

Règlement :

1^{er} Championnat de France de la Pizza Dessert A DUE 2023 – (CFPDD)

1^{er} Championnat de France de Pizza Féminine

1^{er} Championnat de Pizza Corse (CPC)

ET

1^{er} championnat corse de pizza classica, (Epreuve qualificative pour le 18^{ème} championnat de France, CCPC)

Art 1- Organisation

- a) Le 1^{er} Championnat de France de la Pizza Dessert A DUE, ci-dessous nommé **CFPDD**, et le 1^{er} championnat de pizza Corse, ci-dessous nommé **CCPC**, sont organisés par l'Association APC Association des Pizzerias Corse, association déclarée Loi du 1er juillet 1901 sis résidence le village n°16 CP : 20600 Furiani-France, en association avec L'APF (Association des Pizzerias Française)
- b) Le CFPD et le CIPC se dérouleront les 22,23 et 24 octobre 2023
- c) Les inscriptions aux compétitions pourront se faire directement sans étape de qualification au préalable.
- d) Les candidats doivent s'inscrire **impérativement avant le 30 septembre 2023 au plus tard** pour confirmer leur participation au CFPD et au CIPC par téléphone au 06.23.05.40.08, ou par voie postale APC Association Des Pizzerias Corse, Résidence le village n°16, 20600 Furiani. Attention seuls les 100 premiers inscrits pourront être acceptés.
- e) Le CFPD et le CIPC se dérouleront sur 3 jours et pour la bonne mise en place du concours, les participants devront respecter le règlement mis en place par l'association APC organisatrice. Aucun arrangement de quelque nature que ce soit ne pourra être accepté concernant le non-respect du règlement ci-dessous. Tout pizzaiolo qui se présentera au concours sans remplir les conditions du règlement exposé ci- après, se verra disqualifié.

Art.2- Les participants / inscriptions / tarifs

a) Les participants

1) Le Championnat de France de la pizza Dessert A DUE est ouvert à tous les pizzaïolos et Pâtisseries professionnels en activité, âgés de 17 ans et plus. Les participants doivent être résidents en France depuis 1 an minimum et/ou de nationalité française.

2) Le 1^{er} Championnat Corse de pizza classica »(épreuve qualificative pour le 18^{ème} championnat de France), est ouvert à tous les pizzaïolos professionnels en activité, âgés de 17 ans et plus, dans la limite des places disponibles.

3) Le 1^{er} Championnat de France de pizza Féminine, est ouvert à toute les pizzaïolas professionnels en activité, âgés de 17 ans et plus, dans la limite des places disponibles.

4)) Le 1^{er} Championnat de la pizza Corse, est ouvert à tous les pizzaïolos professionnels en activité , âgés de 17 ans et plus , obligation d'inclure au minimum deux ingrédients Corse dans la composition de la pizza proposé

c) Les inscriptions

- L'inscription se fait sur notre site internet : www.concours-pizza.corsica ou associationdespizzeriascorse@gmail.com ou par voie postale au : APC association des Pizzerias Corse, 16 résidence le Village , 20600 Furiani

Seuls les 100 premiers inscrits pourront participer aux épreuves

Tarifs / facturation

- Pour le 1^{er} **Championnat de France de la Pizza dessert A DUE**, le montant est de 140 euros

- pour Le 1^{er} Championnat Corse de pizza classica »est de 100 euros

- Pour Le 1^{er} Championnat de pizza corse , le montant est de 70 euros

- Pour Le 1^{er} Championnat de France Féminin, le montant est de 80 euros

- Seuls les paiements par virement, chèque ou CB sur notre site internet sont acceptés !

- Le repas pour la remise des prix se fera uniquement sur réservation via notre site internet .

Art. 3 – le jury et les juges

-Président du Championnat de France et des concours

:

Stéphane Pileri - Pizzaiolo professionnel participant au championnat du monde de la pizza à Parme 2022 et 2023, Président de L'APC , Juge catégorie pizza dessert final Parizza 2023.

-Président exécutif du Championnat et des concours :

Meidhi Belkessa –Vice- Président de l'association les disciples d'escoffier Grandes Alpes, Euro-toques, Coach Culinaire pizza de champions du monde, Europe et France.

-Président de l'APF organisateur du Parizza :

Julien Panet - Président de l'association des pizzerias de France, organisateur du Parizza, rédacteur en chef du magazine France Pizza

Président du jury féminin : Caroline Maya - championne du monde de Pizza a due à Parme en 2022 et Championne de France 2021

Jury table dégustation :

Le jury sera composé de champions de France, champions du monde de la pizza, Chefs étoilés, Meilleurs ouvriers de France et champion du monde Pâtisserie, Pizzaiolos, Maîtres instructeurs de l'école italienne de Pizzaiolo et critique Gastronomique

Le jury est souverain dans ses décisions, toute personne du jury peut être remplacée à compétence égale.

