

Règlement

2ème Championnat de France Pizza Dessert A Due 2024 (CFPDD)

2ème Championnat de France de Pizza Féminine 2024 (CFPF)

2ème Championnat Corse de Pizza Corse (CCPC) 2024

**1^{er} Championnat Corse de Pizza Napolitaine contemporaine 2024
(CCPN) (Nouvelle catégorie)**

**2ème championnat corse de pizza classica 2024 (CCPC)
(Epreuve qualificative pour le 19ème championnat de France, CCPC)**

Art 1- Organisation

a) Les Championnats de France et les championnats Corse de pizza nommés ci-dessus sont organisés par APC l'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) Les championnats se dérouleront les 18,19 et 20 octobre 2024

c) Les inscriptions aux compétitions pourront se faire directement sans étape de qualification au préalable.

d) Les candidats doivent s'inscrire directement sur notre site internet www.concours-pizza.corsica , dans la limite des places disponibles .

e) Les championnats se dérouleront sur 3 jours, 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 pizaiolo qui se présentera au concours sans remplir les conditions du règlement exposé ci- après, se verra disqualifié.

Art.2- Les participants / inscriptions / tarifs

Les participants

1) Le Championnat de France de la pizza Dessert A DUE

est ouvert à tous les pizzaïolos et Pâtissiers 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 Championnat Corse de pizza classica

(épreuve qualificative pour le 18ème championnat de France) est ouvert à tous pizzaïolos professionnels en activité âgés de 17 ans et plus dans la limite des places disponibles.

3) Le Championnat de France de pizza Féminine

est ouvert à toutes les pizzaïolas professionnelles en activité âgés de 17 ans et plus dans la limite des places disponibles.

4) Le Championnat de la pizza Corse

est ouvert à tous les pizzaïolos professionnels en activité, âgés de 17 ans et plus, avec obligation d'inclure au minimum deux ingrédients Corse dans la composition de la pizza proposée

5) Le championnat Corse de pizza Napolitaine Contemporaine

est ouvert à tous les pizzaiolos professionnels en activité, âgés de 17 ans et plus dans la limite des places disponibles

Les inscriptions

- L'inscription se fait sur notre site internet :

www.concours-pizza.corsica

associationdespizzeriascorse@gmail.com

Tarifs par catégories

- Championnat de France de la Pizza dessert A DUE
le montant est de 140 euros
- Championnat Corse de pizza classica le montant est de 100 euros
- Championnat Corse de pizza corse le montant est de 80 euros
- Championnat de France Féminin le montant est de 80euros
- Championnat Corse de pizza Napolitaine Contemporaine le montant est de 80 euros
- Seuls les paiements 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 – les organisateurs

-Président des Championnats CFPDD , CFPF CCPC ,CCPN , CCPC et des concours

Stéphane Pileri - Pizzaiolo professionnel, Président de L'APC
participant au championnat du monde de la pizza à Parme 2022 et 2023
Juge catégorie pizza dessert final Parizza 2023 et 2024

-Président exécutif des Championnats et des concours

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

-julien Panet Cacciaguerra

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

Jury table dégustation :

Le jury sera composé de champions de France et champions du monde de la pizza.

Meilleurs ouvriers de France et champion du monde Pâtisserie, Pizzaiolos, Maîtres instructeurs d'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 les heures et jours de passage des pizzaiolos.

Tous les participants devront se présenter à l'accueil de l'espace du championnat 1heure avant l'heure de passage qui leur aura été attribué (sous peine de pénalités), cela afin de faciliter l'organisation de la compétition.

Dès leur arrivée, chaque concurrent devra impérativement se présenter sur l'espace championnat avant son passage pour la remise de la fiche concours (coordonnées complètes, recette de la pizza...).

Les concurrents seront ensuite appelés par l'animateur en salle de préparation 30 min avant leur passage.

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 15min.

Pour toute cuisson sur place de matières premières deux 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 au four.

Le concurrent devra se présenter en tenue professionnelle.

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 sous peine de pénalités – 20 points

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 :

Temps par catégories

20 min pour la catégorie PIZZA DESSERT A Due

12 min pour la catégorie classica

15 min pour la catégorie Féminine

12 min pour la catégorie championnat de Corse

10min pour la catégorie Napolitaine contemporaine

Les concours se dérouleront sur four électrique !

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 au four stoppera le chronomètre.

Le pizzaiolo 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 en 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.5

5-1 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 .5-2 : Répartitions des points

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

- DE 1 à30 points pour la présentation des concurrents en tenue professionnelle complète propre et repassée veste, tee-shirt, chaussures, pantalon, tablier et couvre-chef (les bijoux, bracelets, montres, bagues, sont strictement interdits).

- De 1 à 40 ponts pour l'Aisance, rapidité de fabrication et maîtrise des techniques d'étalage de la pizza et des préparations pâtisseries

-De 1 à 20 points pour la mise en place du poste de travail, hygiène avant et après la prise du poste de travail.

– De 1 à 10 points pour la préparation du four avant et après cuisson.

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 !!**

5-3 Les pénalités :

Tout pizaiolo qui arrive en retard sera pénalisé de 20 points.

***Aucune contestation de la part du participant ne pourra être faite sur la**

Notation effectuée par les juges de table et de fabrication

Art6 - Les catégories

-1) Catégorie classica (catégorie qualificative pour Paris)

- 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.

2) 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.
- diamètre de 29 cm minimum et d'un poids maximum de 300 grs.

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.

3) catégorie PIZZA Corse

Pour la catégorie Pizza Corse, la pizza devra être réalisée obligatoirement avec 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 avec un empatement libre.**

Tout dépassement de temps sera sanctionné de -20 points.

4)Catégorie Pizza Dessert a Due

Pour cette catégorie la recette est libre

**le temps de réalisation est de 20 minutes maximum (réalisation et cuisson)
le diamètre 29 cm minimum et le poids maximum 300 grs avec un empatement libre.**

Au-delà une pénalité de -20Points sera appliqué

5) Catégorie Napolitaine contemporaine

-Cette catégorie inclus tout les types de pizza napolitaine ou de style napolitain avec une hydratation de 62% et +

- Seul la Marinara ou la Tomate Mozza seront acceptées dans cette catégorie

-La cuisson se fera sur four électrique avec une température comprise entre 370° et 380°

-Diamètre Maximum 35 cm

- Temps de réalisation préparation et cuisson 10minutes maximum

Au delà une pénalité de – 20 points sera appliqué

Art.7- 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 n'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 DIMANCHE 20 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.

***L'Association « APC l'Association des Pizzerias Corse » offre au vainqueur de la catégorie pizza Napolitaine contemporaine, l'inscription pour le prochain Championnat du Monde de la Pizza à PARME en 2025.**

Les 5 premiers du Championnat Corse de Pizza catégorie Classica se verront qualifiés pour le Championnat de France 2025 au Parizza à Paris.

Le 1er de la catégorie Pizza Corse se verra également qualifié pour le championnat de France 2025 au Parizza à Paris

Un classement des trois meilleurs pizzaiolos de Corse sera établi, chacun recevra un trophée ainsi qu'un diplôme.

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.8- 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