



## **Règlement du Championnat de France de la Pizza 2026**

### **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.

b) Le Championnat de France se déroulera les 1er & 2 avril 2026 au salon PARIZZA Paris - porte de Versailles.

c) Les candidats doivent s'inscrire **impérativement avant le lundi 23 mars 2026 au plus tard** pour confirmer leur participation au Championnat de France de la Pizza via le site Internet.

d) Le Championnat de France de la pizza se déroulera sur deux jours 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 pizaiolo qui se présente au concours, ne remplissant pas les conditions du règlement exposé ci-après, se verra disqualifier.

### **Art.2- Les participants / inscriptions / tarifs**

#### **a) Les participants**

- Le Championnat de France de la pizza est ouvert à tous les pizaiolos 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**

- L'inscription se fait sur Internet sur : <http://pizzerias.asso.fr/evenement/inscription-championnat-france-pizza>

Attention seuls les qualifiés inscrits préalablement à une étape du France Pizza Tour, les 5 premiers français du concours « Trophée Alpin » pourront être acceptés pour l'épreuve Pizza qualité classique.

**Attention : L'épreuve Pizza Qualité classique se déroulera uniquement le mercredi 1<sup>er</sup> avril 2026.**

Les autres épreuves : acrobatiques, Pizza Dessert, Pizza Large, Rapidité sont aussi ouvertes à tous les pizaiolos dans la limite des places disponibles.

L'épreuve Pizza a Due est réservée aux candidats dont le dossier a été validé par Galbani Professionale.

#### **c) Tarifs / facturation**

- Le coût du concours **Pizza Qualité (classique)** est de 95 euros (55 euros pour les adhérents à jour de la cotisation annuelle).

- Pour le concours **Pizza Qualité Responsable** le montant est de 20 euros (10 euros pour les adhérents à jour de la cotisation annuelle).
- Pour le concours **Pizza Qualité Dessert**, le montant est de 100 euros (60 euros pour les adhérents à jour de la cotisation annuelle).
- Pour le concours **Pizza Rapidité**, le montant est de 45 euros (25 euros pour les adhérents à jour de la cotisation annuelle).
- Pour le concours **Pizza La plus Large**, le montant est de 45 euros (25 euros pour les adhérents à jour de la cotisation annuelle).
- Pour le concours **Pizza Acrobatique Individuel**, le montant est de 50 euros (30 euros pour les adhérents à jour de la cotisation annuelle).
- Pour le concours **Pizza a Due**, le montant est de 140 euros (pour le duo).

Seul le paiement par carte bancaire en ligne est accepté !

### **Art.3- Déroulement du concours et obligations des participants**

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

Les concours débuteront le mercredi 1er avril à 9h30 et se finira le 2 avril à 16h30. L'épreuve Pizza Classique se finira le 1er avril à 17h00.

Tous les participants devront se présenter à l'accueil de l'espace du concours minimum 10 numéros avant celui qui leur aura été attribué (sous peine de pénalités), cela afin de faciliter l'organisation du Championnat.

Une tranche horaire vous sera communiquée dès le tirage au sort effectué. Dès leur arrivée, chaque candidat devra impérativement se présenter sur le stand de l'APF (juxtaposé à l'espace concours) avant son passage pour la remise de dossard et remplir la fiche concours (coordonnées complètes, recette de la pizza...).

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

Chacun concurrent sera ensuite appelé par l'animateur 30 min avant son passage en salle de préparation. Toute mise en place, découpe, tranchage ou autre se fera uniquement dans l'espace préparation prévu à cet effet. Le temps de préparation est limité à 30 min.

Pour toute cuisson sur place de matières premières, 2 solutions sont proposées :

- Soit une cuisson sur plaque à induction uniquement, à la charge du concurrent, en salle de préparation dans le temps imparti de 30 min.
- Soit dans le four pendant le concours dans le temps imparti de 12 min.

Les concurrents devront prévoir une roulette ou ciseaux pour la découpe et un plateau de leur choix pour déposer la pizza.

