

<b>Italiano</b>	<b>&gt; 2</b>
<b>Deutsch</b>	<b>&gt; 5</b>
<b>English</b>	<b>&gt; 9</b>
<b>Français</b>	<b>&gt; 13</b>

# REGOLAMENTO CAMPIONATI 2025

## ISCRIZIONE

> 2

- Al Campionato possono partecipare indistintamente tutti/e i/le pizzaioli/e professionisti/e, purché abbiano compiuto almeno 16 anni di età.
- Iscrizione: È prevista una piccola quota di 50,00 euro (IVA inclusa) per il Kit di Benvenuto (*Grembiule, T-Shirt Unisex, Pizza Book, Medaglia e Attestato, Campioni di prodotti dei partner del campionato, Biglietti di ingresso alla fiera*).
- Per garantire la disponibilità di posti, gli iscritti devono comunicare eventuali assenze, inviando un'e-mail a [info@pizza-schule.de](mailto:info@pizza-schule.de). In caso di assenza non verrà rimborsata la quota di iscrizione.

## ACCREDITAMENTO

Il giorno della gara, i partecipanti devono presentarsi puntualmente presso il Pizza Point di Pizza-Schule con un documento di identità valido per confermare la loro iscrizione.

- Alle ore 10:15, è richiesto il check-in per confermare la presenza.
- Si procederà al sorteggio e al ritiro del numero che determinerà l'ordine di partecipazione.
- I partecipanti riceveranno una T-Shirt ufficiale del Campionato da indossare durante la gara.
- Per coloro che hanno necessità possono consegnare gli ingredienti necessari per la gara direttamente al Pizza Pont, conservati in contenitori sigillati con il nome del concorrente. *Pizza-Schule non si assume alcuna responsabilità per la conservazione degli ingredienti.*
- L'assenza al momento dell'accredito comporta l'eliminazione diretta dal Campionato, a meno che sia approvata dagli altri concorrenti presenti.

## ABBIGLIAMENTO

- Deutsche Meisterschaft der Pizzabäcker: è obbligatorio indossare la T-Shirt fornita.
- European Pizza Excellence: È obbligatorio indossare una divisa pulita e adeguata durante la competizione.
- Non è consentito indossare marchi commerciali o loghi di aziende non sponsor del Campionato.
- Vestiario: obbligo di copricapo (cappello o bandana), pantaloni e scarpe adeguate.
- Non è consentito indossare: *bracciali, anelli e orologi ecc.*

- **Penalità:** Il mancato rispetto dell'abbigliamento comporterà penalizzazioni come segue: l'assenza del copricapo comporterà una penalità di -5 punti, una divisa incompleta o poco pulita comporterà una penalità di -5 punti, e la presenza di bracciali, orologi e anelli comporterà una penalità di -5 punti.

## SVOLGIMENTO COMPETIZIONE

> 3

- La gara si svolge utilizzando forni elettrici, con temperature comprese tra 350 e 450 gradi Celsius.
- Nessun partecipante può allontanarsi dall'area della competizione fino al termine dell'ultima valutazione della giuria.
- Ogni concorrente può preparare un **massimo di 2 pizze**: una a scopo dimostrativo (che verrà presentata al pubblico) e una da sottoporre alla giuria tecnica.
- Il tempo massimo per la preparazione della pizza, dopo l'autorizzazione del direttore di gara, è di 15 minuti.
- Al termine della propria performance, ogni concorrente deve liberare la posizione da eventuali ingredienti e lasciare lo spazio pulito. In caso contrario, potrà essere applicata una **penalità** di -5 punti.

## SPECIFICHE SULLE CATEGORIE

Le pizze in gara verranno giudicate da una giuria qualificata in base a: PREPARAZIONE - MANIPOLAZIONE / GUSTO / COTTURA.

Le sezioni di gara a cui è possibile partecipare sono:

### 1. **Pizza Classica Gourmet**

Ingredienti a scelta libera.