Art.4- Déroulement du concours et obligations des participants

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

Le concours débutera le dimanche 22 octobre à 14h00.

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

Une tranche horaire sera communiquée dès le tirage au sort effectué. Dès leur arrivée, chaque concurrent devra impérativement se présenter sur l'espace championnat 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.

Les concurrents seront ensuite appelés par l'animateur 30 min avant leur 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 15 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 des 15 min.
- Soit dans le four pendant le concours dans le temps imparti pour chaque catégorie.

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

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.

Attention ! Les concurrents peuvent participer vêtus de leur veste ou tee-shirt à l'effigie de leur établissement uniquement. Aucune publicité ou logos de partenaires ne sont autorisés. Seuls les publicités et logos des partenaires officiels de la compétition seront tolérés. Toutes les autres publicités sont interdites.

Les matières premières doivent être stockées dans une glacière.

La salle de préparation sert uniquement de dépôt des glacières contenant les matières premières des concurrents, ainsi que leur matériel (aucun matériel ne sera fourni sur place par les organisateurs).

Le juge « préparations et four » vous donnera l'autorisation d'entrer dans l'espace de fabrication. A partir de ce moment, le concurrent est maître des lieux, il doit vérifier son plan de travail, l'état du four et du matériel. Lorsque tout lui semble parfait, il démarre l'étalage et le juge déclenche son chronomètre pour un temps maxi de :

20 min pour la catégorie PIZZA DESSERT A Due

12 min pour la catégorie classica,

15 min pour la catégorie Féminine et 12 min pour la catégorie championnat de Corse

Les concours se dérouleront sur four électrique !

Pendant la cuisson, le pizzaïolo 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 pizzaïolo jugera son travail terminé, le juge stoppera le chronomètre. Le pizzaïolo présentera alors sa pizza à la table du jury et détaillera le travail de la pâte et le choix des ingrédients. Il devra aussi répondre aux différentes questions des juges.

- A la fin de sa présentation, il repartira par la salle de préparation pour vider son bac et récupérer ses affaires.

-Les organisateurs ne sont en aucun cas responsables des ingrédients et du matériel des concurrents.

Art.4- Les notations :

Les notes seront attribuées par un juge présent aux côtés du concurrent à la table de préparation et au four, ainsi que par un jury de table à la présentation et dégustation le score maximal de chaque participant sera de 600 points.

Art.4- 1

Pour le CFPDD, recette libre, temps de réalisation 20 minutes max au-delà -20 Pts

Art .4-2 : Répartitions des points

A) Attribution par le juge présent à la table de préparation et au four 100 points maximum

- Présentation des concurrents en tenue professionnelle complète propre et repassée veste,tee-shirt,chaussures, pantalon, tablier et couvre-chef de 1 à 30 points (les bijoux, bracelets, montres, bagues, sont strictement interdits).

- Aisance, rapidité de fabrication et maîtrise des techniques d'étalage de la pizza et des préparations pâtisseries de 1 à 40 points.

- Mise en place du poste de travail, hygiène avant et après la prise du poste de travail de 1 à 20 points.
- Préparation du four avant et après cuisson de 1 à 10 points.

B)- Attribution par chaque juge de table 125 points maximum

- De 1 à 30 points : Pour la technique de l'empatement, temps de repos, taux d'hydratation, alvéolage ...
- De 1 à 40 points : Pour la cuisson de la pâte et des ingrédients.
- De 1 à 40 points : Pour le goût, la texture, l'association des saveurs et l'assaisonnement.
- De 1 à 15 points : Pour la présentation visuelle et dressage pour un total de 500 points.

Attention : pour le plaisir des yeux, du public, des juges et pour la photo, le concurrent aura le choix de déposer sa pizza sur une assiette ou un présentoir.

La décoration de celui-ci ne sera pas prise en compte dans la note !!

C) Les pénalités :

- Tout pizzaiolo qui arrive en retard sera pénalisé de 20 points.
- La pizza classica est une pizza ronde d'un diamètre de 29 cm minimum et d'un poids maximum de 300 grs.
- Une pénalité de 20 points sera appliquée si le diamètre ou le poids ne sont pas respectés.
- **Le temps de réalisation de la catégorie pizza classica est de 12 min max.**

A partir du moment où le concurrent commence son étalage, il est libre de sa créativité et de l'utilisation de ses ingrédients dans la limite du temps imparti.

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.

***Aucune contestation de la part du participant ne pourra être faite sur la notation effectuée par les juges de table et de fabrication.**

Art.4- 3 Le concours catégorie Féminine

- Le temps de réalisation de la pizza Féminine est de 15 min max.

A partir du moment où la concurrente commence son étalage, elle est libre de sa créativité et

de l'utilisation de ses ingrédients dans la limite du temps imparti.

