

**CARTHAGE**  
AFRICA PIZZA CUP

# TRANCHE DE GLOIRE

CONFRONTATION ULTIME DE PIZZAS

**09-11 JUILLET  
2025 TUNIS**

IFSA Africa présente la Coupe Africaine de Pizza comme un événement simultané



**IFSA**  
INTERNATIONAL  
FOOD SHOW AFRICA

Sous le patronage de



République de Tunisie  
Ministère du Commerce et du  
Développement des Exportations



République de Tunisie  
Ministère de l'Industrie,  
des Mines et de l'Énergie

# RÈGLEMENT DU CHAMPIONNAT IFSA AFRICA

CARTHAGE AFRICA PIZZA CUP DU 9 AU 11 JUILLET 2025



## Art 1- Organisation

- a) La compétition est organisée par IFSA Africa - International Food Show Afrique,
- b) Le Championnat se déroulera le 11 juillet 2025 à l'Expo IFSA Tunis à partir de 9h30.
- c) Les candidats doivent s'inscrire impérativement 15 jours avant le début de la compétition.

## Art.2- Les candidats / inscriptions / tarifs

- a) Les candidats - Le Carthage Africa Pizza Cup est ouvert à tous les pizzaïolos professionnels en activité en représentation de l'enseigne de leur lieu de travail.
- b) Les inscriptions - L'inscription se fait sur le site de IFSA [www.ifsafrica.com](http://www.ifsafrica.com)
- c) Tarifs / facturation - Le coût du concours Pizza Qualité (classique) est de **1.000 dt.**

L'enseigne bénéficiera d'un traitement comme sponsor, avec la visibilité du noms et logo de l'enseigne sur le lieu du concours, et sur le site de IFSA dans la rubrique Concours de Pizza et la possibilité d'approcher les chefs italiens pour des photos,

## Art.3- obligations des participants

- Tous les candidats devront se présenter à l'accueil de l'espace dédié minimum 1 heure avant le début du concours (sous peine de pénalités), pour le tirage au sort afin de déterminer l'ordre de passage des pizzaïolos, remplir la fiche de sa recette et récupérer son dossard avec numero,
- Pour participer à la compétition, il faut être officiellement inscrit au concours et porter obligatoirement la veste et la casquette (officielle IFSA), un pantalon noir, des chaussures de sport noires, avoir les cheveux attachés, porter des gants, tout non-respect de ce code vestimentaire portera à une exclusion immédiate du candidat,
- Nous imposerons des règles d'hygiène réglementaires en salle de préparation, et pendant toute la période des 3 jours, sous peines de pénalités,

## Art.4- Déroulement du concours

Chaque candidat 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. Pour toute cuisson sur place de matières premières, 2 solutions sont proposées : - Soit une cuisson sur plaque à induction

uniquement, à la charge du candidat, en salle de préparation dans le temps imparti de 15 min. - Soit dans le four pendant le concours dans le temps imparti de 12 min. A l'appel de son nom, le candidat 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 candidat devra se présenter en tenue professionnelle dans l'espace préparation. Les matières de décorations en plus des produits fournis par les organisateurs doivent être stockées dans une glacière aux températures exigées sans oublier les étiquettes de DLC et DDM de la réglementation.

Une fois que Le juge vous donnera l'autorisation d'entrer dans l'espace concours, le candidat se présentera seul en salle de préparation.

A partir de ce moment, le candidat 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 candidat devra nettoyer son espace et ranger ses ingrédients et son matériel dans le bac alimentaire afin de laisser l'espace propre pour le prochain candidat.

Une fois la pizza sortie du four, posée sur un plateau et uniquement quand le candidat jugera son travail terminé, le juge stoppera le chronomètre. Le candidat 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.5- Les notations

Les points :

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 :

1. Pour la cuisson, chaque juge de table attribuera une note entre 10 et 100 points.
2. Pour le goût, chaque juge de table attribuera une note entre 10 et 100 points.
3. 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 candidat ne pourra être faite sur la notation effectuée par les juges de table et de fabrication.

Les pénalités :

1. Tout candidat arrivé en retard au Championnat sera pénalisé de 20 points.
2. 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.
3. Le temps de réalisation de la pizza est de 12 min maximum à partir du moment où le candidat commence son étalage jusqu'à la fin de la décoration de la pizza. Une pénalité de 20 points sera appliquée pour tout dépassement de temps,
4. Le poids du pâton ne doit pas dépasser les 280 gr. Si ce poids est dépassé, il sera demandé au candidat d'ajuster le poids. Le pâton devra être réaliser uniquement par le candidat.

#### Art.6- 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 sponsorisent le Carthage Africa Pizza Cup. Par conséquent, il n'y aura pas de communication sur des produits directement candidats sur le lieu du concours.

#### Art.7- Remise des prix.

La remise des prix se fera dès la fin du concours le 11 juillet, une photo sera prise avec les 10 premiers candidats de préférence en tenue de travail.

Tous les participants recevront une attestation de participation une médaille ;  
Les 3 premiers recevront en plus :

- **Première place : 2.000 dt. + Trophée + La participation à un championnat international ou du monde en Italie, sous réserve d'avoir les documents en règle pour l'obtention du visas et l'accord de son employeur, + Visite des chefs italiens sur le lieu de travail de l'enseigne représentée par le gagnant pour une séance de photo.**

- **Deuxième place : 1.500 dt. + Trophée**
- **Troisième place : 1.000 dt. + Trophée**

#### Art.8- Consultation du règlement

Le règlement est validé par chaque candidat lors de son inscription. Il est consultable sur le lieu du concours.

Les participants devront respecter rigoureusement le règlement mis en place par les organisateurs du concours. Aucun arrangement de quelque nature que ce soit ne pourra être accepté concernant le non-respect du règlement ci-dessous. Tout candidat qui se présente au concours, ne remplissant pas les conditions du règlement exposé ci-après, se verra disqualifier ou pénaliser.