Questa tipologia di pizza offre la possibilità di essere creativi, e trasmettere il proprio stile in libertà (non necessita di un cornicione). È possibile proporre impasti con farine alternative (semi di canapa, carbone vegetale, integrali, fermentati ecc.). Un aspetto importante da non dimenticare è la farcitura e il condimento, che dovrà di buon gusto e presentarsi bene anche alla vista.

### 2. **Pizza Napoletana Moderna (Contemporanea)**

**Margherita** (*Fior di Latte, Bufala*) o **Marinara**.

Per la pizza Napoletana moderna detta anche rivisitata. Si possono utilizzare i pre-impasti tipo Biga. È fondamentale che la pizza presenti un cornicione ben definito con la giusta maturazione in base al tipo di farina. La pizza non può essere farcita con ingredienti al di fuori di quelli per la Pizza Margherita o Marinara. Un giudice osserverà la stesura e la cottura della pizza.

**ATTENZIONE:** La Pizza non può essere farcita con ingredienti che vanno al di fuori di quelli per la Pizza Margherita o Marinara.

- I partecipanti devono presentarsi al campionato con tutti gli **ingredienti e l'impasto necessari**. Per chi lo desidera o ne ha bisogno, metteremo a disposizione il pomodoro Mutti e la mozzarella fior di latte.
- **Sono escluse dalle gare Pizze Dessert**. Ogni concorrente può mettere sulla pizza ingredienti propri purché commestibili.

> 4

## GIURIA / CLASSIFICA / PUNTEGGI

- La giuria tecnica, selezionata dall'organizzazione, valuterà le pizze utilizzando schede di valutazione con voti da 10 a 100, e la media dei voti sarà calcolata.
- La giuria sarà nascosta per garantire la massima imparzialità ai partecipanti.
- Il giudizio della giuria è insindacabile, definitivo e non appellabile.
- Ogni concorrente potrà consultare la graduatoria in classifica, che verrà pubblicata online e sarà anche disponibile presso il Pizza Point di Pizza-Schule al termine della manifestazione.

## VARIE

- Pizza-Schule si riserva il diritto di apportare modifiche al regolamento per migliorare lo svolgimento della manifestazione.
- Pizza-Schule detiene esclusivamente i diritti pubblicitari relativi ai partecipanti di ciascuna categoria e può utilizzare il materiale fotografico/video e altro materiale senza dover nulla ai partecipanti stessi.

# REGELN DER MEISTERSCHAFTEN

## ANMELDUNG

> 5

- Am Wettbewerb können alle professionellen Pizzabäcker/innen teilnehmen, sofern sie mindestens 16 Jahre alt sind.
- Anmeldung: Es wird eine kleine Gebühr von 50,00 Euro (inkl. MwSt.) für das Willkommenspaket (Schürze, Unisex-T-Shirt, Pizza-Buch, Medaille und Zertifikat, Produktproben der Partner des Wettbewerbs, Eintrittskarten für die Messe) erhoben.
- Um die Verfügbarkeit der Plätze zu gewährleisten, müssen die Teilnehmer eventuelle Abwesenheiten per E-Mail an [info@pizza-schule.de](mailto:info@pizza-schule.de) melden. Im Falle einer Abwesenheit wird die Anmeldegebühr nicht erstattet.

## AKKREDITIERUNG

Am Tag des Wettbewerbs müssen sich die Teilnehmer pünktlich am Pizza Point von Pizza-Schule mit einem gültigen Ausweisdokument einfinden, um ihre Anmeldung zu bestätigen

- Um 10:15 Uhr ist der Check-in erforderlich, um die Anwesenheit zu bestätigen.
- Es wird eine Auslosung und die Ausgabe der Nummern geben, die die Reihenfolge der Teilnahme bestimmen.
- Die Teilnehmer erhalten ein offizielles T-Shirt des Wettbewerbs, das während des Wettkampfs getragen werden muss.
- Teilnehmer, die dies benötigen, können die für den Wettbewerb erforderlichen Zutaten direkt am Pizza Point abgeben, in versiegelten Behältern mit dem Namen des Teilnehmers. *Pizza-Schule übernimmt keine Verantwortung für die Lagerung der Zutaten.*
- Das Fehlen bei der Akkreditierung führt zur direkten Disqualifikation vom Wettbewerb, es sei denn, es wird von den anderen anwesenden Teilnehmern genehmigt.

