

FICHE D'ORGANISATION DU CHAMPIONNAT DE FRANCE DE BARBECUE

Les Saintes-Maries-de-la-Mer - 24 & 25 juin 2017

DESRIPTIF DU CONCOURS

Le Championnat de France de Barbecue 2017 est un concours "open" où amateurs, chefs et cuisiniers professionnels peuvent s'affronter et soumettre leurs créations à un jury de spécialistes.

Les candidats s'affrontent dans un combat amical et acharné pour conquérir l'un des dix prix :

- Champion de France de Barbecue Catégorie : **Taureau de Camargue**
- Champion de France de Barbecue Catégorie : **Bœuf**
- Champion de France de Barbecue Catégorie : **Porc**
- Champion de France de Barbecue Catégorie : **Poulet**
- Champion de France de Barbecue Catégorie : **Agneau**
- Champion de France de Barbecue Catégorie : **Poisson**
- Champion de France de Barbecue Catégorie : **Légumes**
- Champion de France de Barbecue Catégorie : **Burger**
- Champion de France de Barbecue Catégorie : **Dessert**
- Titre de Grill Master 2017

Éléments mis à disposition des candidats pour leur épreuves :

- La viande (par **ALAZARD & ROUX**) et le poisson des catégories principales (taureau, bœuf, porc, poulet, agneau, poisson)
- Un kit de légumes facultatif pour les candidats de l'épreuve légumes (qui peuvent aussi utiliser leurs propres légumes)
- Un barbecue MASTER TOUCH **WEBER**
- Un lot d'accessoires barbecue **WEBER** (pince + spatule + brosse)
- L'assiette officielle du Championnat **VILLEROY & BOCH**
- Un paquet de briquettes **WEBER** de 5KG
- Des allume-feu **HARRIS**
- Un kit d'épices **DUCCRO**, des tabliers et des chapeaux **AMÉDÉE** et **HARRIS**...

Contenu des caissettes de viande / poisson :

- Bœuf : pavé de boeuf
- Taureau : pavé de taureau
- Poulet : 1 poulet entier
- Agneau : 1 gigot raccourci
- Poisson : pavés de saumon
- Porc : Ribs
- Légumes (facultatif): tomates, courgettes, poivrons, oignons.

Arrivée des candidats

Les candidats sont priés d'arriver au minimum 1 heure avant le début de leur première épreuve et de se présenter sur la zone d'accueil pour les opérations suivantes :

- Vérification de leur inscription et/ou règlement des frais d'inscription
- Signature du règlement par le chef d'équipe
- Remise du kit d'accessoires contre une caution de 110,00 € La caution sera restituée lors du retour des accessoires (pince, spatule, brosse, assiette(s), cheminée d'allumage..) à la fin de la dernière épreuve de chaque équipe.
- Ils se placent sur le stadium selon leur heure d'arrivée, hors espaces réservés

ATTENTION : CHAQUE ÉQUIPE EST RESPONSABLE DES ACCESSOIRES QUI LUI ONT ÉTÉ FOURNIS JUSQU'À LA FIN DE SA/SES ÉPREUVE(S) ET NE DOIT RIEN LAISSER SUR LES STANDS ENTRE LES ÉPREUVES. NI LA CHEMINÉE D'ALLUMAGE, NI LES PINCES ET SPATULES, NI L'ASSIETTE OFFICIELLE. EN CAS D'ABSENCE D'UN OU PLUSIEURS DE CES ÉLÉMENTS, LA CAUTION NE POURRA PAS ÊTRE RENDUE DANS SON INTÉGRALITÉ.



LANCEMENT DES ÉPREUVES :

- Briefing épreuve du samedi matin : 09h30 (15h00 pour épreuve de l'après-midi et 11h30 pour celle du dimanche).
- À la fin du briefing les candidats retournent sur leur stand et attendent qu'un MARSHAL FEDERAL vienne leur donner leur bon de retrait de la viande et des légumes (départ des équipes en décalé de 3 ou 4 minutes).
- Chaque équipe munie de son bon de retrait se rend sur la zone de boucherie avec un plat pour retirer sa viande/poisson.
- L'heure de passage du jury sur son stand lui est indiquée à ce moment-là (2h30 après l'heure de remise de la viande).

