

PROGRAMME DE MASTERCLASS ET CHAMPIONNAT DE PIZZA
À l'IFSA - Tunis 3/5 juillet 2024

CARTHAGE AFRICA Pizza Cup

03 - 05 JUILLET 2024
DOSSIER D'INSCRIPTION



+216 20 722 398 | www.ifsafrica.com



ITNC
EXPO





EDITORIAL

Dans sa politique toujours perfectionniste de IFSA, cette année le comité se lance le défi d'organiser une Masterclass et une Compétition à échelle Internationale dans le domaine de la Pizza.

La Pizza cet aliment autour du quel on se réunit en famille ou avec les amis, est devenue un phénomène socio-économique, d'où notre souci d'organiser une Masterclass avec la participation de 3 champions du monde, pour permettre à nos candidats non seulement de concourir mais aussi d'apprendre ou de perfectionner de nouvelles techniques de préparation de la Pizza, tout en apprenant des meilleurs les bons réflexes en terme de préparation, d'hygiène de travail et de présentation.

PROGRAMME DE MASTERCLASS ET CHAMPIONNAT DE PIZZA

À l'IFSA – KRAM Tunis 3-5 juillet 2024

Dans le cadre du IFSA « **International Food Show Africa** », La société ITNCexpo et l'Académie italienne "**ACCADEMIA PIZZAIOLI ENOTRIA**" organiseront un championnat de pizza ainsi qu'une MASTERCLASS en collaboration avec la société Soulja, selon le calendrier suivant :

03-04 JUILLET

MASTERCLASS

05 JUILLET

CHAMPIONNAT DE PIZZA



3 et 4 juillet – MASTERCLASS :

Formation de deux groupes de participants en fonction de leur niveau de préparation et de leur choix de participation au cours de Base-Moyen ou Avancé

Formation théorique

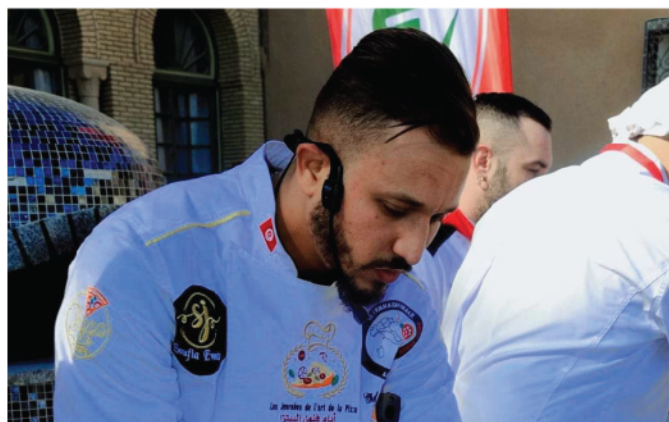
GROUPE BASE-MOYEN Notions de techniques de **pâte directe** - étalage et garnissage des pizzas pour donner au pizzaiolo participant une base de connaissances solide ou pour perfectionner leurs techniques de préparation, afin de les rendre déjà autonomes, sûre dans leur travail et de les préparer à l'apprentissage des techniques de **préparation indirecte**.

GROUPE AVANCÉ destiné aux pizzaiolo ayant déjà acquis une excellente connaissance des techniques de pâte directe et souhaitent approfondir leurs connaissances en apprenant des techniques plus avancées ou en perfectionnant leur niveau de connaissances (POOLISH – BIGA – AUTOLYSIS - etc...).

Formation pratique

Préparation des pâtes selon la technique choisie

Réalisation de différentes pizzas pour les faire déguster au public, sur l'oeil attentif de 4 formateurs dont 3 champions du monde, cette partie rentrera dans le calcul de la note finale.



La participation au groupe sera décidée uniquement et exclusivement par le participant. L'organisation n'est pas responsable d'éventuelles plaintes en cas de malentendus en cas de participation au cours Avancé sans posséder les connaissances de base adéquates.

5 juillet - CHAMPIONNAT DE PIZZA:

La participation d'environ 50 candidats est attendue et comme le championnat se déroule sur une seule journée, les inscriptions seront clôturées lorsque le nombre de 70 participants sera atteint afin de ne pas perturber le bon déroulement de l'événement et le délai d'inscription doit être clôturé au moins 2 semaines avant la date du concours pour avoir la possibilité d'établir le classement des participants, le tirage au sort pour l'ordre de passage et la préparation des fiches d'évaluation.

