



Regolamento del Concorso “Iba Drink 2015”

Organizzato dall'Istituto Professionale per i Servizi di Enogastronomia “G. Casini”, in
collaborazione con l'Associazione Italiana Bartender & Mixologist

3° Edizione

Data di svolgimento: seconda settimana Maggio 2015

Luogo: La Spezia

Descrizione: Il concorso è riservato agli iscritti del secondo Biennio degli Istituti per l'Enogastronomia, accompagnati da un docente.

Un allievo partecipante (al massimo due) per due prove pratiche.

I concorrenti saranno esaminati da due giurie, una tecnica e una degustativa.

La categoria della gara è unica e consiste nell'estrazione di due cocktail IBA (in due momenti diversi) e nella realizzazione pratica.

La prova sarà preceduta da una prova teorica che darà punteggio nella classifica finale. La prova teorica dovrà essere sostenuta da un solo allievo per Istituto.

Regolamento completo

Art. 1–L'organizzazione

Il concorso è organizzato dall'Istituto per i servizi dell'Enogastronomia "G. Casini", in collaborazione con AIBM (Associazione Italiana Bartender & Mixologist). La data sarà comunicata a dicembre (in ogni caso seconda settimana di Maggio 2015, in un giorno infrasettimanale). Il concorso si svolge in un unico pomeriggio.

Art. 2 –Le finalità del concorso

Il concorso vuole valorizzare le eccellenze degli Istituti per l'Enogastronomia ed esaltare il settore riservato ai barmen. Le prove teoriche e pratiche che affronteranno avranno come scopo quello di favorire la conoscenza dei prodotti e dei drink internazionali.

Art. 3 –Come partecipare

Il concorso è riservato agli allievi del secondo Biennio degli Istituti per i servizi di enogastronomia.

Ogni Istituto può gareggiare con massimo 2 allievi.

Il concorso prevede la partecipazione di massimo 14 scuole.

Le iscrizioni al concorso devono pervenire entro il 31 Gennaio 2015 a lugi.manzo@alberghierocasini.it. Dovranno essere segnalati il nominativo dell'allievo (o di due) e dell'insegnante accompagnatore.

Le spese di viaggio e alloggio dalla propria sede alla località del Concorso sono a carico degli Istituti partecipanti. A carico dell'organizzazione restano le spese relative al vitto e ai trasporti in loco.

L'organizzazione metterà a disposizione per ogni concorrenti le materie prime. Inoltre quest'anno si è scelta un'unica location (albergo e sala della competizione saranno quindi in un unico luogo).

Art. 4 –Tema del concorso

Ogni partecipante dovrà gareggiare nella categoria dei cocktails internazionali. Se la scuola partecipa con due allievi, allora la prova sarà una a testa. I cocktails scelti sono 15 tra quelli IBA. Il cocktail deve essere preparato per una persona.

Art. 5 -Svolgimento della prova teorica e pratica

La prova teorica consiste nella realizzazione di un cruciverba tipo questo:

<http://www.aibmproject.it/quanto-ne-sai-dei-cocktails-iba/>

A dicembre saranno date le istruzioni precise dove studiare le definizioni. Chi prima finisce il cruciverba ha diritto a 100 punti, poi man mano chi termina, in successione, a 90, 80 e così via. Fino ad esaurimento tempo (30 minuti). I punti acquisiti andranno nel conteggio finale di ogni Istituto partecipante. Nella prova pratica i concorrenti saranno esaminati da due giurie, una tecnica ed una di degustazione.

Art. 6 – Giuria e Premiazione

La Giuria sarà composta dai delegati AIBM (Associazione Italiana Bartender & Mixologist) ed esperti del settore.

Trofei per i primi classificati e gadget e sorprese per tutti gli altri partecipanti. Le foto della manifestazione e le ricette saranno pubblicate sul sito www.alberghierocasini.it e www.aibmproject.it e tutti i siti di informazione attraverso una rassegna stampa. Nonché la rivista Sapori d'Italia e giornali locali.

Per informazioni e chiarimenti:

Prof. Luigi Manzo – luigi.manzo@alberghierocasini.it 3396696464

Prof. Rino Liparulo – 0187564640

www.aibmproject.it sezione Concorsi AIBM

info@aibmproject.it

Nome Istituto _____

Indirizzo _____ Città _____

Prov. _____ Tel. _____ E-mail _____

Docente accompagnatore _____

Telefono _____

Allievi

Per il settore competizione cocktails IBA

Nome, cognome, classe _____

Nome, cognome, classe _____

Data: _____

Firma del Dirigente Scolastico

Cocktail scelti

Stinger	Kamikaze	White lady
Martini dry	Cosmopolitan	Golden dream
Alexander	Grasshopper	Hemingway special
Rose	Paradise	Monkey gland
Mary pickford	Manhattan	Angel face

Tutte le ricette aggiornate (con le foto giuste) le trovate qui:

<http://www.aibmproject.it/iba-official-cocktails/>

Oppure su www.aibmproject.it sezione Cocktails IBA.

Per info e chiarimenti: info@aibmproject.it