Par exemple, le samedi matin, le premier candidat commence donc à cuisiner à 10h00 et le dernier aux alentours de 11h50.

ATTENTION : AUCUNE PRÉPARATION ET AUCUN ALLUMAGE NE DOIT DÉMARRER AVANT QUE L'ÉQUIPE AIT RÉCUPÉRÉ SA VIANDE.

PASSAGE DU JURY :

Les juges se déplacent sur chaque stand pour déguster à l'heure indiquée lors de la remise de la viande. Chaque candidat doit présenter au jury un plat par catégorie. La présentation doit se faire dans l'assiette officielle Villeroy & Boch qui a été fournie aux candidats.

À l'arrivée du jury sur son stand, l'équipe dispose de 30 secondes pour présenter son plat aux juges qui dégustent et peuvent poser les questions de leur choix.

Pendant une session, une équipe peut cuisiner une viande, un légume et un burger.

En conséquence :

Planning théorique des épreuves

Samedi 25 juin

Session 1

Départ de la première équipe : ±10h30
toutes les équipes partent en décalé de 3 minutes

Session 2

Départ de la première équipe : ±15h30
toutes les équipes partent en décalé de 3 minutes

Dimanche 26 juin : Session 3

Départ de la première équipe : ±12h00
toutes les équipes partent en décalé de 3 minutes

À partir de ±17h15 : Remise des prix

- Les candidats qui ont opté pour une viande et un légume s'inscrivent dans 1 session
- Les candidats qui ont opté pour deux viandes ou deux viandes et un légume s'inscrivent dans 2 sessions
- Les candidats qui ont opté pour trois viandes s'inscrivent dans 3 sessions



RÈGLEMENT DU CONCOURS DU CHAMPIONNAT DE FRANCE DE BARBECUE Les Saintes-Maries-de-la-Mer - 24 & 25 juin 2017

PRÉAMBULE

Pour chaque concours organisé par la FFCEE, le Règlement de Concours de la FFCEE est complété par les dispositions de la Fiche d'Organisation spécifique au concours.

Tout concours est donc régi par :

- Le règlement de concours de la FFCEE
- La fiche d'organisation du concours qui précise notamment :
 - la liste des épreuves,
 - le déroulement du concours,
 - le planning des épreuves,
 - le contenu des caissettes pour chaque catégorie.

OBJECTIFS DU CONCOURS

L'objectif est de montrer que le barbecue est un moyen de cuisson qui permet la réalisation de recettes originales et savoureuses à base de viande, de poisson ou de légumes. Le candidat est libre de cuisiner et de cuire au barbecue les morceaux fournis, selon la recette de son choix.

Toutes les cuissons doivent être réalisées au barbecue, en se conformant aux bonnes pratiques de cuisson au barbecue et d'utilisation du matériel mis à disposition.

APPLICATION DES RÈGLES

01. Les interprétations des règles du concours sont laissées à la seule discrétion de la FFCEE. Ses décisions et ses interprétations sont définitives et de dernier recours.

CONDITIONS DE PARTICIPATION

02. Le concours est ouvert à tous les individus majeurs à condition qu'ils se soient acquittés des droits d'inscriptions. L'inscription vaut acceptation du présent règlement.
03. En cas d'absence ou de désistement, les droits d'inscription ne sont pas remboursables.

ÉQUIPES ET ÉPREUVES

04. Chaque équipe est composée de 1 à 4 équipiers et éventuellement d'un coach qui ne cuisine pas. Chaque équipe devra désigner un chef d'équipe qui représentera l'équipe auprès du jury et des organisateurs
05. Pour pouvoir prétendre au titre de Champion de France de Barbecue, une équipe doit être composée d'au moins 50% de membres résidant en France. Les équipes ne comportant pas 50% de résidents en France sont autorisées à concourir et reçoivent un « Grand Prix du Camargue BBQ Festival » en cas de victoire.



06. Une équipe peut concourir dans plusieurs catégories :
- 3 catégories de viande/poisson/légumes
 - la catégorie BURGER
- soit un maximum de 4 catégories.

