Regolamento del Concorso

"Cocktail Competition IBA drink Classic"

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 3 Indirizzo Enogastronomia Settore Sala e Vendita (massimo 15 concorrenti).

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

I concorrenti saranno esaminati da una giuria tecnica. Il cocktail **deve essere preparato per una sola persona, con tecnica classica (quindi senza metal pour e senza jigger, con versata libera)**.

La categoria della gara è unica e consiste nell'estrazione dei cocktail IBA e nella realizzazione pratica

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 e le competenze professionali dei futuri barmen. Le prove teoriche e pratiche che affronteranno, difatti, 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 terzo anno.

Il concorso prevede la partecipazione di massimo **15 partecipanti**. L'Istituto metterà a disposizione per ogni concorrenti le materie prime.

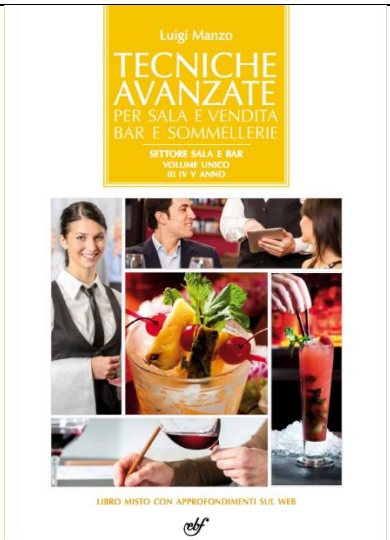
Art. 4 –Tema del concorso

Ogni partecipante dovrà gareggiare nella categoria dei cocktails internazionali. In particolare il concorso prenderà in esame i cocktail in voga già **dagli anni Ottanta**. La prova pratica che affronteranno avrà come scopo quello di favorire la conoscenza dei prodotti e le basi della miscelazione e della preparazione dei drink internazionali, in particolare di **5 cocktails IBA** storici (vedi elenco sotto). Il cocktail deve essere preparato per **una** persona e servito alla giuria degustativa. Le ricette verranno fornite in centilitri e sono alla fine di questo bando. **Non** si può gareggiare con l'uso di metal pour, ma solo con metodo classico. Prima della preparazione del drink, l'allievo farà una presentazione dello stesso cocktail in massimo 3 minuti.

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 11 (il cocktail, le attrezzature, i dosaggi), 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: come metro di valutazione, 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.

Ricettario dei cocktail del concorso

Manhattan 5 cl Rye Whiskey 2 cl Vermouth rosso 2 gocce di Angostura Bitters Procedimento: si prepara nel mixing glass con ghiaccio e si serve nella coppetta a cocktail, con una ciliegina al maraschino.	Bacardi • 4,5 cl Rum Bacardi bianco • 2 cl Succo di lime fresco • 1 cl Sciroppo di granatina Procedimento: versare tutti gli ingredienti in uno shaker con ghiaccio. Shakerare e servire in una coppetta a cocktail.	Daiquiri 4,5 cl Rum bianco 2,5 cl Succo di lime 1,5 cl Sciroppo di zucchero Si prepara nello shaker con ghiaccio cristallino.
White lady • 4 cl Gin • 3 cl Triple Sec • 2 cl Succo di limone fresco Procedimento: versare gli ingredienti in uno shaker con ghiaccio. Shakerare e servire in una doppia coppetta da cocktail.	Dry Martini 6 cl Gin 1 cl Dry Vermouth Procedimento: si prepara nel mixing glass e si serve nella coppetta da cocktail, aggiungendo uno sprizzo di scorza di limone oppure un'oliva verde.	.

AIBM PROJECT

Associazione Italiana Bartender & Mixologist

Scheda punteggio giuria tecnica

Candidato _____

Cocktail estratto_____

Errori di lavoro		punti
1	Aspetto e presentazione del concorrente	1 - 5 =
2	Impropria manipolazione degli utensili di lavoro e/o decorazione	1 - 10 =
3	Non agitare succhi e/o creme prima di versarli	1 - 10 =
4	Non aver controllato correttamente gli ingredienti della ricetta	1 - 5 =
5	Non raffreddare gli strumenti: shaker, mixing glass, bicchieri	1 - 10 =
6	Non eliminare l'acqua dallo shaker e dal mixing glass	1 - 10 =
7	Corretto uso dello shaker e mixing glass	1 - 10 =
8	Errate proporzioni del cocktail per dosaggio sbagliato	1 - 20 =
9	Sporcare il piano di lavoro	1 - 10 =
10	Superare il tempo limite	1 - 10 =
	Totale	_____/100

Eventuali note:

Data

_____

Firma della commissione tecnica

_____

Legenda

Il punteggio è da 0 a tot punti. Alcune voci si fermano a 5 punti, mentre altre voci possono avere una forbice più ampia.

1) Aspetto professionale, ben vestito, magari in divisa del lavoro. Presentazione con nome e cognome del concorrente. Per gli uomini: capelli curati, mani curate, niente anelli tranne la fede. Per le donne: capelli legati, un velo di trucco, niente anelli tranne la fede, niente braccialetti, orecchini non vistosi. Unghie curate per tutti e due.
2) Tutto ciò che viene manipolato non correttamente (per esempio: bicchieri presi dal bordo e non dallo stelo); è consentito filtrare il cocktail dallo shaker senza strainer.
3) Succhi di frutta e creme di latticini vanno sempre agitati prima dell'uso

4) Solo dopo aver iniziato il drink, il concorrente si rende conto di non aver preso tutti gli ingredienti. In quel caso può andarli a recuperare, ma avrà qualche punto di penalizzazione.
5) Non raffredda gli strumenti di lavoro (shaker, mixing glass, bicchieri).
6) Non elimina l'acqua dagli strumenti, quindi il cocktail è annacquato
7) Lo shaker può essere rivolto alla destra o sinistra del barman ed agitato (vetro del Boston verso il barman e tappo del Continentale sempre verso il barman), tuttavia si deve rispettare il tempo utile della shakerata: almeno 8 secondi per cocktails particolarmente densi; il mixing glass deve avere il beccuccio rivolto verso il cliente.
8) Errate proporzioni del drink. In ogni caso il cocktail va servito ad un dito dal bordo. Il cocktail va fatto per una sola persona. Il giudice tecnico farà utilizzare il pour check per dare a tutti la stessa opportunità di controllare l'esatto versaggio.
   Il metro di giudizio è il seguente: Dose esatta dell'ingrediente massimo punteggio, poi si va a scendere per ogni errata dose. Per esempio: la dose del Calvados nel Angel Face è 3 cl. Se il concorrente fa 3 cl, prenderà il massimo punteggio. Se invece fa 2,8 prenderà 18, se 2,5, 16 e così' via. Naturalmente vale lo stesso anche se sbaglia per eccesso.

9) Anche il cubetto di ghiaccio che cade viene considerato come "sporcare il piano di lavoro", così anche eventuale gocce che filtrano fuori dal bicchiere.
10) Il tempo massimo per realizzare il cocktail, guarnizione compresa è 4 minuti. La guarnizione/decorazione può essere preparata in anticipo. Se si va in *over time*, ogni 30 secondi si viene penalizzati di 2 punti. Il tempo parte da quando i due concorrenti dichiarano di essere pronti per la gara (1 minuto per prendere gli ingredienti). Se un concorrente non ricorda gli ingredienti, può essere aiutato dal giudice di gara, previa richiesta, ma sarà penalizzato di 4 punti.