

**REGRAS GERAIS**  
**E**  
**REGULAMENTO DA CATEGORIA 'CLASSICA**

**REGRAS GERAIS**

1. Podem participar da competição todos os pizzaiolos e pizzaiolas brasileiros ou estrangeiros residentes no Brasil, com mais de 18 anos de idade.
2. Durante os dias de competição e nas áreas aonde ocorre o evento, o competidor não poderá prestar sua colaboração, em nenhuma forma, a favor das empresas patrocinadoras ou apoiadoras do evento.
3. Durante a sua participação o competidor deve, obrigatoriamente, estar vestindo um uniforme apropriado e limpo que envolve:
  - a) Cabeça coberta (toca, gorro, boné, bandana etc. apropriados à gastronomia profissional);
  - b) Barba longa (igual ou maior que 1 cm no queixo) coberta com cobre-barba apropriado à gastronomia profissional
  - c) Camisa, camiseta, jaqueta, dólãs etc., apropriados à gastronomia profissional;
  - d) Calças e sapatos apropriados à gastronomia profissional.
4. Ademais, é proibida a utilização de adornos com joias, relógios, acessórios e bijuterias nos pulsos e/ou mãos, exceto aliança de noivado/casamento.
5. O juiz de chão será encarregado de verificar a correspondência com o regulamento e, em caso de transgressão, as seguintes penalidades (cumulativas entre si) serão automaticamente aplicadas:
  - a) Cabeça ou barba descoberta: menos 2 pontos
  - b) Traje incompleto, inadequado ou sujo: menos 10 pontos
  - c) Presença de joias, relógios, acessórios e bijuterias nos pulsos e/ou mãos: menos 5 pontos
6. Os competidores poderão trajar dólãs com logos da pizzeria de sua propriedade, ou da pizzeria aonde trabalham formalmente, porém os dólãs não podem conter logos, ou outras referências, de marcas comerciais de empresas que não estão presentes como patrocinadoras ou apoiadoras do evento, sob pena de desqualificação.
7. Para a sua apresentação, cada concorrente pode utilizar seus próprios utensílios e ferramentas. De qualquer forma, caso o competidor queira utilizar, a organização do evento disponibilizará utensílios de uso normal na preparação de pizzas, da marca Gi.Metal.
8. Um fiscal da prova irá supervisionar o local de preparação e apresentação para garantir que cada competidor, após sua prova, remova todas o seu material e ingredientes, e

limpe o espaço usado para o próximo competidor. Aqueles que não cumprirem com esta disposição serão desqualificados sem a possibilidade de recurso.

9. A competição prevê uma única apresentação do competidor, que será pontuado pelos juízes, de acordo com os quesitos apresentação, técnica utilizada, sabor e cocção, e a soma dos pontos de cada juiz será sua pontuação final e classificatória. Após o encerramento oficial das inscrições, e até o dia 20 de julho, cada competidor será comunicado, pelo e-mail utilizado na inscrição, sobre o dia e horário de sua prova para cada categoria inscrita.

10. A prova será dada da seguinte forma:

- O fiscal de prova dará o sinal para o competidor iniciar sua apresentação.
- O competidor terá, de acordo com cada categoria, um tempo máximo determinado para fazer a sua pizza (medido em minutos e segundos), e começa com o sinal de início dado pelo fiscal e é encerrado no momento em que a pizza está pronta para ser apresentada aos juízes ou quando o tempo máximo da categoria estiver esgotado.
- O competidor deve preparar sua pizza, assá-la e colocá-la sobre um prato de apresentação para que a pizza seja apresentada inteira aos juízes, pelo competidor.
- Dentro do tempo de prova, o competidor poderá fazer mais de uma pizza, porém somente a última pizza realizada poderá ser apresentada aos juízes, enquanto que a(s) pizza(s) anteriores estão automaticamente desqualificadas.
- Após a apresentação, o competidor entrega a pizza ao fiscal de prova, que irá fatiá-la e colocá-la em pratos exclusivos e pré-determinados pela organização. Em seguida, cada jurado receberá um prato com uma fatia para degustação e avaliação.
- Durante a prova, o competidor não poderá se afastar em nenhum momento de sua pizza até que a mesma seja fatiada e distribuída aos juízes.

11. Os competidores serão penalizados caso ultrapassem o tempo de prova estipulado em cada categoria, de acordo com as regras abaixo:

- Entre 1 e 60 segundos: - 5 pontos
- Entre 61 a 120 segundos: - 10 pontos
- Mais que 120 segundos e mais: - 20 pontos;

12. O competidor poderá contar com a ajuda de 1 (um) assistente, que deverá respeitar as regras abaixo durante a apresentação do competidor:

- Traçar vestimenta adequada, conforme as regras do ponto 4 das Regras Gerais.
- Não encostar na pizza ou colocar ingredientes diretamente sobre a mesma
- Não interagir com os juízes durante a apresentação da pizza pelo competidor

- Não estar participando como competidor na mesma categoria, no mesmo evento
13. Além da pizza, o competidor pode oferecer uma bebida adequada para acompanhar a degustação. **ATENÇÃO:** além da fatia da pizza e da bebida, é estritamente proibido oferecer qualquer objeto como presente (ou outra referência a um presente) ao júri, sob pena de desqualificação imediata.
  14. Uma vez estabelecida a pontuação, a decisão do júri é final e não é passível de recursos ou apelos de nenhum tipo ou modalidade.
  15. Caso haja empate, entre os 3 (três) primeiros colocados, os mesmos serão avisados antes da premiação, e chamados para uma nova apresentação.
  16. A organização do evento se reserva o direito de fazer quaisquer alterações nas regras da prova, visando melhorar o desempenho do evento em si. Todos competidores serão avisados prontamente sobre tais mudanças, quando houverem.

#### **REGULAMENTO DA CATEGORIA 'PIZZA CLASSICA'**

1. Entende-se por Pizza Classica a pizza redonda, feita com farinha de trigo tenro.
2. Estão excluídos dessa categoria pizzas doces e calzones.
3. Tempo de prova: 12 minutos
4. O júri qualificado irá julgar as pizzas com base na apresentação, técnica utilizada, sabor e qualidade da cocção.
5. A competição dessa categoria ocorrerá somente se o quórum de 15 competidores for alcançado.
6. Devido à limitação de vagas, inicialmente será aceito somente dois concorrentes por estabelecimento (CNPJ).
7. Ao final do prazo de inscrições, caso haja vagas remanescentes, serão aceitos profissionais de um mesmo estabelecimento.