07. Aucun candidat ne peut concourir pour plusieurs équipes.

DROIT À L'IMAGE

08. A partir du moment où ils pénètrent sur le site du concours, les candidats acceptent d'être photographiés, filmés, télévisés et de figurer sur l'ensemble des documents et supports utilisés par la FFCEE pour la promotion des Championnats de France de BBQ et du Camargue BBQ Festival, y compris le site Internet, sans prétendre à aucun droit indemnités.
09. Les candidats autorisent les organisateurs ou toute autre entité autorisée ou mandatée par les organisateurs à capter leur image et/ou voix et/ou identité et/ou tout attribut de leur personnalité, et à exploiter et/ou faire exploiter, reproduire, représenter etc. ces éléments dans le cadre de tout contenu/programme audiovisuel/multimédia, en France et dans le monde, et pour une durée de 20 ans, sans que cela n'ouvre droit à une quelconque rémunération au bénéfice des candidats à ce titre.

RECETTES

10. Les candidats s'engagent à remettre par écrit les recettes qu'ils réalisent dans le cadre du Championnat de France aux organisateurs. Ils autorisent les organisateurs ou toute autre entité autorisée ou mandatée par les organisateurs à capter ou photographier ces recettes pendant le Championnat. Ils autorisent les organisateurs ou toute autre entité autorisée ou mandatée par les organisateurs à exploiter et/ou faire exploiter, reproduire, représenter, éditer etc. ces recettes dans le cadre de tout contenu/programme audiovisuel/multimédia et de toute publication écrite, en France et dans le monde, et pour une durée de 20 ans, sans que cela n'ouvre droit à une quelconque rémunération au bénéfice des candidats à ce titre.

VENTES ET CONSOMMATION DES PLATS PRÉPARÉS PAR LES CANDIDATS.

11. La vente des plats et de tout autre produit alimentaire par les candidats est strictement interdite.
12. Une fois testés par le jury, les plats redeviennent la propriété de chaque équipe qui en disposent selon leur bon grès. La consommation des plats préparés par les candidats est alors réservée aux membres de l'équipe et aux invités de l'équipe dans un cadre strictement privé et gratuit.

ESPACE DE PRÉPARATION

13. Chaque équipe se verra attribuer un espace de préparation doté d'un barbecue à charbon de bois fourni par le partenaire barbecue du concours. Les équipements de l'équipe ne doivent pas dépasser les limites de l'espace de préparation attribué à l'équipe.
14. L'assaisonnement, la préparation et la cuisson des produits doivent se faire intégralement dans le périmètre de l'espace de préparation affecté à l'équipe et pendant le concours.
15. Les candidats doivent fournir tous les équipements, matériels et fournitures nécessaires à leurs



préparations. Les participants doivent respecter tous les codes électriques, d'incendie et de sécurité.

16. Il est de la responsabilité du candidat de conserver l'espace de préparation affecté à l'équipe propre et ordonné durant tout le concours.
17. A l'issue du concours, tous les feux doivent être éteints, tous les équipements retirés du site, tous les déchets déposés dans l'un des conteneurs mis à disposition par les organisateurs. Il est impératif que le nettoyage soit approfondi, y compris pour le barbecue et les accessoires mis à disposition. Toute équipe qui laissera son espace de cuisson dans un état de désordre ou de saleté pourra être disqualifiée, privée de ses titres et primes et interdite de participer à tout événement organisé par la FFCEE.

MATÉRIEL DE CUISSON & COMBUSTIBLE

18. Les candidats doivent utiliser uniquement le barbecue fourni par l'organisation, un barbecue à charbon de bois définis dans la norme européenne NF EN 1860-1.
19. Les candidats doivent utiliser le combustible mis à leur disposition par l'organisation. L'utilisation de copeaux de bois de fumage de quelque essence que ce soit est cependant possible.

VIANDE & POISSON

20. Toutes les viandes et poisson seront fournis aux concurrents par l'organisation du concours. Chaque équipe recevra une caisse comportant les morceaux énoncés dans la fiche d'organisation du concours. La recette doit être réalisée avec la viande et/ou le poisson fournis.
21. Une fois la viande ou le poisson remis à l'équipe, il ne doit plus quitter l'espace de préparation.
22. La préparation et la cuisson ne doivent pas commencer avant le début de la compétition.

