

REGRAS GERAIS
E
REGULAMENTO DA CATEGORIA 'PIZZA TEGLIA'

REGRAS GERAIS

1. Podem participar, desde o início, 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 onde 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 no evento, 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 cobertor-barba apropriado à gastronomia profissional
 - c) Camisa, camiseta, jaqueta, dólman 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 (cumuladas, conforme o caso) 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 usar dólman com logos da pizzaria de sua propriedade, ou da pizzaria onde trabalham formalmente, porém os dólman 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 todo o seu material e ingredientes, e

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

9. A compe, ção prevê uma única apresentação do compe, dor, que será pontuado pelos juízes, de acordo com os quesitos apresentação, técnica u, lizada, 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 compe, dor será comunicado, pelo e-mail u, lizado na inscrição, sobre o dia e horário de sua prova para cada categoria inscrita.

10. A prova ser dará da seguinte forma:

- O fiscal de prova dará o sinal para o compe, dor iniciar sua apresentação.
- O compe, dor 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 es, ver esgotado.
- O compe, dor deve preparar sua pizza, assá-la e colocá-la sobre um prato de apresentação para que a pizza seja apresentada inteira aos juízes, pelo compe, dor.
- Dentro do tempo de prova, o compe, dor poderá fazer mais de uma pizza, porém somente a úl, ma pizza realizada poderá ser apresentada aos juízes, enquanto que a(s) pizza(s) anteriores estão automa, camente desqualificadas.
- Após a apresentada, o compe, dor entrega a pizza ao fiscal de prova, que irá fa, a-la e coloca-la em pratos exclusivos e pré-determinados pela organização. Em seguida, cada jurado receber um prato com uma fa, a para degustação e avaliação.
- Durante a prova, o compe, dor não poderá se afastar em nenhum momento de sua pizza até que a mesma seja fa, ada e distribuída aos juízes.

11. Os compe, dores serão penalizados caso ultrapassassem o tempo de prova es, pulado 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 compe, dor poderá contar com a ajuda de 1 (um) assistente, que deverá respeitar as regras abaixo durante a apresentação do compe, dor:

- Trajar ves, menta 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 compe, dor

- Não estar par, cipando como compe, dor na mesma categoria, no mesmo evento
13. Além da pizza, o compe, dor pode oferecer uma bebida adequada para acompanhar a degustação. ATENÇÃO: além 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, po 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 compe, dores serão avisados prontamente sobre tais mudanças, quando houverem.

REGULAMENTO DA CATEGORIA 'PIZZA TEGLIA'

1. Entende-se por Pizza Teglia a pizza retangular medindo 60 x 40 cm, feita com farinha de trigo tenro, com hidratação superior a 70%, assada em forma de ferro e em forno elétrico.
2. Todas as provas da categoria Pizza in Teglia serão realizadas em forno elétrico.
3. A u, lização de massa pré-assada na prova é permi, da SOMENTE se os procedimentos abaixo forem seguidos:
 - Avisar a Organização com antecedência, para organizar o horário de u, lização do forno disponível para a compe, ção
 - Pré-assar a massa no dia e horário combinado com a Organização, na presença de um juiz, e um dos fornos disponíveis para a compe, ção
 - A massa pré-assada deverá ser man, da em lugar definido pelo juiz, até o momento da preparação para a prova
4. Tempo de prova: 30 minutos
5. O júri qualificado irá julgar as pizzas com base na apresentação, técnica u, lizada, sabor e qualidade da cocção
6. A compe, ção dessa categoria ocorrerá somente se o quórum de 12 compe, dores for alcançado. Caso o quórum não seja alcançado, a categoria será cancelada e o eventual valor pago pela inscrição, será inteiramente res, tuído ao compe, dor
7. Devido à limitação de vagas, inicialmente será aceito somente dois concorrentes por estabelecimento (CNPJ).