



11° 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 3 maggio 2018

REGOLAMENTO

1. La gara di svolgerà presso la Scuola Alberghiera di Monfalcone EUROPALACE SCHOOL , Via Callisto Cosulich 20, il giorno giovedì 3 maggio 2018 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 27 aprile 2018 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 2018 che si terrà in autunno.