INGRÉDIENTS

23. Les candidats doivent fournir tous les ingrédients et matériels nécessaires à leur préparation.
24. Tous les ingrédients incorporés à leur préparation par les candidats doivent être des produits autorisés à la consommation alimentaire.
25. Toutes les préparations doivent être préparées et mises en œuvre sur place avec des ingrédients bruts dans leur emballage d'origine.
26. Les produits et ingrédients utilisés doivent être transportés sur l'espace de préparation dans leur emballage d'origine et en respectant la température de transport prônée par leur fabricant. Ils doivent être conservés sur l'espace de préparation selon les conditions de conservation énoncés par leur producteur.
27. Pour les produits nécessitant une conservation au froid, chaque équipe doit disposer sur son stand d'une glacière et de plaques eutectiques, placées sous son entière responsabilité.
28. Les produits utilisés doivent respecter la DLC et la DLUO figurant sur leur emballage.
29. Le jury peut contrôler à tout moment les températures, la qualité et le contenu des glacières afin de vérifier que les préparations ont bien été réalisées sur place.
30. La présence de produits prohibés, de préparations réalisées avant le concours ou le non-respect des règles de sécurité, d'hygiène et de conservation des produits peut entraîner la disqualification de l'équipe par la FFCEE.

31. Toutes les cuissons doivent être réalisées au barbecue.
32. L'étuvage, la friture et la cuisson sous-vide sont interdits.

PRÉSENTATION DES PLATS

33. Les équipes doivent présenter une quantité suffisante de leur plat pour que 5 juges du jury officiel puissent déguster et évaluer leur plat.
34. Les plats seront présentés dans l'assiette Officielle du Championnat (Assiette à Steak XL - Villeroy & Boch - Gamme BBQ PASSION).
35. La garniture, la sauce et l'accompagnement sont facultatifs. S'ils sont préparés, c'est la qualité gustative globale du plat qui est évaluée.
36. Pour les légumes présentés dans la catégorie "légumes", ils devront être présentés dans un plat séparé de la viande ou du poisson.

RÈGLES D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ

37. Chaque équipe doit appliquer les règles suivantes de sécurité et de propreté :
 - Interdiction de fumer lors de la préparation et la manipulation de la viande.
 - Propreté de l'espace de préparation et de de l'appareil de cuisson.
 - Port obligatoire de vêtement en coton et de chaussures.
 - Désinfection de la zone de travail, utilisation d'un agent de blanchiment et rinçage à l'eau.
 - Conservation des ingrédients selon les conditions imposées par le producteur de chaque ingrédient.

DISQUALIFICATION ET EXPULSION

38. La compétition doit se dérouler dans une ambiance familiale, amicale et conviviale. Les candidats doivent adopter une attitude irréprochable vis-à-vis des autres candidats, des juges, des membres de l'organisation, du public et des journalistes présents. Les candidats doivent respecter les règles du concours. Tout candidat ou toute équipe contrevenant à l'une de ces règles pourra être expulsé.
39. L'expulsion d'un membre d'une équipe entraîne automatiquement la disqualification de l'équipe entière.
40. Seront systématiquement sanctionnés d'expulsion et de disqualification de l'équipe :
 - L'utilisation excessive de boissons alcoolisées ou d'intoxication publique entraînant une perturbation du concours.
 - Le service ou la vente de plats, de boissons et de tout produit alimentaire.
 - L'utilisation de substances illégales.
 - L'agression verbale ou physique d'un membre de l'équipe, d'un membre d'une équipe adverse, d'un juge, d'un représentant de l'organisation, d'un membre du public par un candidat ou personne de son entourage.
 - Le bruit excessif, y compris mais non limité à celui généré à partir de haut-parleurs, radios, lecteurs de CD et MP3, téléviseurs, systèmes de sonorisation ou de l'équipement d'amplification.
 - Le vol, la malhonnêteté, la tricherie, l'utilisation de viandes interdites, ou tout acte de



turpitude morale.

- L'utilisation de gaz ou d'autres sources de chaleur auxiliaires à l'intérieur de l'espace de préparation.

41. Toute violation des règles ci-dessus doit être signalée à l'organisation du concours.
42. En plus de la disqualification de l'équipe, l'organisation du concours peut interdire de compétition l'équipe, le chef cuisinier, les membres de l'équipe pour une période maximale de cinq ans.