### **Nous imposerons les règles d'hygiène réglementaires en salle de préparation.**

A l'appel de son nom, le concurrent devra se présenter **seul** à l'arrière de l'espace concours avec sa fiche d'inscription dûment remplie. Cette dernière devra être remise au juge de l'espace préparation. Le concurrent devra se présenter en tenue professionnelle dans l'espace préparation. Les matières premières doivent être stockées dans une glacière aux températures exigées sans oublier les étiquettes de DLC et DDM de la réglementation HACCP.

En salle de préparation, le pizzaiolo se présentera **seul**.

La salle de préparation sert à la dépose des matières premières de la glacière vers un bac alimentaire de 40/60cm qui sera mis à disposition pour le passage à la salle de fabrication.

Le juge vous donnera l'autorisation d'entrer dans l'espace concours. A partir de ce moment, le concurrent est maître des lieux et disposera de **3 minutes** pour déposer son bac, son pâton (qu'il aura préparé lui-

même) sur la table de fabrication et vérifier son plan de travail, l'état du four et du matériel. Le juge donnera l'ordre de démarrer l'étalage et déclenchera son chronomètre pour un temps maxi de **12 min.** Pendant son temps de présence sur l'espace concours, il ne pourra échanger et/ou recevoir quelconque conseils de tout personne extérieure à l'espace concours.

- Pendant la cuisson, le pizzaiolo devra nettoyer son espace et ranger ses ingrédients et son matériel dans le bac alimentaire afin de laisser l'espace propre pour le prochain concurrent.

- Une fois la pizza sortie du four, posée sur un plateau et uniquement quand le pizzaiolo jugera son travail terminé, le juge stoppe le chronomètre. Le pizzaiolo présentera sa pizza à la table de jury et détaillera le travail de la pâte et le choix des ingrédients. Il devra aussi répondre aux questions des juges.

A la fin de sa présentation, il repartira par la salle de préparation pour vider son bac.

#### **Art.4- Les notations**

**Art.4- 1 Le concours Pizza Qualité Classique** est jugé selon les points suivants :

- La préparation : total 100 points

En salle de préparation pour 40 points, qui comprend : la tenue (tenue professionnelle complète propre et repassée : chaussures, pantalon, veste ou t-shirt, tablier et couvre-chef) et l'hygiène.

En salle de fabrication pour 60 points, qui comprend : l'aisance et rapidité, l'étalage et l'hygiène.

- Pour la cuisson, chaque juge de table attribuera une note entre 10 et 100 points.

- Pour la technique de l'empatement (alvéolage, développement de la mie) chaque juge de table attribuera une note entre 10 et 100 points.

- Pour le goût, chaque juge de table attribuera une note entre 10 et 100 points.

- Un juge notera la présentation (dressage) entre 10 et 100 points.

- Un juge (Chef cuisinier) notera entre 10 et 100 points la compétence culinaire (maîtrise technique) et de 10 à 100 points le goût (association des saveurs et assaisonnement)

*Attention* : toute décoration extérieure à la pizza 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 de table et de fabrication.**

#### **Les pénalités:**

- Tout pizzaiolo arrivé en retard au Championnat sera pénalisé de 20 points.
- La pizza classique est une pizza ronde d'un diamètre minimum de 29 cm. Une pénalité de 20 points sera appliquée si la pizza fait moins de 29 cm de diamètre.
- Une pénalité de 20 points sera appliquée si le pizzaiolo dépasse les **3 minutes** imposées pour se mettre en place (de l'espace de préparation à l'espace de fabrication)
- **Le temps de réalisation de la pizza est de 12 min maximum** à partir du moment où le concurrent commence son étalage jusqu'à la fin de la décoration de la pizza. Une pénalité sera appliquée pour tout dépassement de temps selon les modalités suivantes : de 12 à 13 minutes : -20pts / de 13 à 14 minutes : -30 pts / de 14 à 15 minutes : -40pts / 15 minutes et au-delà : -50pts.
- Le poids du pâton ne doit pas dépasser les 280gr. Si ce poids est dépassé, il sera demandé au pizzaiolo d'ajuster le poids. Le pâton devra être réalisé uniquement par le candidat.

**Art.4- 2 Le concours Pizza Responsable** :

**Il n'y pas de pizza supplémentaire à réaliser.**

Il est jugé sur les mêmes critères que la Pizza Classique. Une note supplémentaire entre 10 et 100 points sera rajoutée selon le critère suivant : approche éthique éco-responsable (circuit court, produits sains,...).

