



REGLEMENT COMPLET

Version 1-2018 20 oct 2017

CONCOURS GALBANI PROFESSIONNALE PIZZA A DUE 2^{ème} édition 2018

1 – Le Concours Galbani Professionale PIZZA A DUE.

Le Concours Galbani Professionale PIZZA A DUE est organisé par Galbani Professionale. Il constitue une épreuve du Championnat de France de la Pizza 2018, organisé par l'Association des Pizzerias de France.

Ce concours Galbani Professionale Pizza a Due est ouvert à toute personne physique majeure, professionnelle du métier de pizzaiolo ou professionnelle des métiers de bouche, exerçant dans un établissement situé en France (Corse et DOM TOM inclus).

2 – Le duo Pizzaiolo & Chef

Les candidats pizzaiolos doivent impérativement venir en duo, accompagnés d'une 2^{nde} personne issue des métiers de bouche : chef, cuisinier(es).

Le pizzaiolo et le chef participeront ensemble au concours.

Le pizzaiolo fait la pâte à pizza et la cuisson.

Le chef fait la recette de la garniture.

Les pizzaiolos et les chefs peuvent porter la tenue de travail de leur établissement, de leur entreprises ou de leur association.

Par respect pour les marques organisatrices et pour les sponsors officiels du Championnat de France de Pizza, les concurrents ne porteront pas des marques directement concurrentes sur le lieu du concours.

Il est recommandé d'avoir une tenue professionnelle complète : chaussures, pantalon, veste ou t-shirt, tablier, et couvre-chef.

3 - la Pizza

Chaque duo de candidats devra réaliser une pizza avec au moins un ingrédient Galbani / Galbani Professionale aux choix parmi :

-Fromages à pizza Galbani Professionale :

- Mozzarella Perfetta gros brins
- Mozzarella Cubetti cossette
- Mozzarella Optima râpée

-Mozzarella :

- Galbani Professionale Mozzarella mini bille 8g,
- Galbani Professionale Mozzarella di latte di bufalla mini billes 10g (en pot 150g ou 500g)
- Galbani Mozzarella di latte di Bufala boule 125g



Présentation à l'assiette **ou sur planche** obligatoire.

Les pizzas dessert sont exclues du concours.

Les pizza Calzone sont exclues du concours.

4 – l'épreuve

Les candidats disposeront de **20 minutes** pour préparer, cuire et présenter la pizza en duo.

Le chef aura à sa disposition une plaque de cuisson **induction** pour préparer les ingrédients de la garniture.

Le chef apporte les ingrédients nécessaires à sa recette.

Le chef apporte ses ustensiles : casseroles, couteaux et tout le petit matériel nécessaire à la préparation de la garniture.

Le pizzaiolo aura un four à pizza électrique, une pelle à pizza, un plan de travail et de la farine pour abaisser le pâton.

Il n'y aura pas de pétrin. Le pizzaiolo doit apporter ses pâtons.

Le pizzaiolo doit apporter un bac Gilac 40/60 cm.

La garniture de la pizza doit être obligatoirement être préparée sur place.

Aucune préparation ne peut être préparée à l'avance, sauf la base, les salaisons, et les produits fumés.

Autant le travail du chef que le travail du pizzaiolo sera pris en compte.

Le jury apportera une grande attention aux préparations culinaires réalisées sur place.

Dans le temps de fabrication et de cuisson, chaque duo de candidats doit nettoyer et ranger l'espace mis à sa disposition pour laisser la place propre aux candidats suivants.

Tous le matériel et les ingrédients personnels doivent être retiré.

5 – Le jury et la notation

Le jury est composé du Président du jury, assisté de personnalités de la gastronomie (MOF, Chefs étoilés...) et de pizzaiolos primés, anciens champions.

Pendant la phase de préparation, les juges de table veillent à l'organisation et à la régularité de la préparation et de la cuisson des pizzas ainsi qu'à la stricte application du règlement.

Les juges de table notent la qualité du travail effectué : qualité et fraîcheur des matières premières, propreté et hygiène, tenue vestimentaire, maîtrise des techniques, **techniques culinaires réalisées sur place**, respect de la recette et conformité avec la recette du dossier d'inscription, respect du temps imparti.