PROCÉDURE DE JUGEMENT

43. Les juges ne peuvent fraterniser avec les équipes tout au long du concours.
44. L'évaluation sera réalisée par un jury de 3 à 5 juges désignés par la FFCEE en fonction de leur compétence et de leur expérience.
45. En fonction du nombre de candidats, l'évaluation pourra être réalisée par plusieurs jury qui se répartiront les équipes participantes. L'équité des jugements est garantie par le système de notation des plats.
46. Les plats seront jugés selon sept critères : Esprit Barbecue, Goût, Cuisson, Apparence du plat, Originalité de la recette, Propreté de l'espace de travail, Présentation de l'équipe. En ce qui concerne le premier critère « esprit barbecue », la vigilance des juges portera sur les éléments suivants : de beaux marquages, des viandes grillées et caramélisées et une subtile saveur fumée.
47. Les facteurs de pondération pour le système de points sont les suivants :
 - Esprit Barbecue : 6
 - Goût : 9
 - Cuisson : 6
 - Apparence du plat : 3
 - Originalité de la recette : 4
 - Propreté de l'espace de travail : 2
 - Présentation de l'équipe : 1 (pris en compte en cas d'égalité)
48. Le système de notation est de 1 à 10
49. Un score de zéro (0) est éliminatoire et requiert l'approbation du Président du Jury. Les juges devront attribuer une note de 0 dans les cas suivants :
 - présence d'un objet étranger dans le plat,
 - plat non comestible,
 - quantité insuffisante pour que tous les juges puissent goûter.

TITRES DE CHAMPIONS

50. Les résultats seront additionnés, les équipes étant classées par ordre décroissant sur le total des points obtenus.
51. Est déclarée Champion de chaque catégorie l'équipe ayant obtenu le maximum de points dans cette catégorie.
52. En cas d'égalité les résultats seront classés :

- en fonction du plus grand cumulatif d'esprit barbecue,
- puis en cas de nouvelle égalité en fonction du plus grand cumulatif de goût,
- puis en cas de nouvelle égalité en fonction du plus grand cumulatif cuisson,
- puis en cas de nouvelle égalité en fonction du plus grand cumulatif d'apparence,
- puis en cas de nouvelle égalité en fonction du plus grand cumulatif d'originalité,
- puis en cas de nouvelle égalité en fonction du plus grand cumulatif d'espace de travail,
- puis en cas de nouvelle égalité en fonction du plus grand cumulatif de faibles scores écartés.
- puis en cas de nouvelle égalité en fonction du plus grand cumulatif de note de présentation de l'équipe.

53. Si l'égalité persiste, le vainqueur sera désigné par tirage au sort avec une pièce de monnaie.

TITRE DE GRILL MASTER

54. Un titre de GRILL MASTER récompense le candidat ayant le mieux réussi dans la compétition selon les critères suivants :
- Être Champion d'une catégorie,
 - Avoir le meilleur cumul de point sur 4 épreuves selon le barème suivant
1^{er} = 5 point ; 2^{ème} = 2 points ; 3^{ème} = 1 point ; 4^{ème} = 0,5 point ; 5^{ème} = 0,25 point

En cas d'égalité de 2 ou plusieurs équipes candidates sur le cumul de points, le Prix du Grill Master n'est pas attribué.

SUITE DU CONCOURS

55. Toute mention ou utilisation de son titre de Champion par un candidat doit être assortie obligatoirement de la catégorie et de l'année d'obtention du titre.
56. L'utilisation à des fins commerciales et/ou promotionnelles du titre de « Champion de France de barbecue » et/ou de la marque « Championnat de France de Barbecue », ainsi que tous les autres titres décernés par la FFCEE, par un candidat ou par un tiers doivent faire l'objet d'une autorisation expresse de la FFCEE.



**RÈGLEMENT DU CONCOURS
DU CHAMPIONNAT DE FRANCE DE PIZZA MAISON**
Les Saintes-Maries-de-la-Mer - 24 & 25 juin 2017

OBJECTIF DU CONCOURS

L'objectif du concours est de développer en France la culture de la pizza maison, cuite au feu de bois et réalisée dans les règles de l'art.

APPLICATION DES RÈGLES

01. Les interprétations des règles du concours sont laissées à la seule discrétion de la FFCEE. Ses décisions et ses interprétations sont définitives et de dernier recours.