## KLEIDUNG

- Deutsche Meisterschaft der Pizzabäcker: Es ist verpflichtend, das bereitgestellte T-Shirt zu tragen.
- European Pizza Excellence: Es ist verpflichtend, während des Wettbewerbs eine saubere und angemessene Uniform zu tragen.
- Es ist nicht erlaubt, kommerzielle Marken oder Logos von Unternehmen zu tragen, die keine Sponsoren des Wettbewerbs sind.
- Kleidung: Pflicht zum Tragen einer Kopfbedeckung (Hut oder Bandana), angemessener Hosen und Schuhe.
- Es ist nicht erlaubt, Armbänder, Ringe, Uhren usw. zu tragen.
- **Strafen:** Das Nichteinhalten der Kleidungsvorschriften führt zu folgenden Strafen: Das Fehlen einer Kopfbedeckung führt zu einer Strafe von -5 Punkten, eine unvollständige oder schmutzige Uniform führt zu einer Strafe von -5 Punkten und das Tragen von Armbändern, Uhren und Ringen führt zu einer Strafe von -5 Punkten.

## ABLAUF DES WETTBEWERBS

- Der Wettbewerb findet mit elektrischen Öfen statt, bei Temperaturen zwischen 350 und 450 Grad Celsius.
- Kein Teilnehmer darf den Wettbewerbsbereich verlassen, bevor die letzte Bewertung der Jury abgeschlossen ist.
- Jeder Teilnehmer darf **maximal 2 Pizzen zubereiten**: eine zu Demonstrationszwecken (die dem Publikum präsentiert wird) und eine für die technische Jury.
- Die maximale Vorbereitungszeit für die Pizza, nach Genehmigung durch den Wettkampfleiter, beträgt 15 Minuten.
- Nach der eigenen Performance muss jeder Teilnehmer seinen Arbeitsplatz von Zutaten befreien und sauber hinterlassen. Andernfalls kann eine **Strafe von -5 Punkten** verhängt werden.

## SPEZIFIKATIONEN ZU DEN KATEGORIEN

Die Pizzen im Wettbewerb werden von einer qualifizierten Jury bewertet, basierend auf: **VORBEREITUNG - HANDHABUNG / GESCHMACK / BACKEN.**

Mögliche Wettbewerbskategorien sind:

## 1. Pizza Classica Gourmet

Zutaten nach freier Wahl.

Diese Art von Pizza bietet die Möglichkeit, kreativ zu sein und seinen eigenen Stil frei auszudrücken (ein Rand ist nicht erforderlich). Es ist möglich, Teige mit alternativen Mehlen zu verwenden (Hanfsamen, pflanzliche Kohle, Vollkorn, fermentiert usw.).

Ein wichtiger Aspekt, der nicht vergessen werden sollte, ist die Füllung und das Gewürz, das gut schmecken und auch optisch ansprechend sein sollte.

> 7

## 2. Pizza Napoletana Moderna

**Margherita** (Fior di Latte, Bufala) oder **Marinara**.

Für die moderne bzw. überarbeitete neapolitanische Pizza. Es können Vorteige wie Biga verwendet werden. Es ist wichtig, dass die Pizza einen gut definierten Rand mit der richtigen Reifung basierend auf der Art des Mehls hat. Die Pizza darf nicht mit Zutaten belegt werden, die nicht zur Pizza Margherita oder Marinara gehören. Ein Richter wird das Ausrollen und Backen der Pizza beobachten.

