE DE LA
PIZZA



RÈGLEMENT INTÉRIEUR

ORGANISATION - ARTICLE 1

📍 Tous les candidats doivent impérativement se présenter au stand de l'Association des Pizzerias Françaises (APF), situé en face de l'espace du championnat, avant leur passage.

✅ Ils y récupéreront :

Leur **attestation de participation**.

Leur **badge** ou leurs **badges d'accès**, indispensables pour entrer dans la zone de préparation et participer à l'épreuve.

⚠️ **Sans badge**, l'accès à la zone de préparation et au concours sera refusé.

a) La compétition est organisée par l'APF (**Association des Pizzerias Françaises**), association déclarée Loi du 1er juillet 1901, sise 7 bis, rue Decrès, 75014 PARIS.

b) Le **Championnat de France** se déroulera les **2 et 3 avril 2025** au **salon PARIZZA Paris - Porte de Versailles**.

La compétition débutera à 9h00 pour les deux jours.

c) **Les candidats doivent s'inscrire exclusivement en ligne avant le jeudi 20 mars 2025** pour confirmer leur participation au Championnat de France de la Pizza via le site Internet.

Lors de leur inscription, ils devront remplir un formulaire en ligne. Une fois l'inscription confirmée, chaque candidat recevra un e-mail contenant un lien pour compléter les informations requises.

d) Le **Championnat de France de la Pizza** se déroulera sur deux jours. Pour assurer le bon déroulement du concours, les participants devront respecter scrupuleusement le règlement mis en place par l'APF.

Aucune exception ne pourra être accordée en cas de non-respect des règles. Tout pizzaiolo se présentant au concours sans remplir les conditions du règlement ci-après se verra disqualifié.





RÈGLEMENT INTÉRIEUR

PARTICIPANTS ET INSCRIPTIONS - ARTICLE 2

a) Les participants

- Le Championnat de France de la Pizza est ouvert à tous les pizzaiolos professionnels, en activité ou non, âgés de 17 ans et plus.
- Les participants doivent être résidents en France depuis au moins 3 ans et/ou de nationalité française.

b) Les inscriptions

- L'inscription se fait exclusivement en ligne sur : **pizzerias.asso.fr**

⚠ Une fois l'inscription validée, chaque candidat recevra automatiquement un e-mail contenant un lien pour compléter un formulaire obligatoire.

✦ Ce formulaire doit être rempli dans les plus brefs délais afin de finaliser l'inscription.

🔊 En cas de non-retour du formulaire, l'organisation se chargera de contacter le candidat.

⚠ Seuls les qualifiés ayant participé à une étape du France Pizza Tour et les cinq premiers français du concours en Corse pourront être acceptés pour l'épreuve "Pizza Qualité Classique".

- Les épreuves, "Pizza Dessert", "Pizza Large" "Pizza Rapidité" et "Pizza Acrobatique" sont ouvertes à tous les pizzaiolos, dans la limite des places disponibles.
- L'épreuve "Pizza a Due" est réservée aux candidats dont le dossier a été validé par **Galbani Professionale**.





RÈGLEMENT INTÉRIEUR

TARIF ET FACTURATION - ARTICLE 3

L'APF étant une association exonérée de TVA, les tarifs indiqués sont nets, sans TVA.

- **Pizza Classique** : 95 € (55 € pour les adhérents à jour de leur cotisation annuelle).
- **Pizza Éco Responsable** : 20 € (10 € pour les adhérents à jour de leur cotisation annuelle).
- **Pizza Dessert** : 100 € (60 € pour les adhérents à jour de leur cotisation annuelle).
- **Pizza Rapidité** : 45 € (25 € pour les adhérents à jour de leur cotisation annuelle).
- **Pizza Large** : 45 € (25 € pour les adhérents à jour de leur cotisation annuelle).
- **Pizza Acrobatique** : 50 € (30 € pour les adhérents à jour de leur cotisation annuelle).

✓ **Seul le paiement par carte bancaire en ligne est accepté.**





RÈGLEMENT INTÉRIEUR

TIRAGE AU SORT - ARTICLE 4

- Un tirage au sort sera effectué le 21 mars par les organisateurs afin de déterminer l'ordre de passage et l'horaire de passage des pizzaiolos.
- Ces informations seront diffusées sur les réseaux sociaux Facebook et Instagram avec l'horaire de passage de chaque candidat.
- Les participants devront être présents à l'accueil du concours 1h avant leur participation.
- Les candidats seront appelés par groupes de quatre toutes les 15 minutes en zone de préparation.





RÈGLEMENT DU 19EME CHAMPIONNAT DE FRANCE DE PIZZA

RÈGLEMENT INTÉRIEUR

HORAIRES DU CONCOURS - ARTICLE 5

Mercredi 2 avril : 9h00 - 17h00

Jeudi 3 avril : 9h00 - 16h30 (l'épreuve "Pizza Qualité Classique" se terminera à 13h00).

Les trois premiers de chaque étape du France Pizza Tour passeront le jeudi 3 avril.

Lorsque le candidat(e) arrive en zone de préparation :

- **Les candidat(e)s disposent de 5 minutes pour leur mise en place.**
- **Le temps de préparation est limité à 40 minutes.**

- À leur arrivée à l'accueil de la zone de préparation, chaque participant se verra remettre un bac alimentaire de 40 x 60 cm, étiqueté avec son numéro de passage.
- - a.Ce bac servira à stocker toutes les matières premières prélevées de la glacière.
 - b.Les matières premières doivent être stockées dans une glacière respectant les températures réglementaires et comporter des étiquettes de DLC et DDM conformes aux normes HACCP.
- Toute cuisson préalable de matières premières devra être réalisée selon l'une des deux options suivantes :
 - a.Sur plaque à induction (à la charge du candidat) dans le temps imparti de 40 minutes.
 - b.Dans le four du concours, avec un temps de cuisson maximal de 12 minutes.