Chaque candidat sera jugé et noté sur une présentation de la Pizza par lui-même préparée dans toutes ces étapes de la pâte à la cuisson et jusqu'à la présentation, selon les critères établis par le jury préalablement, ce jury sera présidé par Enrico Porzio une des figures emblématiques au pays de la Pizza, l'Italie.



Les prix consistent en :

- **Coupes pour les 3 premiers classés**
- **Un prix de 3.000 dinars** (à diviser par les 3 premiers classés 1500 – 1000 – 500).
- **LA PARTICIPATION À UN CHAMPIONNAT INTERNATIONAL OU DU MONDE** (à définir) EN ITALIE pour la 1ère place.
- **Médaille et certificat** de participation pour tous les participants.

Pour tous les autres détails du championnat, veuillez vous référer au règlement



Lassad Charchouf

Jury



Enrico Porzio

Président Jury



Ahmed Adili

Jury



Mohamed Ali fathali

Formateur



Salvatore Catapano

Formateur



Pietro Depaola

Formateur



Michèle Friello

Formateur

Errico Porzio est aujourd'hui un maître pizzaiolo issu d'une ancienne et historique famille de pizzaiolo napolitains.

Il a combiné le lien fort avec ses origines avec ses études et recherches pour apporter de l'innovation dans son travail, en proposant sa façon de faire La Pizza.

Errico a apporté une grande variété aux pâtes, en expérimentant des techniques et méthodes de travail totalement personnalisées, et dans ses accompagnements, toujours à la recherche de produits dans de petites entreprises artisanales avec une grande attention à la qualité absolue.

Mais ce qui rend ses pizzas vraiment uniques, c'est sa créativité.

Sa devise est #saddasapefa, c'est-à-dire allier respect de la tradition et recherche continue. d'innovation.

Errico Porzio a créé un nouveau format de pizza napolitaine, qui doit toujours être originale et imagitatif.

La passion, l'amour, le dévouement, l'étude, l'engagement, la persévérance sont tous des facteurs essentiels pour devenir un bon pizzaiolo, mais pour devenir « le pizzaiolo », il vous faut plus de la créativité.

Pour Errico, la pizza est une toile vierge et, tel un artiste, il crée à chaque fois quelque chose de nouveau.



ENRICO PORZIO



Pizza più lunga del mondo
Nel maggio 2016 Errico Porzio è stato uno dei pizzaioli che ha partecipato al world record realizzando la pizza più lunga del mondo



27.410 Followers

<https://www.facebook.com/pizzaioloerricoporzio>



175.000 Followers

https://www.instagram.com/errico_porzio/



1.2 M Followers



24.900 Followers

Né en Calabre où il a vécu sa jeunesse, après quelques années de travail comme employé et fonctionnaire dans l'école publique, à 40 ans il quitte l'Italie pour s'installer en France où il décida de se lancer dans la restauration pour donner vie à son rêve : ouvrir sa propre pizzeria. Début difficile compensé par l'abnégation et envie de réussir, participation aux cours de formation de pizza ont permis à Pietro de maîtriser les différents techniques de préparation de la pâte à pizza comme le Direct, Poolish, Biga, levain naturel.

Depuis 2015 Pietro a participé à plusieurs Championnat de pizza, remportant des prix dont :

- 2ème place étape PIZZATOUR et participation à la finale Championnat de France à Paris,
- 1ère place cat. PIZZA + VIN ou bière et 3ème place Cat. Classica Championnat « Colline Fortore » (Naples)
- Champion du Monde cat. INNOVATIVA au Pizza World Cup 2022 ROME
- 3ème place Cat. TEAM EXPOCOOK 2023 PALERME
- 2ème place SPAGHETTO D'ORO au PIZZA WORLD CUP 2023 ROME

En 2019 Pietro A ORGANISE en CALABRE le CHAMPIONNAT DU MONDE DE PIZZA ETHIQUE ET VEGANE .

Pietro a participé aussi à plusieurs Championnat de Pizza en qualité de juge et il est instructeur dans l'ASSOCIATION ACCADEMIA PIZZAIOLI ENOTRIA dont il est aussi Vice- Président.



Salvatore d'origine de Nola une ville près de Naples, commence son activité de pizzaiolo à 18 ans et depuis il n'a jamais arrêté. La pizza est son monde et sa vie.

