

REGLEMENT CHAMPIONNAT DE FRANCE PIZZA AMATEUR 2025

Art.1 Organisation.

Le Championnat de France Pizza Amateur est co-organisé par l'APF (Association des Pizzerias Françaises) et Julien Serri. Il se déroulera le dimanche 9 novembre 2025 au sein de la Foire Internationale & Gastronomique de Dijon (Parc des Expositions).

Art. 2 Les participant(e)s / inscriptions / tarifs

. Les participant(e)s:

Tous les pizzaioli amateurs, de nationalité française ou résidents en France, âgés de minimum 16 ans peuvent concourir.

Est considéré comme amateur, une personne n'ayant jamais exercé l'activité de : pizzaiolo, boulanger, cuisinier. Sont également exclus les auto-entrepreneur, formateur et consultant dans ces domaines.

L'organisation se réserve le droit d'accepter ou de refuser toute candidature si celle-ci est considérée non conforme.

. Les inscriptions :

Les inscriptions et paiements se font en ligne sur le site de l'APF – www.pizzerias.asso.fr

. Tarifs et facturation :

Frais d'inscription : Le montant du concours est de 50 Euros.

Aucun remboursement ne sera effectué sauf en cas de candidature refusée.

Art. 3 Déroulement et obligations des participants

Un tirage au sort sera effectué afin de déterminer votre ordre de passage. Un horaire indicatif vous sera précisé. Il vous sera communiqué au plus tard 5 jours avant le concours. Le/a concurrent(e) devra être présent(e) au moins une heure avant l'heure correspondant à son numéro de passage. Pour information, le concours débute à 10 heure et 5 concurrents passent par heure en moyenne.

Le/a concurrent(e) sera ensuite appelé(e) par l'animateur 15 min avant son passage et pourra commencer à s'installer sur une table de préparation.

La table de préparation sert à la mise en place des ingrédients dans un bac Gilac 40x60cm qui sera prêté par l'organisation.

Le juge donnera le feu vert pour entrer dans l'espace de fabrication. Le/a concurrent(e) sera alors maître des lieux.

A partir du moment où le jury technique déclenche le chronomètre pour un temps maximum de **15 min**, le/a concurrent(e) choisi son four et démarre l'étalage. 5 fours différents seront mis à votre disposition : Effeuno P134H 509E Extra Power, Pizza Master Counter Top 1 PM351ED, Diavola Pro V3.0, Ooni Volt 2, Ooni koda 2 et Sage the Smart Oven™ Pizzaiolo.

Dans le temps de réalisation, le/a concurrent(e) devra remettre au propre son espace de travail et remettre dans le bac son matériel et ingrédients pour laisser la place au prochain concurrent (attention ce point fait partie de la notation hygiène).

Une fois la pizza sortie du four et posée sur un plateau de présentation (impérativement amené par le participant et éventuellement décoré), le juge stoppe le chronomètre. Le/a concurrent(e) devra alors présenter sa pizza à la table de jury et répondre aux questions des juges.

La pâte et les ingrédients de la recettes devront être préparés et amenés par le/a participant(e). Le/a participant(e) devra se présenter seul dans la zone de fabrication.

Les accessoires pour enfourner et défourner la pizza (pelle, brosse...) seront mis à votre disposition mais vous pouvez apporter les vôtres si vous le souhaitez.

Art. 4 Le concours et notations

Le concurrent réalisera la pizza de son choix. Il n'y a aucune contrainte sur la typologie de la pizza présentée (napolitaine, romaine, tonda, al taglio, calzone, contemporaine...). Chaque concurrent(e) pourra ainsi laisser libre court à sa créativité.

Le concours est jugé sur 7 critères : la préparation (dextérité globale, bonne pratique d'hygiène, temps), la pâte (l'empattement et le goût), la garniture (les accords de saveur et le goût), la cuisson, le dressage & la présentation.

Tout retard jugé comme 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 Communication et publicité

L'organisation se réserve tous droits publicitaires concernant les participant(e)s et l'utilisation de tous les supports photographiques et vidéo sans en référer aux participants.

Art.6 Remise des prix

La remise des prix se fera dès la fin du concours, une photo sera prise avec tous les concurrents avec le tablier du concours et sera publiée sur les réseaux sociaux et le magazine France Pizza.

Les dix premiers auront un diplôme nominatif mentionnant son classement. Les trois premiers recevront également un trophée. Des cadeaux seront remis par les partenaires. Le/a vainqueur(e) gagnera un voyage en Italie accompagnés par Julien Serri & Alba Pezone.