

REGLEMENT CHAMPIONNAT DE FRANCE PIZZA AMATEUR 2026

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 mercredi 11 Novembre 2026 au sein de la Foire Internationale & Gastronomique de Dijon (Parc des Expositions).

Art. 2 Les participants / inscriptions / tarifs

. Les participants :

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

Est considéré comme amateur, une personne n'ayant jamais exercé une activité de restauration dans un environnement professionnel

L'organisation se réserve le droit d'accepter ou de refuser toute candidature.

. 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 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 à la clôture des inscriptions afin de déterminer votre ordre de passage. Votre numéro de passage et un horaire indicatif vous seront communiqués au plus tard 5 jours avant le concours. 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 5 concurrents passent par heure en moyenne.

Le concurrent sera ensuite appelé par l'animateur 15 min avant son passage et pourra commencer à s'installer dans l'espace prévu à cet effet.

La table de préparation sert à la mise en place des ingrédients dans un bac Gilac 40/60cm qui sera mis à disposition.

A partir du moment où le jury technique déclenche le chronomètre pour un temps maximum de **15 min**, le/a concurrent(e) choisira son four parmi les différents modèles proposés et démarre l'étalage. 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.

Tout autre matériel inhérent à la préparation de la pizza doit être apporté par le candidat.

Art. 4 Le concours et les 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, pinsa, frita...). Chaque concurrent pourra ainsi laisser libre court à sa créativité.

Le concours est jugé sur 7 critères : la préparation (dextérité globale, bonne pratique d'hygiène, temps), le goût (pâte et saveurs), la cuisson, la technique de l'empatement, les compétences culinaires, le dressage et la présentation.

Le temps de réalisation de la pizza est de 15 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 Communication et publicité

L'organisation se réserve tous droits publicitaires concernant les participants 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 et sera publiée sur différents supports de communication.

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 vainqueur gagnera un voyage en Italie accompagné par Julien Serri.