



www.ecoledepizzaiolo.com



FICHE INSCRIPTION – FRANCE PIZZA TOUR – ETAPE N° 6 : NICE

Nom.....Prénom.....

Nom du restaurant.....

Code Postal..... Ville.....

Téléphone.....Email.....

Nom de la pizza présentée :

Ingrédients :

.....

Je participerai au concours Pizza Qualité (classique) le Mardi 02 Février 2010 et vous prie de trouver le règlement correspondant – 35 € à l’ordre de l’Ecole Française de Pizzaiolo (30 € pour les membres du Club des Pizzaiolos et de l’APF à jour de leur cotisation).

Règlement du FRANCE PIZZA TOUR

Article premier – Organisation – Le premier France Pizza Tour est organisé par l’Ecole Française de Pizzaiolo, l’A.P.F. (Association des pizzerias françaises), le magazine France Pizza, et le site www.pizzaboutique.fr

Art. 2 – Dates et lieu – Le Championnat se déroulera par étapes. Les dix premiers pizzaiolos seront sélectionnés pour la finale.

Art. 3 – Participants – Tous les pizzaiolos professionnels, âgés de plus de 18 ans, qu’ils concourent pour le compte de leur propre pizzeria, à titre personnel ou qu’ils représentent une association.

Art. 4 – Inscriptions – Les participants pourront choisir l’étape de leur choix. Chaque participant pourra s’inscrire à autant d’étapes qu’il le souhaite. Toute inscription autre que par courrier adressé à l’Ecole Française de Pizzaiolo sera nulle. L’inscription sera confirmée et validée uniquement à la réception du règlement de votre participation. Toute inscription dont le règlement arrive en retard pourra être annulée.

Art. 5 – Tarifs – Le montant des frais de participation pour chaque participant est de 35 € ou 30 € pour les membres du Club des Pizzaiolos et de l’APF.

Art. 6 – Catégories – Les participants pourront concourir dans une seule catégorie : Pizza Qualité Classique.

La catégorie Qualité Classique est jugée sur trois critères : préparation devant le four, goût et cuisson. Seuls ces trois critères seront pris en compte. Chaque membre du jury attribuera une note entre 30 et 100 pour le goût et la cuisson. Un juge de table attribuera une note supplémentaire entre 30 et 100 sur l’élaboration de la pizza (préparation devant le four : tenue, aisance, rapidité, étalage...). NB : la pizza classique devra représenter une pizza ronde d’un diamètre minimum de 29cm.

Art. 7 – Déroulement et jury – Dès son arrivée, chaque participant devra se présenter à l’accueil où il se verra remettre un badge qu’il devra conserver pendant toute la durée de l’épreuve. Chaque participant sera ensuite appelé par l’animateur pour concourir. Sous la surveillance du directeur de l’épreuve, le pizzaiolo préparera sa pizza, la fera cuire et la montrera au jury sur un plat de présentation (pendant une durée totale qui ne doit pas excéder 15 minutes). La pizza sera ensuite coupée en parts pour être goûtée par le jury. Elle devra être présentée directement par le concurrent, les éventuels assistants ne seront pas autorisés à s’entretenir avec le jury. Il est formellement interdit d’offrir des cadeaux au jury ou de tenter toute autre approche dans le but d’influencer le jury sous peine de disqualification immédiate. Les membres du jury attribueront une note pour chacune des qualités requises. Les notes données par chaque juge seront additionnées et le total déterminera la note finale pour le classement. Nul ne peut faire appel de la décision du jury. Les classements ainsi que les notes seront exposés au public à la remise des prix.

Art. 8 – Obligations des participants – Les concurrents pourront porter une tenue personnelle ou celle de leur association ou entreprise. Il est par contre obligatoire d’avoir un couvre-chef. Pourront monter sur le podium uniquement les candidats en tenue de pizzaiolos. Seules les pizzas rondes seront acceptées. Le libre choix pour étaler la pâte est laissé aux pizzaiolos. Chaque concurrent utilisera ses propres produits. L’organisation fournira uniquement les ustensiles usuels et un pétrin pour ceux qui veulent faire leur mélange sur place. Un contrôleur veillera à ce que chaque concurrent, une fois l’épreuve finie, retire de la salle de préparation tous ses ustensiles et ingrédients et nettoie soigneusement l’espace utilisé. Celui qui ne se soumettra pas à cette disposition sera éliminé sans possibilité d’appel. La présentation du badge est obligatoire pour pénétrer dans l’espace concours. Le concurrent a droit à une aide uniquement pour l’accompagner à la table de travail. Aucune personne autre que celle faisant partie de l’organisation et les pizzaiolos appelés à concourir ne seront admises dans le périmètre du concours sous peine de disqualification.

Art. 9 – Communication et publicité – L’organisation se réserve tous les droits publicitaires concernant les vainqueurs et l’utilisation de tous les supports photographiques et vidéo sans aucun devoir aux participants. Pour des raisons de sécurité, aucun photographe autre que celui de l’organisation ne sera habilité à pénétrer dans l’espace du concours sous peine de disqualification du concurrent.

Art. 10 – Remise des prix – Les dix premiers pizzaiolos sélectionnés à chaque étape seront qualifiés pour la finale qui se tiendra à Paris en 2010. De nombreux lots sont à gagner. Un certificat de participation sera remis à chaque participant.

Signature