

## Règlement de la Coupe de France 2024

Article 1 : La Coupe de France est organisée par la Fédération des Pizzaiolos de France, en collaboration avec nos partenaires.

Article 2 : La Coupe de France se déroulera le Lundi 23 septembre 2024, lieu restant à définir.

Article 3 : Peuvent y participer les 10 premiers pizzaiolos de chaque trophée depuis 2019. Seront rattrapés les suivants si des pizzaiolos sont déjà qualifiés sur un autre trophée.

Article 4 : Les participants devront se présenter à l'accueil où un tirage au sort pour l'ordre de passage sera organisé, **ce tirage au sort pourra être fait la semaine précédente pour une meilleure organisation.**

Article 5 : Les participants vont concourir dans une catégorie, la pizza Qualité Classique.

Pour la notation du concours pizza qualité classique, plusieurs critères seront pris en compte : hygiène, dextérité devant le four, esthétique, goût et cuisson. Un juge de table attribuera une note sur l'élaboration de la pizza devant le four en tenant compte des deux premiers critères cités plus haut. Puis la Pizza sera présentée de façon anonyme à un jury international composé uniquement de grands professionnels de la pizza et de la cuisine. Chaque membre du jury attribuera une note pour le goût, la cuisson et l'esthétique.

Article 6 : La seule obligation technique est de présenter une pizza ronde. Les concurrents utiliseront un four électrique. Aucun changement d'ordre de passage ne pourra être accepté. Chaque participant sera ensuite appelé pour concourir. Il pourra utiliser avant son passage un espace préparation avec une plaque de cuisson.

Sous la surveillance du juge de table, le pizzaiolo préparera sa pizza, la fera cuire pendant une durée totale qui ne doit pas excéder 15 minutes.

Chaque concurrent utilisera ses propres produits. L'organisation fournira uniquement les ustensiles usuels. Toutes les techniques d'étalage seront acceptées, la notation se faisant uniquement sur l'aisance et sur le résultat final. Aucune présentation ne sera acceptée, la présentation de la pizza se fera sur un présentoir neutre fourni par l'organisation. La pizza présentée au jury de façon anonyme, sera ensuite coupée en parts par le jury pour être goûtée et jugée. 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.

Article 7: L'organisation se réserve tous les droits publicitaires concernant les vainqueurs et l'utilisation de tous les supports photographiques et vidéo sans aucun devoir envers les participants.

Article 8 : La remise des prix aura lieu le Lundi 23 septembre 2024 à 19 h. Afin de finir la journée sous le signe de la convivialité un apéritif sera offert et, pour ceux qui le désirent, un repas sera organisé.