Il s'est formé sur l'art de la pizza en travaillant en plusieurs locaux de la région de Naples mais aussi dans le reste de l'Italie et à l'étranger comme en Allemagne, Suisse et France toujours à la recherche des nouvelles techniques d'empatement de la pâte à pizza.

Ses nombreuses expériences ont lui permis de maîtriser sans difficultés les différents protocoles de préparation des pâtes, soit Direct, Poolish ou biga.

Pendant sa vie professionnelle, Salvatore Catapano a remporté plusieurs podium dans des championnats de pizza, dont les plus importants sont :

- Champion du Monde pizza Vegane et Vice Champion du Monde pizza Ethique
- 3ème place catégorie pizza TEAM à l'EXPOCOOK 2023 de Palerme
- 2ème place Championnat Maestro Pizzaiolo et PRIX SPECIAL pour PIZZA + VIN OU BIÈRE
- Champion du Monde cat. FOR HONOR au Pizza World Cup 2023 de Rome
- 2ème place Pizza Festival di Sanremo 2024

En 2023 il a obtenu de l'Association PEPERONCINOROSSO 2 ETOILES pour la qualité de ses pizzas.

Actuellement Salvatore est un renommé MAITRE INSTRUCTEUR, invité comme JUGE aux championnats de Pizza et Président de l'Association ACCADEMIA PIZZAIOLI ENOTRIA (A.P.E.) où il organise des événements de MASTERCLASS et CHAMPIONNATS de PIZZAS. Ses participations aux événements sont régulièrement suivi par les medias soit locaux que nationaux.



CATAPANO SALVATORE

L'histoire de Salvatore démontre que avec la passion, le sacrifice et l'envie de bien faire on peut atteindre des résultats extraordinaires .

Michele Friello propriétaire de la pizzeria de famille "La Storia" de Cura di Vetrallane ne cesse de récolter récompenses et satisfactions. En effet, après avoir remporté la coupe du monde, en affrontant plus de 300 candidats venant du monde entier. le jeune homme a également remporté le prix Best in Class de « pizzaiolo de l'année 2023».

En grim pant sur le plus haut podium dans la catégorie Pizza Contemporaine avec sa Marinara Gold. Edition, avec pâte à brioche, toujours avec sa Marinara, au couleur d'orer de Naples, les juges de la 20 ème editions du Championnat de la coupe du monde de pizza à Rome en octobre 2022 lui ont conféré la coupe de la première place.



Michèle Friello

Chef Lassed Charchouf est un grand chef tunisien avec une carrière de plus de 40 ans. Depuis 1945, ses parents ont ouvert une boulangerie à Sidi Bou Saïd, où Chef Lassed travaille jusqu'à aujourd'hui.

Il a rencontré un grand succès dans le domaine de la boulangerie.

De plus, il a effectué tous ses stages professionnels dans une école française.



Lassed Charchouf

Chef Ahmed Adili est un éminent chef pizzaiolo basé à Tunis depuis 1994. En 1998, il a obtenu son CAP de Pizzaiolo à l'école hôtelière Ain Draham, et en 2007, un autre CAP au centre de formation et d'apprentissage professionnel d'Ezzouhour.

Avec une vaste expérience dans le domaine de la pizza, il a travaillé dans divers établissements depuis 1994. Il a exercé en tant que chef de cuisine et pizzaiolo dans des lieux tels que la Tour Blanche, La Margarita, Hôtel Samarons, et bien d'autres.



Ahmed Adili

Formateur Pizza & Fastfood

Mohamed Ali Fathalli est né à Tunis le 29 septembre 1994.

Il a acquis l'expertise de l'art de la pizza auprès de différents formateurs tunisiens et italiens qui lui ont transmis leur savoir-faire et leur passion pour la pizza.

Études :

Niveau scolaire : Bac Informatique

Formation professionnelle en pizza au sein du Gruppo La Piccola Napoli.

