

# НАЦИОНАЛЕН ШАМПИОНАТ ПО ПИЦА

21 април 2012 година - Пловдив (България)

## КАТЕГОРИЯ "ПИЦА КЛАСИКА-КРЪГЛА"

Награди ще бъдат връчени за 1-во (шампионската титла), 2-ро и 3-то място. Ще има "Награда за пицар дошъл от най-далечно място".  
НОВА категория ПИЦА АКРОБАТИКА

## ОБЩИ РАЗПОРЕДБИ 2011

### НАЦИОНАЛЕН ШАМПИОНАТ „КУПАТА НА БЪЛГАРИЯ”

1. Националният шампионат по пица "Купата на България" е отворен за всички пицари (мъже и жени), които са навършили 18-години, членуващи към национални и международни асоциации на пицари, или като представители на своя пицария. Участниците могат да се регистрират на интернет сайтовете: [www.pizzarado.com](http://www.pizzarado.com), <http://www.bapc.bg/> и допълнителна информация може да получите на телефон:00359/888-922-489.

Пицарите се състезават в:

- **КЛАС "ПИЦА КЛАСИКА-КРЪГЛА"**

1. Темата на конкурса : Пица Autore (пица гарнирана с качествени продукти използвани в съответния регион

2. Всеки записал се състезател ще получи номер за участие.

3. Съдии ще проверяват качеството на всички продукти, с които се явяват състезателите.

4. Съдиите ще изискват старателно почистване на замърсените работни площи от участниците и ще докладват за пропуски на журито.  
Неизпълнението на параграф 5 по-горе ще доведе до дисквалификация от състезанието.

5. Конкурсът ще се проведе на Ел. Пещ тип ротационна.

6. Състезателите могат да носят униформата на тяхното сдружение или група, която представляват, или на техните заведения, но не е позволено да носят емблеми и отличителни знаци на фирми, различни от спонсорите на шампионата.

7. Не е позволено на участниците да се явяват по време на състезанието с гривни, пръстени и други аксесоари, неотговарящи на хигиенните и санитарните разпоредби. За мъжете участници е забранено да бъдат с брада.  
При неспазване на правилата се отнемат 10 точки.

9. Преди започване на състезанието всеки състезател ще трябва да представи бланка, на която ще напише: име, фамилия, състезателен номер, името на пицата, като се посочва вида на подготовката на тестото и използваните съставки.

9. Преди започване на състезанието всеки състезател ще трябва да представи бланка, на която ще напише: име, фамилия, състезателен номер, името на пицата, като се посочва вида на подготовката на тестото и използваните съставки.

## **ПРАВИЛА НА СЪСТЕЗАНИЕТО - Категория "ПИЦА КЛАСИКА"**

10. След подадения сигнал СТАРТ от Директора на журито посоченият състезател започва подготовката на своята пица: разточва, гарнира, изпича я и когато е готова, я представя лично на съдиите - всичко това максимум 15 минути.

Пицата трябва да се нареже на парчета и да се представи на журито за дегустация.

11. Пиците в конкурса ще бъдат оценявани от:

Съдия по техника на разточване и печене (Пица класика-кръгла)

Той ще оценява професионално и ще отбелязва с точки състезателя по следните критерии:

- подготовка и нарушения при пещта (30 до 100 точки)
- професионализъм (30 до 100 точки)

Точките по двата критерия се сумират и се добавят към гласовете на журито, оценяващи вкуса и изпичането на пицата.

**ЖУРИ ПО ВКУС И ИЗПИЧАНЕ (Пица Класика )**

Журито по вкус, изпичане и приготвяне на пица, могат да задават и допълнителни въпроси на участниците по преценка.

Журито ще се състои от 5 членове, които ще оценяват по три критерия:

- Приготвяне на тестото (от 30 до 100 точки)
- Изпичане (30 до 100 точки)
- Вкусове и визия (30 до 100 точки)

Всеки състезател ще бъде оценен първо от съдиите по техника и изпичане и след това от журито на вкус и визия. Крайният резултат на журито ще се изразява в трицифрено число. Спечелилият конкурса състезател е този с най-много точки. Победителят ще бъде удостоен със званието „Най-добър в Първия Национален шампионат по пица за „Купата на България „

12. Решението на съдиите е окончателно.

13. Забранява се предлагането на подаръци на членовете на журито.

14. Класирането и резултатите ще бъдат изложени на публично място същата вечер след награждаването.

15. Организаторите си запазват използване на всички рекламни права, фотографски и видео материали на победителите без парична компенсация на самите участници.

16. С участието си в шампионата участникът приема всички точки на общите правила и разпоредби, описани по-горе.

Други:

Организаторът е длъжен да осигури на участниците: кухня, тестомесачка - спирала, хладилник с температура + 4 ° C / 6 ° C , съблекалня, санитарно-хигиенни материали.