**Art.4- 3 Le concours Pizza Dessert:** Il répond aux mêmes exigences que le concours Pizza Classique.

Il est jugé selon les points suivants :

- La préparation : total 100 points répartis selon :
  - En salle de préparation pour 40 points, qui comprend : la tenue (tenue professionnelle complète propre et repassée : chaussures, pantalon, veste ou t-shirt, tablier et couvre-chef).
  - En salle de fabrication pour 60 points jugés par le chef Pizzaiolo, qui comprend : l'aisance et rapidité, l'étalage et l'hygiène.
  - En salle de fabrication pour 100 points jugés par le chef Pâtissier, qui comprend : maîtrise des gestes et matériel (poche à douille, syphon, chalumeau,...), mis en place et dressage
- Pour la cuisson, chaque juge de table attribuera une note entre 10 et 100 points.
- Pour la technique de l'empatement (alvéolage, développement de la mie) chaque juge de table attribuera une note entre 10 et 100 points.
- Pour le goût, chaque juge de table attribuera une note entre 10 et 100 points.
- Les juges Chefs Pâtissier noteront entre 10 et 100 points la présentation de la pizza (dressage), de 10 à 100 points la compétence culinaire (maîtrise techniques pâtisseries) et de 10 à 100 points le goût (association des saveurs). Ils privilégieront le travail effectué sur place par rapport à la préparation en amont du concours.

*Attention* : toute décoration extérieure à la pizza n'est pas prise en compte dans la note mais juste pour le plaisir des yeux, du public et pour la photo.

#### **Les pénalités:**

- Tout pizzaiolo arrivé en retard au Championnat sera pénalisé de 20 points.
- La pizza classique est une pizza ronde d'un diamètre minimum de 29 cm. Une pénalité de 20 points sera appliquée si la pizza fait moins de 29 cm de diamètre.
- Une pénalité de 20 points sera appliquée si le pizzaiolo dépasse les **3 minutes** imposées pour se mettre en place (de l'espace de préparation à l'espace de fabrication)
- **Le temps de réalisation de la pizza est de 12 min maximum** à partir du moment où le concurrent commence son étalage jusqu'à la fin de la décoration de la pizza. Une pénalité sera appliquée pour tout dépassement de temps selon les modalités suivantes : de 12 à 13 minutes : -20pts / de 13 à 14 minutes : -30 pts / de 14 à 15 minutes : -40pts / 15 minutes et au-delà : -50pts.
- Le poids du pâton ne doit pas dépasser les 280gr. Si ce poids est dépassé, il sera demandé au pizzaiolo d'ajuster le poids. Le pâton devra être réalisé uniquement par le candidat.

**Art.4- 4 Le concours ACROBATIQUE** : réaliser un show avec le maximum de figures pendant un temps qui ne doit pas excéder 5 minutes.

**Art.4- 5 Le concours Pizza LARGE** : réaliser une pizza la plus large possible avec un pâton de 500gr fourni par l'organisation.

**Art.4- 6 Le concours RAPIDITE** : étaler le plus vite possible 4 pâtons fournis par l'organisation et couvrir les 4 grilles fournies également.

**Art.4- 7 Le concours PIZZA A DUE** dispose d'un règlement spécifique.

Vous pourrez le consulter lors de votre inscription ou connaître les modalités complètes en vous connectant : [https:// www.galbani-professionale.fr/nos-concours/concours-pizza-a-due-2026](https://www.galbani-professionale.fr/nos-concours/concours-pizza-a-due-2026)

### **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 jeudi 2 avril de 17H00 à 17h30, une photo sera prise avec les 10 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 dix premiers recevront un diplôme nominatif du Championnat. Les 3 premiers recevront également un trophée. Des lots seront offerts par les partenaires de l'événement.

L'Association des Pizzerias Françaises (APF) remettra un chèque de 500 € aux 3 premiers de l'épreuve Pizza classique afin de les aider à financer leur éventuelle participation au Championnat du Monde de la Pizza.

### **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](http://www.pizzerias.asso.fr) et sur le lieu du concours.