Une pénalité sera appliquée pour tout dépassement de temps selon les modalités suivantes :

De 15 à 16 minutes : -20pts

De 16 à 17 minutes : -30 pts

De 17 à 18 minutes : -40pts

18 minutes et au-delà : -50pts.

***Aucune contestation de la part du participant ne pourra être faite sur la notation effectuée par les juges de table et de fabrication.**

.Art.4- 4 Le concours catégorie PIZZA Corse

Pour la catégorie Pizza Corse, la pizza devra être réalisée avec au minimum deux ingrédients Corse :

Le temps de réalisation pour cette catégorie est de 12 min, le diamètre 29 cm minimum et le poids maximum 300 grs, empâté libre.

Tout dépassement de temps sera sanctionné de -20 points.

Art.5- communication et publicité

L'organisation se réserve tous droits publicitaires concernant les vainqueurs et l'utilisation de tous les supports photographiques et vidéo, 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.

Le droit à l'image

Toutes les reproductions photographiques des œuvres et de leurs auteurs pourront être utilisées librement et sans frais par les organisateurs et les sponsors du championnat , afin de pouvoir les utiliser sur tout support de communication, dans le but de promouvoir le Championnat de France de Pizza Dessert A DUE et les autres championnats . Les concurrents autorisent expressément que leurs recettes puissent être diffusées avec mention de leurs noms et du nom de l'établissement de restauration dans lequel ils exercent, ce, durant 18 mois à compter de la date du concours.

Données personnelles

Les informations personnelles recueillies lors de ce championnat sont enregistrées dans le fichier informatisé par l'organisateur , pour gérer au mieux l'organisation de ce Championnat de France de pizza dessert A DUE et du Championnat de pizza Corse. Ces données ne seront pas utilisées à des fins publicitaires ou commerciales, et ne seront ni cédées ni vendues à un quelconque tiers. Vous pouvez exercer vos droits de rectification ou de suppression concernant vos données personnelles en adressant un courrier à l'organisateur .

Obligations des gagnants

S'il souhaite utiliser son titre à des fins commerciales, le gagnant s'engage à constituer un dossier à l'INPI (Institut National de la Propriété Industrielle) pour éviter tout problème de concurrence auprès de ses confrères. Il pourra ensuite faire la communication qu'il mérite pour mettre en avant son titre. Les organisateurs déclinent toutes responsabilités en cas de non-respect de cette mention auprès des services de contrôles Le fait de l'engagement du candidat au concours lui fait obligation de respecter les conditions du présent règlement.

Art.6- Remise des prix

La remise des prix se fera le Mardi 24 octobre à partir de 19h30 durant la soirée de gala sur le podium en présence des officiels de la presse et des partenaires.

Elle sera publiée sur la revue France pizza et les réseaux sociaux, ainsi que dans la presse régionale et nationale.

Les 5 premiers de chaque catégorie recevront un diplôme du Championnat.

Les 3 premiers de chaque catégorie recevront également un trophée.

Le 1^{er} du championnat corse de pizza « Classica » sera automatiquement inscrit* au Championnat du monde de pizza à Parme en 2024. Il recevra également un trophée remis par un de nos partenaires, des lots pour les 3 premiers seront offerts par les partenaires de l'événement.

*L'Association « APC l'Association des Pizzerias Corse » offre au vainqueur de la catégorie pizza classica, l'inscription pour le prochain Championnat du Monde de la Pizza à Parme en 2024.

Les 5 premiers du Championnat Corse de Pizza Classica se verront qualifiés pour le Championnat de France 2024 au Parizza à Paris.

Le 1^{er} de la catégorie Pizza Corse se verra également qualifié pour le championnat de France 2024 au Parizza à Paris

La valeur totale des lots pour les 4 concours est de 5000€.

Toute reproduction du trophée sur des documents commerciaux par l'un des lauréats, devra être soumise à l'avis de l'organisateur. Cette autorisation fera l'objet d'une convention entre l'organisateur et le lauréat. Cette dernière sera remise aux lauréats lors de la remise des prix. Sur tous les supports commerciaux, les lauréats devront faire obligatoirement apparaître le prix attribué et l'année du concours.

Dans le cas d'une transmission de l'entreprise, le repreneur ne pourra, en aucun cas, se prévaloir des récompenses obtenues par le prédécesseur.

Les organisateurs déclinent toutes responsabilités en cas de non-respect de cet article auprès des services de contrôle.

Art.7- Consultation du règlement

Le règlement est accepté par chaque concurrent lors de son inscription. Il est consultable sur simple demande par mail et sur le lieu du concours...



STEPHANE PILERI

Président

APC Association des Pizzerias Corse
le village n°16- 20600 Furiani
Portable: 06.23.05.40.08
associationdespizzeriascorse@gmail.com
www.concours-pizza.corsica