



6° EDIZIONE

"UN COCKTAIL DI SALUTE"

Organizzato da **IAL FVG Scuole di Ristorazione**, sede di Trieste

In collaborazione con:



A.I.B.E.S. (Associazione Italiana Barmen e Sostenitori)

Azienda per i Servizi Sanitari - sezione Alcologia



Giovedì 9 maggio 2013

REGOLAMENTO

1. La gara di svolgerà presso la Scuola Alberghiera di Trieste-Muggia , Ristorante Porto San Rocco, il giorno giovedì 9 maggio 2013 alle ore 10.00. L'ora precedente l'inizio del concorso sarà dedicata ad un piccolo seminario tenuto dall'Ass - Alcologia sui temi dell'assunzione di alcol in età giovanile.
2. Il concorso è riservato agli studenti del corso Sala Bar frequentanti le classi 2 e 3 - formazione professionale, altresì 3 e 4 IPSSAR. Per ogni istituto possono partecipare al massimo 4 studenti
3. I candidati devono presentarsi con la divisa del proprio istituto e accompagnati da un insegnante
4. Le ricette dei partecipanti devono pervenire entro il 24 aprile 2013 alla segreteria organizzativa del concorso, opportunamente compilate nell'apposita scheda allegata, al seguente indirizzo e-mail: anna.gandini@ial.fvg.it o via fax al numero 040 6726310 all'attenzione di Prof. Anna Gandini.
5. Gli ingredienti che l'organizzazione mette a disposizione sono i seguenti
 - a. **succhi di frutta** (pesca - albicocca - pompelmo - arancia - ananas - pera).
 - b. **sciroppi** (fragola - menta - orzata - cocco - kiwi).
 - c. **frutta fresca** (fragole - kiwi - banane - ananas - pompelmi - arance - limoni - lime).
6. Ingredienti diversi dai precedenti sono a carico del concorrente
7. Per la preparazione dei cocktail ogni candidato utilizzerà la propria attrezzatura.
8. Il cocktail in gara può essere presentato o nella **coppa cocktail da 20 cl.** o nel **doppio old fashioned** da 30 cl, ogni concorrente utilizzerà i propri bicchieri

9. Per le decorazioni è consentito ai concorrenti l'uso di materiale proprio.

10. La decorazione dovrà essere commestibile

11. Nell'esecuzione del cocktail il candidato sarà assistito da uno studente dello IAL Scuola Alberghiera di Trieste.

12. Il Candidato durante la prova eseguirà la preparazione e il servizio di quattro cocktail completi di decorazione su ogni bicchiere entro il tempo limite di 5 minuti

La decorazione sarà valutata separatamente e potrà essere preparata in anticipo.

13. I candidati saranno giudicati da:

- **giuria tecnica con una valutazione max di 20 punti**
- **giuria degustativa con una valutazione max di 20 punti**

Le degustazioni saranno curate dall' Associazione Italiana Barmen e Sostenitori.

14. Nel caso di punteggi ex aequo sarà adottato il seguente criterio:

- ex aequo tra un alunni di classe differente vincerà l'alunno di classe inferiore.
- ex aequo tra alunni di pari classe verrà premiato il più giovane anagraficamente

15. PREMIAZIONI: Saranno premiati i primi tre classificati, l'organizzazione si riserva di introdurre premi speciali che verranno comunicati in sede di concorso. A tutti i partecipanti al concorso verrà consegnato un attestato di partecipazione.

16. Il giudizio della giuria è insindacabile.

17. Al termine della prova, gli Studenti partecipanti e gli Insegnanti accompagnatori saranno ospiti dello IAL Scuola Alberghiera di Trieste per una colazione; seguirà la premiazione dei vincitori.