**ACHTUNG:** Die Pizza darf nicht mit Zutaten belegt werden, die nicht zur Pizza Margherita oder Marinara gehören.

- Die Teilnehmer müssen mit allen notwendigen **Zutaten und Teig** zum Wettbewerb erscheinen. Für diejenigen, die es wünschen oder benötigen, stellen wir Mutti-Tomaten und Fior-di-Latte-Mozzarella zur Verfügung.
- **Dessertpizzen** sind vom Wettbewerb ausgeschlossen. Jeder Teilnehmer kann eigene Zutaten auf die Pizza legen, sofern sie essbar sind.

## JURY / RANGLISTE / PUNKTE

- Die technische Jury, die von der Organisation ausgewählt wurde, bewertet die Pizzen mit Bewertungskarten von 10 bis 100 Punkten, und der Durchschnitt der Bewertungen wird berechnet.
- Die Jury bleibt versteckt, um maximale Unparteilichkeit gegenüber den Teilnehmern zu gewährleisten.

- 
- Das Urteil der Jury ist unanfechtbar, endgültig und nicht anfechtbar.
  - Jeder Teilnehmer kann die Rangliste einsehen, die online veröffentlicht und auch am Pizza Point von Pizza-Schule am Ende der Veranstaltung verfügbar sein wird.

> 8

## VERSCHIEDENES

- Pizza-Schule behält sich das Recht vor, Änderungen am Regelwerk vorzunehmen, um den Ablauf der Veranstaltung zu verbessern.
- Pizza-Schule besitzt die ausschließlichen Werberechte in Bezug auf die Teilnehmer jeder Kategorie und kann Foto- und Videomaterial sowie anderes Material verwenden, ohne den Teilnehmern dafür eine Vergütung zu schulden.



# CHAMPIONSHIP REGULATIONS

## REGISTRATION

- All professional pizza makers, aged 16 and above, are eligible to participate in the competition.
- Registration: A small fee of 50.00 euros (including VAT) is required for the Welcome Kit (Apron, Unisex T-Shirt, Pizza Book, Medal and Certificate, Product Samples from competition partners, Entry Tickets to the fair).
- To ensure the availability of spots, participants must inform us of any absences by sending an email to [info@pizza-schule.de](mailto:info@pizza-schule.de). In case of absence, the registration fee will not be refunded.

## ACCREDITATION

On the day of the competition, participants must arrive punctually at the Pizza Point of Pizza-Schule with a valid identification document to confirm their registration.

- At 10:15 AM, a check-in is required to confirm attendance.
- A draw will be held to distribute and collect the numbers that will determine the order of participation.
- Participants will receive an official Championship T-Shirt to wear during the competition.
- Those who need to can deliver the necessary ingredients for the competition directly to the Pizza Point, stored in sealed containers with the name of the participant. *Pizza-Schule assumes no responsibility for the storage of ingredients.*
- Absence at the time of accreditation will result in direct disqualification from the Championship, unless approved by the other participants present.

## CLOTHING

- Deutsche Meisterschaft der Pizzabäcker: It is mandatory to wear the provided T-shirt.
- European Pizza Excellence: It is mandatory to wear a clean and appropriate uniform during the competition.
- It is not allowed to wear commercial brands or logos of companies that are not sponsors of the Championship.
- Clothing: It is mandatory to wear a headgear (hat or bandana), appropriate pants, and shoes.
- It is not allowed to wear: bracelets, rings, and watches, etc.
- **Penalties:** Non-compliance with the dress code will result in the following penalties: absence of headgear will result in a penalty of -5 points, an incomplete or dirty uniform will result in a penalty of -5 points, and the presence of bracelets, watches, and rings will result in a penalty of -5 points.

## COMPETITION PROCEEDINGS

- The competition takes place using electric ovens, with temperatures ranging between 350 and 450 degrees Celsius.
- No participant may leave the competition area until the final evaluation by the jury is completed.
- Each contestant can prepare a **maximum of 2 pizzas**: one for demonstration purposes (which will be presented to the public) and one to be submitted to the technical jury.
- The maximum preparation time for the pizza, after authorization from the competition director, is 15 minutes.
- At the end of their performance, each contestant must clear their station of any ingredients and leave the space clean. Otherwise, a **penalty of -5 points** may be applied.

