



12° 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 Sanitaria Universitaria Integrata di Trieste – sezione Alcologia

Giovedì 18 aprile 2019

REGOLAMENTO

1. La gara di svolgerà presso la Scuola Alberghiera IAL presso il ristorante ALLA POSTA di Basovizza (TS), Via Igo Gruden 56, il giorno giovedì 18 aprile 2019 alle ore 10.00. Prima dell'inizio del concorso saranno dedicati pochi minuti ad una presentazione dell'evento da parte dell'Asuits - Alcologia che parlerà dei pericoli 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, 3° e 4° IPSSAR. Per ogni Istituto possono partecipare al massimo 6 studenti
3. I candidati devono presentarsi con la divisa del proprio istituto, accompagnati da un insegnante
4. Le ricette dei partecipanti devono essere RIGOROSAMENTE ANALCOLICHE e devono pervenire entro il 10 aprile 2019 alla segreteria organizzativa del concorso, opportunamente compilate utilizzando l'apposita scheda allegata, al seguente indirizzo e-mail: anna.gandini@ial.fvg.it o via fax al numero 040 6726310 all'attenzione di Anna Gandini.
5. Per la preparazione dei cocktail ogni candidato utilizzerà la propria attrezzatura e i propri bicchieri: l'organizzazione mette a disposizione **coppa cocktail da 20 cl.** oppure **doppio old fashioned da 30 cl.**
6. **Ogni concorrente avrà cura di portare i prodotti per la preparazione della sua ricetta e della e della decorazione**
7. Ogni concorrente dovrà preparare **4 porzioni del drink. Uno solo** sarà completo di **decorazione**. I restanti saranno serviti alla giuria di degustazione.

La decorazione sarà valutata separatamente.

8. La decorazione dovrà essere composta unicamente da prodotti commestibili e reperibili sul mercato, dovrà essere realizzata in office e **posizionata sul bicchiere esclusivamente con le pinzette**. La crustas sul bordo del bicchiere dovrà essere fatta in pedana su un solo bicchiere e verrà classificata decorazione

9. Nella composizione delle ricette la decorazione dovrà essere **dettagliatamente specificata**, non sono ammesse diciture generiche (es. frutta fresca, spiedino di frutta, frutta di stagione ecc.)
10. Tutto ciò che non è commestibile non può essere a contatto con il liquido (es. bucce di frutta banana o ananas), fatta eccezione per gli stuzzicadenti. Tutto ciò che viene introdotto nel bicchiere (bucce, frutta, fiori ecc.) e tocca il liquido, **verrà conteggiato ingrediente**
11. Il Candidato durante la prova eseguirà la preparazione del cocktail entro il tempo limite di 6 minuti.

PENALITA': 1 punto ogni 30 secondi di eccesso sul tempo limite. Oltre 90 secondi, il concorrente continuerà, ma la penalità sarà di 10 punti

12. 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

13. 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

14. **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.

15. Il giudizio della giuria è insindacabile

16 . 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

Il primo classificato di ogni Istituto parteciperà alla finale regionale AIBES BARMAN JUNIOR 2019 che si terrà in autunno.