⚠ Les règles d'hygiène HACCP doivent être respectées en zone de préparation et de fabrication.





RÈGLEMENT INTÉRIEUR

Épreuve : Pizza Classique

Critères de notation :

Préparation (100 points)

- **Zone de préparation (40 points) :** Tenue professionnelle et hygiène.
- **Zone de fabrication (60 points) :** Aisance, rapidité, étalage, propreté.

Juge de Dégustation :

- Cuisson **(10 à 100 points)**
- Technique d'empâtement **(10 à 100 points).**
- Goût **(10 à 100 points).**

Juge Chef de Cuisine :

- Compétence culinaire **(10 à 100 points)**
- Dressage et présentation **(10 à 100 points)**
- Goût **(10 à 100 points)**

⚠ Pénalités :

Retard : -20 points.

Pizza de moins de 29 cm : -20 points.

Dépassement du temps de mise en place (3 minutes max) : -20 points.

Dépassement du temps de fabrication (12 minutes max) :

12 à 13 minutes : -20 points.

13 à 14 minutes : -30 points.

14 à 15 minutes : -40 points.

15 minutes et plus : -50 points.

Pâton supérieur à 280 g : correction immédiate exigée.





**ASSOCIATION
DES PIZZERIAS
FRANÇAISES**

RÈGLEMENT DU 19EME CHAMPIONNAT DE FRANCE DE PIZZA

RÈGLEMENT INTÉRIEUR

Option : Pizza Éco Responsable

L'épreuve suit les mêmes critères que la "Pizza Classique", avec une note supplémentaire attribuée pour l'approche éco-responsable (circuit court, produits bio, durabilité).

- **Approche éthique et éco-responsable : +10 à 100 points**

⚠ Les mêmes pénalités que pour la Pizza Qualité Classique s'appliquent.





RÈGLEMENT INTÉRIEUR

Épreuve : *Pizza Dessert*

Critères de notation :

Préparation (100 points)

- **Zone de préparation (40 points) :** Tenue professionnelle et hygiène.
- **Zone de fabrication (60 points) :** Aisance, rapidité, étalage, propreté.

Juge de Dégustation :

- Cuisson **(10 à 100 points)**
- Technique d'empâtement **(10 à 100 points).**
- Goût **(10 à 100 points).**

Juge Chef de Cuisine :

- Compétence pâtissière **(10 à 100 points)**
- Dressage et présentation **(10 à 100 points)**
- Goût **(10 à 100 points)**

⚠ Pénalités :

Retard : -20 points.

Pizza de moins de 29 cm : -20 points.

Dépassement du temps de mise en place (3 minutes max) : -20 points.

Dépassement du temps de fabrication (12 minutes max) :

12 à 13 minutes : -20 points.

13 à 14 minutes : -30 points.

14 à 15 minutes : -40 points.

15 minutes et plus : -50 points.

Pâton supérieur à 280 g : correction immédiate exigée.





RÈGLEMENT INTÉRIEUR

Épreuve : *Pizza Rapidité*

- Les candidats doivent étaler le plus vite possible 4 pâtons fournis par l'organisation et couvrir les grilles mises à disposition.

Le candidat ayant terminé en premier remporte l'épreuve.

Épreuve : *Pizza Large*

- Le candidat doit réaliser la pizza la plus large possible avec un pâton de 500 g fourni par l'organisation.
- Un juge mesurera le diamètre final de la pâte à l'aide d'un mètre.
- Le classement est établi en fonction de la plus grande taille obtenue.
- **Temps maximum : 4 minutes.**

Épreuve : *Pizza Acrobatique*

- La prestation est évaluée sur une échelle de 1 à 10 étoiles.
- Chaque juge sélectionne une étoile correspondant à sa note sur 10 points.
- Le show ne doit pas excéder 5 minutes.
- **En cas d'égalité, une délibération sera effectuée par les juges afin de départager les candidats.**





**ASSOCIATION
DES PIZZERIAS
FRANÇAISES**

RÈGLEMENT DU 19EME CHAMPIONNAT DE FRANCE DE PIZZA

RÈGLEMENT INTÉRIEUR

COMMUNICATION ET PUBLICITÉ - ARTICLE 6

L'organisation se réserve tous les droits publicitaires liés au championnat, y compris l'utilisation des images et vidéos des participants.

Aucune publicité concurrente ne sera tolérée sur le lieu du concours.

REMISE DES PRIX - ARTICLE 7

La remise des prix aura lieu le jeudi 3 avril de 17h00 à 17h30.

Une photo des 10 premiers sera prise et publiée dans France Pizza et sur les réseaux sociaux.

Tous les participants recevront une attestation de participation.
Les 10 premiers recevront un diplôme nominatif.

Les 3 premiers recevront un trophée et un chèque de 500 € de l'APF pour Financer une éventuelle participation au Championnat du Monde de la Pizza.

CONSULTATION DU RÈGLEMENT - ARTICLE 8

Ce règlement est validé par chaque concurrent lors de son inscription et disponible sur le site de l'APF :

👉 www.pizzerias.asso.fr

19^e CHAMPIONNAT
DE FRANCE DE LA
PIZZA