Ils rendent compte de ces éléments au jury de dégustation.

Une fois la pizza préparée, les deux concurrents présenteront ensemble leur pizza aux juges de dégustation.

Ils expliqueront comment elle a été préparé : empatement, recette du chef...

Ils coupent la pizza et présentent une tranche à **chaque juge de dégustation qui notera la cuisson, le goût et la créativité et l'originalité.**

Note du jury de Table :

Qualité des matières premières
Travail en duo
Propreté et hygiène (Tenue y compris)
Maîtrise des techniques
Techniques culinaires sur place
Respect du temps accordé

sur un total de 350 point

notation sur 50 points
notation sur 50 points
notation sur 40 points
notation sur 50 points
notation sur 70 points
notation sur 40 points

Note du jury de Dégustation (3 personnes) :

La CUISSON (pâte et ingrédients)
Le GOUT
La CREATIVITE et l'ORIGINALITE

sur un total de 300 points x3 = 900

notation sur 100 points x3
notation sur 100 points x3
notation sur 100 points x3

Note du dossier d'inscription

notation sur 30 points

TOTAL des points PIZZA A DUE

1 280 points

L'échelle de notation est la suivante :

100 / 80 points parfait
79 / 60 points très bien
59 / 40 points bien
39 / 20 points moyen
19 / 0 points insuffisant

Toute décoration extérieure à la pizza n'est pas prise en compte pour les points.

Pénalités :

- La pizza devra être une pizza ronde d'un diamètre minimum de 29cm. Une pénalité (- 50 points) sera attribuée si le diamètre est en dessous de 29 de diamètre.
- Le temps de réalisation de la pizza est de 20 min maximum à partir du moment où le concurrent commence son étalage jusqu'à la fin de la décoration de la pizza.
**Une pénalité (-50 points) sera attribuée pour tout dépassement du temps entre 1 et 5 min.
Au-delà de 5 min de dépassement, le retard est éliminatoire.**
- **La pizza réalisée doit être conforme à la recette du dossier d'inscription. Un écart majeur entraînera une pénalité (-50 points).**

Chaque juge attribuera une note à chaque pizza.

Chaque juge remettra ses grilles de notations quand il aura terminé l'évaluation de la totalité des 8 duos Pizzaiolo & Chef.

Les notes données par chaque juge seront additionnées et le total déterminera la position mathématique.

En cas d'égalité, la voix du Président du Jury sera prépondérante.

La décision du jury est sans appel.

Les résultats seront dévoilés en fin d'après-midi et les lauréats récompensés le jour même.

6 – Les récompenses

Les 8 duo sélectionnés reçoivent un diplôme attestant leur participation au concours Galbani Professionale Pizza a Due.

Les finalistes Pizzaiolos & Chefs recevront **CHACUN** :

1^{er} prix :

- 1 voyage en Italie, destiné à se rendre à Parme au Campionato Mondiale de la Pizza pour l'épreuve de Pizza A DUE, d'une valeur de 1 500 €.
- 1 trophée
- 1 veste brodée Galbani Professionale personnalisée à son nom
- Publication de sa recette sur le site Galbani-professionale.fr

2^{ème} prix :

- 1 dîner au Cinq ***, le restaurant de l'Hôtel Four Seasons George V, pour 2 personnes, d'une valeur de 800€
- 1 trophée

3^{ème} prix :

- 1 repas gastronomique pour 2 personnes d'une valeur de 500€ dans l'un des établissements Relais & Châteaux
- 1 trophée

Les prix ne seront pas échangés contre un chèque correspondant à leur valeur.

7 - L'inscription

Les inscriptions au concours GALBANI PROFESIONALE Pizza a Due sont ouvertes à partir du **23 octobre 2017**.