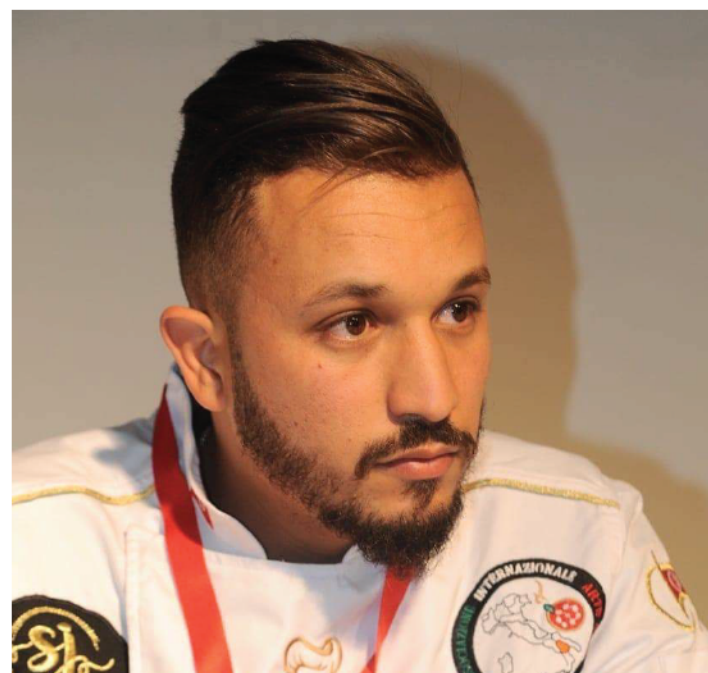
Expériences professionnelles :

De 2009 à 2021 : Il a exercé en tant que cuisinier et pizzaiolo dans divers établissements tels que La focaccia , l'hôtel The Mirage Ressot & Spa Hammamet, Sazzas, Eat and Drink, Môme Lounge, Porto Fino, Margherita, La Famiglia et Broche'zza.

- En 2019 : Il a participé au concours "Marina Gamarth Tunisia Pizza Festival" et a obtenu la deuxième place.
- En 2020 : Il est devenu formateur au sein de l'Association Tunisienne des Professionnels Pizzaiolo.
- En 2022 : Il a travaillé en tant que formateur au centre Horizon ainsi qu'au centre Bright Future.
- En 2023 : Formateur au "Festival Pizza and Day's" en Algérie
- En 2023 : Il a été formateur en Russie (italoniya)
- En décembre 2023 : Organisateur et formateur lors des "Journées de l'Art de la Pizza" à Tozeur.
- En 2024 : Il a occupé le poste de secrétaire à l'Academia Pizzaioli Enotria et est également devenu formateur au sein de cette académie.



MOHAMED ALI FATHALI



Règlement du Championnat

Art 1- Organisation

a) La compétition est organisée par IFSA International Food Show Afrique,

b) Le Championnat se déroulera les 5 juillet 2024 à l'Expo IFSA Tunis.

c) Les candidats doivent s'inscrire impérativement 15 jours avant le début de la compétition.

d) les participants devront respecter le règlement mis en place par l'IFSA organisatrice et par l'A.P.E. Accademia Pizzaioli Enotria. Aucun arrangement de quelque nature que ce soit ne pourra être accepté concernant le non-respect du règlement ci-dessous. Tout pizzaiolo qui se présente au concours, ne remplissant pas les conditions du règlement exposé ci-après, se verra disqualifier.

Art.2- Les participants / inscriptions / tarifs

a) Les participants - Le Championnat de pizza est ouvert à tous les pizzaiolos professionnels en activité ou non, âgés de 17 ans et plus.

b) Les inscriptions - L'inscription se fait

c) Tarifs / facturation - Le coût du concours Pizza Qualité (classique) est de 600 DT.

Art.3- Déroulement du concours et obligations des participants

Un tirage au sort sera effectué début juillet par les organisateurs afin de déterminer le numéro de passage des pizzaiolos. Le concours débutera le 5 juillet à 9h30. Tous les participants devront se présenter à l'accueil de l'espace du concours minimum 10 numéros avant celui qui leur aura été attribué (sous peine de pénalités), cela afin de faciliter l'organisation du Championnat.

Dès leur arrivée, chaque candidat devra impérativement se présenter sur le stand de l'APE (Accademia Pizzaioli Enotria) situé à l'espace concours, avant son passage pour la remise de dossard et remplir la fiche concours (coordonnées complètes, recette de la pizza...). Chaque concurrent se verra remettre un badge avec son numéro de passage qu'il devra conserver toute la journée. Chaque concurrent sera ensuite appelé par l'animateur 30 min avant son passage en salle de préparation. Toute mise en place, découpe, tranchage ou autre se fera uniquement dans l'espace préparation prévu à cet effet. Le temps de préparation est limité à 15 min. dans le four pendant le concours dans un temps imparti de 12 min. Les concurrents devront prévoir une roulette ou ciseaux pour la découpe et un plateau de leur choix pour déposer la pizza. Nous imposerons les règles d'hygiène réglementaires en salle de préparation. A l'appel de son nom, le concurrent