CONDITIONS DE PARTICIPATION

02. Le concours s'adresse aux amateurs. Le concours est ouvert à tous les individus majeurs à condition qu'ils n'exercent pas d'activité de pizzeria professionnelle.
03. En cas d'absence ou de désistement, les droits d'inscription ne sont pas remboursables.

ÉQUIPES ET ÉPREUVES

04. Chaque équipe est composée de 1 à 4 équipiers. Chaque équipe devra désigner un chef d'équipe qui représentera l'équipe auprès du jury et des organisateurs.
05. Pour pouvoir prétendre au titre de Champion de France de Pizza Maison, une équipe doit être composée d'au moins 50% de membres résidant en France.
06. Aucun candidat ne peut concourir pour plusieurs équipes.

ÉPREUVES

07. Le concours comporte 4 épreuves :
- **PIZZA MARGARITA** : mozzarella / tomate
 - **PIZZA 4 FROMAGES** : sélection de 4 fromages / tomate
 - **PIZZA REINE** : jambon - fromage - champignon / tomate
 - **PIZZA FREESTYLE**
08. Une équipe peut participer aux épreuves de son choix.

DROIT À L'IMAGE

09. A partir du moment où ils pénètrent sur le site du concours, les candidats acceptent d'être photographiés, filmés, télévisés et de figurer sur l'ensemble des documents et supports utilisés par la FFCEE pour la promotion des Championnats de France et du Camargue BBQ Festival, y compris le site Internet, sans prétendre à aucun droit indemnité.
10. Les candidats autorisent les organisateurs ou toute autre entité autorisée ou mandatée par les organisateurs à capter leur image et/ou voix et/ou identité et/ou tout attribut de leur personnalité, et à exploiter et/ou faire exploiter, reproduire, représenter etc. ces éléments dans le cadre de tout



contenu/programme audiovisuel/multimédia, en France et dans le monde, et pour une durée de 20 ans, sans que cela n'ouvre droit à une quelconque rémunération au bénéfice des candidats à ce titre.

RECETTES

11. Les candidats s'engagent à remettre par écrit les recettes qu'ils réalisent dans le cadre du Championnat de France aux organisateurs. Ils autorisent les organisateurs ou toute autre entité autorisée ou mandatée par les organisateurs à capter ou photographier ces recettes pendant le Championnat. Ils autorisent les organisateurs ou toute autre entité autorisée ou mandatée par les organisateurs à exploiter et/ou faire exploiter, reproduire, représenter, éditer etc. ces recettes dans le cadre de tout contenu/programme audiovisuel/multimédia et de toute publication écrite, en France et dans le monde, et pour une durée de 20 ans, sans que cela n'ouvre droit à une quelconque rémunération au bénéfice des candidats à ce titre.

VENTES ET CONSOMMATION DES PLATS PRÉPARÉS PAR LES CANDIDATS.

12. La vente des plats et de tout autre produit alimentaire, par les candidats est strictement interdite.
13. Une fois testés par le jury, les plats redeviennent la propriété de chaque équipe qui en disposent selon leur bon grès. La consommation des plats préparés par les candidats est alors réservée aux membres de l'équipe et aux invités de l'équipe dans un cadre strictement privé et gratuit.

ESPACE DE PREPARATION

14. Les équipes disposent d'un espace de préparation comportant :
 - une table de préparation en inox,
 - une pelle d'enfournement
 - un four à bois en état de marche dont le foyer est entretenu en permanence par un pizzaiolo professionnel.
15. Chaque équipe se présente sur l'espace de préparation 15 minutes avant son heure de passage avec l'ensemble des ingrédients nécessaires à la réalisation de sa pizza.
16. L'assaisonnement, la préparation et la cuisson des produits doivent se faire intégralement dans le périmètre de l'espace de préparation affecté à l'équipe et pendant le concours.
17. Les candidats doivent fournir tous les équipements, matériels et fournitures nécessaires à leur préparation

PATE & TAILLE

18. La préparation de la pâte est facultative. Chaque candidat peut donc concourir avec sa propre pâte ou en utilisant la pâte mise à disposition par les organisateurs. Les candidats qui préparent leur propre pâte, bénéficient d'une bonification sous la forme d'une note de 1 à 10 qui vient s'ajouter à leur note globale.
19. Le candidat évalue lui même la quantité de pâte dont il a besoin pour parvenir à la taille de référence d'une pizza : 33 cm de diamètre.



