Regolamento del Concorso

"Cocktail Competition: l'analcolico salutare"

Organizzato da IPSSEOA "G. Casini", patrocinato dall'Associazione Italiana Bartender & Mixologist - 1° Edizione – Gennaio 2020

Data di svolgimento: terza settimana di Gennaio 2020

Luogo: Sala grande IPSSEOA "G. Casini"

Descrizione: Il concorso è riservato agli allievi delle classi 2 (massimo 21 concorrenti).

Ogni allievo svolgerà la prova teorica (un cruciverba) e la prova pratica.

I concorrenti saranno esaminati da una giuria tecnica e degustativa. Il cocktail **deve essere preparato per una sola persona, con tecnica classica, anche con jiggere versata libera)**.

Vi sarà anche una prova teorica, che farà premio a sè.

Regolamento completo

Art. 1–L'organizzazione

Il concorso è organizzato dall'Associazione Italiana Bartender & Mixologist. Il concorso si svolgerà in una mattinata unica.

Art. 2 –Le finalità del concorso

Il concorso vuole valorizzare le eccellenze degli Istituti per l'Enogastronomia ed esaltare il settore riservato ai barmen, nonché promuovere il saper bere miscelato, soprattutto gli analcolici.

Art. 3 –Come partecipare

Il concorso è riservato agli allievi del secondo anno. Ogni seconda può partecipare con massimo 3 concorrenti. Se una seconda ha meno iscritti, un'altra può aggiungere uno (o più) nominativo.

Il concorso prevede la partecipazione di massimo **21 partecipanti**. L'Istituto metterà a disposizione per ogni concorrenti le materie prime con un paniere.

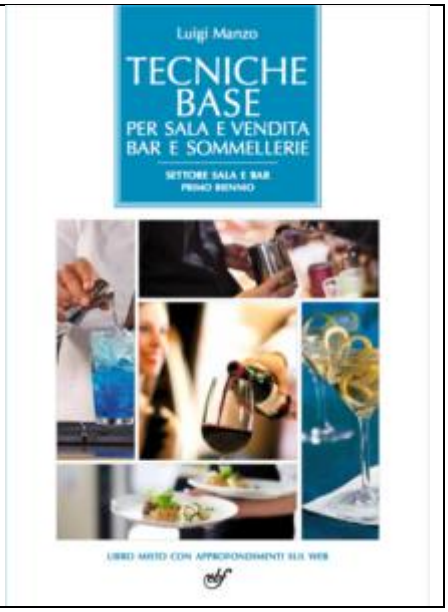
Art. 4 –Tema del concorso

Il tema del concorso è la realizzazione di un cocktail analcolico salutare. Prima di iniziare il cocktail sarà presentato brevemente. Le ricette devono essere consegnate entro il 10 Gennaio 2020 al prof. Manzo.

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/

Per rendere omogenea la preparazione, abbiamo deciso che le pagine da studiare (da dove saranno estratte le definizioni), sono quelle del modulo 12, da pagina 211 al 223, del libro di testo di Sala e vendita. 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 (20 minuti). Chi non termina, deve aspettare la fine dei 20 minuti per consegnare.	

Molto importante: la tecnica è libera, ma comunque saranno considerate le seguenti tecniche di miscelazione per la preparazione del cocktail. Guardate gli esempi:

Tecnica shake&strain:

https://www.youtube.com/watch?v=3PDwVamvaFE

Tecnica Mix&strain:

https://www.youtube.com/watch?v=ikWKNc6uX2s

Art. 6 – Giuria e Premiazione

La Giuria sarà composta dai delegati AIBM (Associazione Italiana Bartender & Mixologist) ed esperti del settore, nonché da rappresentanti delle istituzioni del settore turismo, cultura e lavoro.

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.aibmproject.it. Vi sarà anche una rassegna stampa.

Paniere a disposizione: succo d'arancia, succo ace, succo mirtilli, succo ananas, succo limone, succo pompelmo, succo arancia rossa, limonata, fanta, cola, ginger ale, sprite, seven up, acqua tonica, gazzosa, chinotto, soda; sciroppo (fragola, granatina, zucchero, cocco, anice, menta, orzata, arancia, amarena, pesca, violetta, rosmarino, falernum). Il candidato può anche utilizzare un suo prodotto al di fuori dell'elenco, purché non contenga alcol. Dovrà specificarlo nella scheda.

A s s o c i a z i o n e I t a l i a n a

B a r t e n d e r & M i x o l o g i s t

Scheda punteggio giuria degustativa

Candidato _____

Cocktail _____

Barrare con una crocetta la casella scelta

Valutazione lavoro										
1. Aspetto del cocktail	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
2. Decorazione del cocktail	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
3. Gusto del cocktail	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
4. Presentazione del drink	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Totale punti										

Eventuali note:

Data

_____

Firma della commissione tecnica

_____

AIBM PROJECT	**Associazione Italiana Bartender & Mixologist**

Scheda ricetta (a cura del concorrente)

Candidato _____Istituto_____
Nome del cocktail _____

Tecnica di miscelazione utilizzata: (campo non obbligatorio)

Composizione del cocktail (max 7 ingredienti, compresa guarnizione)

Quantità in centilitri (cl)	Ingredienti	Altro

Eventuale breve descrizione degli ingredienti e decorazione del drink (specificare solo gli ingredienti e se c'è qualche prodotto che vuole portare il candidato)

Richiesta attrezzature da usare

- ☐ Mixing glass
- ☐ Shaker
- ☐ Blender elettrico
- ☐ Mixer elettrico
- ☐ **Altro (specificare) :** _____