devra se présenter seul à l'arrière de l'espace concours avec sa fiche d'inscription dûment remplie. Cette dernière devra être remise au juge de l'espace préparation. Le concurrent devra se présenter en tenue professionnelle dans l'espace préparation. Les matières premières doivent être stockées dans une glacière aux températures exigées sans oublier les étiquettes de DLC et DDM de la réglementation HACCP. En salle de préparation, le pizzaiolo se présentera seul. La salle de préparation sert à la dépose des matières premières de la glacière vers un bac alimentaire de 40/60 cm qui doit être amené par le concurrent. Le juge vous donnera l'autorisation d'entrer dans l'espace concours. A partir de ce moment, le concurrent est maître des lieux et disposera de 3 minutes pour déposer son bac, son pâton (qu'il aura préparé lui-même) sur la table de fabrication et vérifier son plan de travail, l'état du four et du matériel. Le juge donnera l'ordre de démarrer l'étalage et déclenchera son chronomètre pour un temps maxi de 12 min. Pendant son temps de présence sur l'espace concours, il ne pourra échanger et/ou recevoir quelconque conseils de tout personne extérieure à l'espace concours.

- Pendant la cuisson, le pizzaiolo devra nettoyer son espace et ranger ses ingrédients et son matériel dans le bac alimentaire afin de laisser l'espace propre pour le prochain concurrent.

- Une fois la pizza sortie du four, posée sur un plateau et uniquement quand le pizzaiolo jugera son travail terminé, le juge stoppe le chronomètre. Le pizzaiolo présentera sa pizza à la table de jury et détaillera le travail de la pâte et le choix des ingrédients. Il devra aussi répondre aux questions des juges. A la fin de sa présentation, il repartira par la salle de préparation pour vider son bac.

Art.4- Les notations

Le concours Pizza est jugé selon les points suivants :

Juge au four :

- La préparation : total 100 points, qui comprend :
 1. la tenue (tenue professionnelle complète propre et repassée : chaussures, pantalon, veste ou t-shirt, tablier et couvre-chef) et l'hygiène. 40/100
 2. Au four, qui comprend : l'aisance et rapidité, l'étalage et l'hygiène. 60/100

Juge à table :

- Pour la cuisson, chaque juge de table attribuera une note entre 10 et 100 points.

- Pour le goût, chaque juge de table attribuera une note entre 10 et 100 points.

Pour l'évaluation des pizzas, goût et cuisson est prévu l'utilisation des décimales, par exemple 80,60 92,3 etc.

Attention : toute décoration extérieure à la pizza n'est pas prise en compte dans la note mais juste pour le plaisir des yeux, du public et pour la photo. Aucune contestation de la part du participant ne pourra être faite sur la notation effectuée par les juges de table et de fabrication.

Les pénalités: - Tout pizaiolo arrivé en retard au Championnat sera pénalisé de 20 points.

- La pizza classique est une pizza ronde d'un diamètre minimum de 29 cm. Une pénalité de 20 points sera appliquée si la pizza fait moins de 29 cm de diamètre.

- Le temps de réalisation de la pizza est de 12 min maximum à partir du moment où le concurrent commence son étalage jusqu'à la fin de la décoration de la pizza. Une pénalité sera appliquée pour tout dépassement de temps selon les modalités suivantes : -20pts

- Le poids du pâton ne doit pas dépasser les 280gr. Si ce poids est dépassé, il sera demandé au pizaiolo d'ajuster le poids. Le pâton devra être réalisé uniquement par le candidat.

Art.5- Communication et publicité.

L'organisation se réserve tous droits publicitaires concernant les vainqueurs et l'utilisation de tous les supports photographiques et vidéos sans en référer aux participants. Le bon sens induit le respect des marques qui organisent ou qui reçoivent le championnat. Par conséquent, il n'y aura pas de communication directement concurrente sur le lieu du concours.

Art.6- Remise des prix.

La remise des prix se fera dès la fin du concours le 5 juillet , une photo sera prise avec les 10 premiers concurrents de préférence en tenue de travail.

Tous les participants recevront une attestation de participation.

Les 3 premiers recevront également un trophée.

Des lots seront offerts par les partenaires de l'événement.

Art.7- Consultation du règlement Le règlement est validé par chaque concurrent lors de son inscription. Il est consultable sur sur le lieu du concours.