## CATEGORY SPECIFICS

Pizzas in the competition will be judged by a qualified jury based on: **PREPARATION - HANDLING / TASTE / COOKING.**

The competition sections available for participation are:

## 1. Gourmet Classic Pizza

Choose your ingredients freely.

This type of pizza provides the opportunity to be creative and convey your own style freely (no need for a crust edge). It's possible to propose doughs with alternative flours (hemp seeds, vegetable charcoal, whole grain, fermented, etc.). An essential aspect not to be overlooked is the filling and the seasoning, which should be tasty and also visually appealing.

> 11

## 2. Modern Neapolitan Pizza

**Margherita** (Fior di Latte, Bufala) or **Marinara**.

For the modern, also called revisited, Neapolitan pizza. Pre-doughs like Biga can be used. It's crucial that the pizza has a well-defined crust with the right maturity based on the type of flour. The pizza can't be stuffed with ingredients other than those for Pizza Margherita or Marinara. A judge will observe the spreading and cooking of the pizza.

**NOTE:** The Pizza cannot be filled with ingredients outside of those for the Pizza Margherita or Marinara.

- **Participants must bring all necessary ingredients and dough** to the competition. For those who wish or need it, we will provide Mutti tomatoes and Fior di Latte mozzarella.
- **Dessert pizzas** are excluded from the competition. Each participant may use their own ingredients on the pizza, as long as they are edible.

## JURY / RANKING / SCORES

- The technical jury, selected by the organization, will evaluate the pizzas using scorecards ranging from 10 to 100, and the average score will be calculated.
- The jury will remain hidden to ensure maximum impartiality for the participants.
- The jury's decision is final, definitive, and not subject to appeal.
- Each contestant can consult the ranking, which will be published online and also available at the Pizza Point of Pizza-Schule at the end of the event.

---

## MISCELLANEOUS

- Pizza-Schule reserves the right to make changes to the regulations to improve the conduct of the event.
- Pizza-Schule holds exclusive advertising rights related to the participants of each category and can use photographic/video material and other content without owing anything to the participants.

# RÈGLEMENT DES CHAMPIONNATS

> 13

## INSCRIPTION

- Tous les pizzaiolos et pizzaiolas professionnels âgés de 16 ans et plus peuvent participer au championnat.
- Inscription : Un petit frais de 50,00 euros (TVA incluse) est requis pour le Kit de Bienvenue (Tablier, T-Shirt Unisexe, Livre de Pizza, Médaille et Certificat, Échantillons de produits des partenaires du championnat, Billets d'entrée à la foire).
- Pour garantir la disponibilité des places, les inscrits doivent informer de toute absence en envoyant un e-mail à [info@pizza-schule.de](mailto:info@pizza-schule.de). En cas d'absence, les frais d'inscription ne seront pas remboursés.

## ACCREDITATION

Le jour de la compétition, les participants doivent se présenter ponctuellement au Pizza Point de Pizza-Schule avec une pièce d'identité valide pour confirmer leur inscription.

- À 10h15, un enregistrement est requis pour confirmer la présence.
- Un tirage au sort sera effectué pour attribuer et récupérer les numéros qui détermineront l'ordre de participation.
- Les participants recevront un T-shirt officiel du championnat à porter pendant la compétition.
- Ceux qui en ont besoin peuvent livrer les ingrédients nécessaires pour la compétition directement au Pizza Point, stockés dans des contenants scellés portant le nom du participant. *Pizza-Schule n'assume aucune responsabilité pour la conservation des ingrédients.*
- L'absence au moment de l'accréditation entraînera une disqualification directe du championnat, sauf si elle est approuvée par les autres participants présents.