NOTATION

20. Chaque pizza présentée sera évaluée selon quatre critères pour les pizzas classiques :

- CUISSON : 40 points
- GOUT : 30 points
- ASPECT & TAILLE : 20 points
- BONIFICATION PATE : 10 points

et cinq critères pour la pizza freestyle

- CUISSON : 40 points
- GOUT : 30 points
- ASPECT & TAILLE : 20 points
- ORIGINALITE : 30 points
- BONIFICATION PATE : 10 points

TITRE DE CHAMPION

21. Le titre de Champion de France de Pizza Maison sera attribué à l'équipe ayant obtenu le maximum de points sur l'ensemble des épreuves (somme des points obtenus dans chaque épreuve). En cas d'égalité de points les candidats seront départagés sur le global des notes de pâte et en cas de nouvelle égalité sur celui de cuisson de gout, puis d'aspect. En cas d'égalité parfaite, les Champions seront désignés « ex aequo ».

RÈGLES D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ

22. Chaque équipe doit appliquer les règles suivantes de sécurité et de propreté :

- Interdiction de fumer lors de la préparation et la manipulation de la pizza
- Propreté de l'espace de préparation et de de l'appareil de cuisson
- Port obligatoire de vêtement en coton et de chaussures.
- Désinfection de la zone de travail, utilisation d'un agent de blanchiment et rinçage à l'eau.
- Conservation des ingrédients selon les conditions imposées par le producteur de chaque ingrédient.

DISQUALIFICATION ET EXPULSION

23. La compétition doit se dérouler dans une ambiance familiale, amicale et conviviale. Les candidats doivent adopter une attitude irréprochable vis-à-vis des autres candidats, des juges, des membres de l'organisation, du public et des journalistes présents. Les candidats doivent respecter les règles du concours. Tout candidat ou toute équipe contrevenant à l'une de ces règles pourra être expulsé.

24. L'expulsion d'un membre d'une équipe entraîne automatiquement la disqualification de l'équipe entière.

25. Seront systématiquement sanctionnés d'expulsion et de disqualification de l'équipe :

- L'utilisation excessive de boissons alcoolisées ou d'intoxication publique entraînant une perturbation du concours.



- Le service ou la vente de plats, de boissons et de tout produit alimentaire.
 - L'utilisation de substances illégales.
 - L'agression verbale ou physique d'un membre de l'équipe, d'un membre d'une équipe adverse, d'un juge, d'un représentant de l'organisation, d'un membre du public par un candidat ou personne de son entourage.
 - Le bruit excessif, y compris mais non limité à celui généré à partir de haut-parleurs, radios, lecteurs de CD et MP3, téléviseurs, systèmes de sonorisation ou de l'équipement d'amplification,
 - Le vol, la malhonnêteté, la tricherie, l'utilisation de viandes interdites, ou tout acte de turpitude morale.
 - L'utilisation de gaz ou d'autres sources de chaleur auxiliaires à l'intérieur de l'espace de préparation.
26. Toute violation des règles ci-dessus doit être signalée à l'organisation du concours.
27. En plus de la disqualification de l'équipe, l'organisation du concours peut interdire de compétition l'équipe, le chef cuisinier, les membres de l'équipe pour une période maximale de cinq ans.

PROCÉDURE DE JUGEMENT

28. Les juges ne peuvent fraterniser avec les équipes tout au long du concours.
29. L'évaluation sera réalisée par un jury de 3 à 5 juges désignés par la FFCEE en fonction de leur compétence et de leur expérience.
30. En fonction du nombre de candidats, l'évaluation pourra être réalisée par plusieurs jury qui se répartiront les équipes participantes. L'équité des jugements est garantie par le système de notation des plats.

SUITE DU CONCOURS

31. Toute mention ou utilisation de son titre de Champion par un candidat doit être assortie obligatoirement de la catégorie et de l'année d'obtention du titre.
32. L'utilisation à des fins commerciales et/ou promotionnelles du titre de « Champion de France de Pizza Maison » et/ou de la marque « Championnat de France de Pizza Maison », ainsi que tous les autres titres décernés par la FFCEE, par un candidat ou par un tiers doivent faire l'objet d'une autorisation expresse de la FFCEE.