

RÈGLEMENT DU CONCOURS & PROGRAMME DE LA JOURNÉE

- ✕ Le concours se tiendra le 15/10/2017, à partir de 9h dans le restaurant «La Rotonde» situé au 6-8, Place de la Bataille de Stalingrad - 75019 Paris.
- ✕ Le bulletin d'inscription doit être remis en mains propres aux organisateurs.
- ✕ Les frais d'inscription s'élèvent à 50 € par concurrent.
- ✕ La participation est ouverte à tous les pizzaiolos professionnels, âgés de plus de 16 ans, pour leur propre compte, pour le compte de leur pizzeria ou d'une association.
- ✕ Les participants devront se présenter à l'accueil au moins une heure avant leur horaire de passage (tirage au sort préalable et communiqué par mail) afin de récupérer leur dossard et remplir la fiche de participation. Les inscriptions seront prises à l'aide du formulaire ci-joint. Une confirmation d'inscription vous sera envoyée par mail. Tous les concurrents s'inscrivant sur place passeront derrière les pré-inscrits en ordre chronologique.
- ✕ Les participants vont concourir dans une catégorie, la pizza Qualité Classique. Les pizzaiolos qui fabriqueront une pizza mettant en valeur un produit de la région Ile de France obtiendront un bonus de 10 points. Pour la notation du concours pizza qualité classique, plusieurs critères seront pris en compte: présentation, hygiène, dextérité devant le four, goût et cuisson. Un juge de table attribuera une note sur l'élaboration de la pizza devant le four en tenant compte des critères cités plus haut. Puis la Pizza sera présentée de façon anonyme à un jury composé uniquement de grands professionnels de la pizza et de la gastronomie. Chaque membre du jury attribuera une note pour le goût, la présentation et la cuisson.
- ✕ La seule obligation technique étant de présenter une pizza ronde d'un diamètre minimum de 29cm. Les concurrents pourront utiliser un four au feu de bois ou électrique, au choix. Aucun changement d'ordre de passage ne pourra être accepté. Sous la surveillance du juge de table, le pizzaiolo préparera sa pizza, la fera cuire pendant une durée totale qui ne doit pas excéder les 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. Les classements ainsi que les notes seront exposés au public à la remise des prix.
- ✕ 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.
- ✕ La remise des prix se fera dès la fin du concours; les trois premiers concurrents classés se verront remettre un trophée et des magnifiques lots.
- ✕ Un prix «spécial jury populaire» sera attribué sur la base d'une notation faite au hasard, pour chaque pizza, par deux personnes du publique.
- ✕ Lors de la manifestation, différentes dégustations de produits locaux italiens, vins et primeurs sont prévues ainsi que des animations.



BULLETIN D'INSCRIPTION

Prenom

Nom

Né(e) à

Le

Nationalité

Adresse

Email

Téléphone

Nom du restaurant

Type de four utilisé

Date

Signature