## TENUE VESTIMENTAIRE

- Deutsche Meisterschaft der Pizzabäcker: Il est obligatoire de porter le T-shirt fourni.
- European Pizza Excellence: Il est obligatoire de porter une tenue propre et appropriée pendant la compétition.
- Il n'est pas permis de porter des marques commerciales ou des logos d'entreprises qui ne sont pas sponsors du Championnat.
- Vêtements: obligation de porter une coiffe (chapeau ou bandana), des pantalons et des chaussures appropriés.
- Il n'est pas permis de porter des bracelets, des bagues, des montres, etc.
- **Pénalités:** Le non-respect du code vestimentaire entraînera les pénalités suivantes: l'absence de coiffe entraînera une pénalité de -5 points, une tenue incomplète ou sale entraînera une pénalité de -5 points, et la présence de bracelets, montres et bagues entraînera une pénalité de -5 points.

> 14

## DÉROULEMENT DE LA COMPÉTITION

- La compétition se déroule en utilisant des fours électriques, avec des températures comprises entre 350 et 450 degrés Celsius.
- Aucun participant ne peut quitter la zone de compétition avant la fin de la dernière évaluation du jury.
- Chaque concurrent peut préparer un **maximum de 2 pizzas** : une à des fins de démonstration (qui sera présentée au public) et une à soumettre au jury technique.
- Le temps maximum pour la préparation de la pizza, après l'autorisation du directeur de la compétition, est de 15 minutes.
- À la fin de leur performance, chaque concurrent doit libérer leur poste de tout ingrédient et laisser l'espace propre. Sinon, une **pénalité de -5 points** peut être appliquée..

## SPÉCIFICATIONS DES CATÉGORIES

Les pizzas en compétition seront évaluées par un jury qualifié sur les critères suivants :  
**PRÉPARATION - MANIPULATION / GOÛT / CUISSON.**

Les sections de compétition auxquelles vous pouvez participer sont :

### 1. Pizza Classica Gourmet

Ingrédients au choix.

Ce type de pizza offre la possibilité d'être créatif et de transmettre son propre style librement (il n'est pas nécessaire d'avoir une croûte). Des pâtes avec des farines alternatives peuvent être proposées (graines de chanvre, charbon végétal, complètes, fermentées, etc.). Un aspect important à ne pas négliger est la garniture et l'assaisonnement, qui doit être savoureux et également attrayant visuellement.

### 2. Pizza Napolitaine Moderne

**Margherita** (Fior di Latte, Bufala) ou **Marinara**.

Pour la pizza napolitaine moderne, également revisitée, des pré-pâtes de type Biga peuvent être utilisées. Il est essentiel que la pizza ait une croûte bien définie avec la bonne maturation selon le type de farine. La pizza ne peut pas être garnie d'ingrédients autres que ceux de la Pizza Margherita ou Marinara. Un juge surveillera l'étalage et la cuisson de la pizza.

**ATTENTION** : La pizza ne peut pas être garnie d'ingrédients autres que ceux de la Pizza Margherita ou Marinara.

- Les participants doivent apporter **tous les ingrédients nécessaires et la pâte** au concours. Pour ceux qui le souhaitent ou en ont besoin, nous fournirons des tomates Mutti et de la mozzarella Fior di Latte.
- Les **pizzas dessert** sont exclues du concours. Chaque participant peut mettre ses propres ingrédients sur la pizza, à condition qu'ils soient comestibles.

## JURY / CLASSEMENT / POINTS

- Le jury technique, sélectionné par l'organisation, évaluera les pizzas à l'aide de fiches d'évaluation avec des notes allant de 10 à 100, et la moyenne des notes sera calculée.
- Le jury restera caché pour garantir la plus grande impartialité envers les participants.
- La décision du jury est sans appel, définitive et non contestable.
- Chaque concurrent pourra consulter le classement, qui sera publié en ligne et également disponible au Pizza Point de Pizza-Schule à la fin de la manifestation.

> 16

## DIVERS

- Pizza-Schule se réserve le droit d'apporter des modifications au règlement pour améliorer le déroulement de la manifestation.
- Pizza-Schule détient exclusivement les droits publicitaires relatifs aux participants de chaque catégorie et peut utiliser le matériel photographique/vidéo et tout autre matériel sans devoir aucune compensation aux participants.