Le dossier d'inscription doit être envoyé et posté en recommandé avec Accusé de Réception avant le 15/02/2018, cachet de la poste faisant foi, à l'adresse suivante :

**Concours Galbani Professionale « Pizza a Due » - LCHF
Les Placis
35230 Bourgbarré**

Dès lors que les recettes soumises sont conformes au règlement et les dossiers complets, la sélection des candidats s'effectuera sur dossier en fonction de l'originalité des recettes, de la réalisation des Fiches techniques, ainsi que de l'esthétique de la pizza d'après les critères de notation ci-dessous :

L'originalité des recettes	notation sur 40 points
Fiches recette	notation sur 20 points
Esthétique de la pizza réalisée	notation sur 40 points

Note de dossier d'inscription sur un total de 100 points

La note de dossier d'inscription sera conservée pour le jour de la finale et comptera dans la note finale, pour 30 points.

Les 8 candidats ayant obtenu les meilleurs résultats seront retenus pour la finale. Les deux suivants seront suppléants en cas de désistement d'un des candidats retenus pour l'épreuve finale.

La sélection des candidats est effectuée sous l'appréciation d'un comité présidé par Simone Zanoni, Président du jury, Chef du restaurant Le George*, Hôtel George V-Paris.

La sélection des dossiers des candidats est effectuée à l'aveugle. Les membres du comité ne connaissent pas les noms des candidats. Ils disposent de la Fiche recette et de la photo de la pizza.

Le Président du Jury dispose en plus des CV des candidats : parcours visibles, noms effacés.

L'ordre de passage des candidats sera déterminé par tirage au sort.

Les candidats seront informés de leur ordre de passage en même temps que l'annonce de leur sélection.

Les épreuves se dérouleront de 25 minutes en 25 minutes suivant cet ordre de passage (20 minutes pour préparer, cuire et présenter la pizza en duo + 5 minutes de battement entre 2 duos).

Les candidats devront réaliser le jour de l'épreuve la recette pour laquelle ils ont été sélectionnés.

Les 8 duos de candidats sélectionnés seront informés par téléphone au plus tard le 21 février 2017 et recevront à suivre une convocation écrite.

Les candidats non retenus seront informés par mail ou par courrier.

En cas de désistement, le candidat devra en informer l'organisateur par courrier, au minimum 15 jours avant l'épreuve.

8 – Organisation le jour du concours

Le Concours GALBANI PROFESSIONALE « PIZZA A DUE » se déroulera au salon PARIZZA, au Parc des expositions de Paris Porte de Versailles, sur l'espace concours du Championnat de France de Pizza.

Le concours se déroulera le jeudi 5 avril 2018.

Les candidats sélectionnés s'y rendront par leurs propres moyens.

Les candidats doivent se présenter à l'accueil de l'Espace Concours, sur le stand de l'Association des Pizzerias Françaises, pour valider leur enregistrement et retirer leur numéro de passage.

Chaque concurrent se verra remettre un badge avec son n° de passage, qu'il devra conserver durant toute la durée du Concours.

Chaque candidat doit se présenter à l'Espace Concours à l'heure fixée sur la convocation, en duo *Pizzaiolo & Chef*, sans assistance extérieure et en tenue de travail. Un candidat seul ne sera en aucun cas autorisé à participer sans son partenaire.

Chaque duo sera appelé par l'animateur 1 heure avant son passage en salle de préparation.

La salle de préparation sert à la dépose des pâtons et des ingrédients de la glacière dans un bac Gilac de 40/60cm pour le passage à l'Espace Concours.

En cas de désistement ou élimination d'un duo candidat, les convocations des duos suivants pourront être avancées de 20 minutes.

9 – Les frais d'inscriptions

Les frais d'inscription des 8 duos finalistes doivent être envoyés par chèque.

Les frais de participation pour un duo Chef & Pizzaiolo s'élèvent à : 140 € par dossier (par duo).

A l'ordre de : Association des Pizzerias Françaises.

A l'adresse suivante :

Association des Pizzerias Françaises – Concours Pizza A Due

45 avenue Jean Jaurès - 92 300 Levallois-Perret.

10 - communication

Les huit duos de finalistes verront leur photo, leur nom et le nom de leur établissement diffusés sur internet et dans la presse.

Par la seule participation au concours, les candidats acceptent sans réserve les modalités du présent règlement.

Galbani Professionale se réserve le droit d'apporter des modifications afin d'améliorer l'organisation du concours Pizza a due.