

Gara di Cocktail
“IL CARNEVALE IN SICILIA”
EduCarnival 2019

REGOLAMENTO GENERALE

Tema del Concorso:

Il carnevale Siciliano in un Cocktail
“Un cocktail di fantasia moderno e di tendenza”

1. Il concorso è riservato agli alunni frequentanti A.S. 2018/2019, ogni Istituto partecipante potrà essere rappresentato da minimo 5(cinque) partecipanti, 2 per la categoria Junior (frequentanti il primo biennio) e 3 per la categoria Senior provenienti dal triennio settore sala vendita.
2. Il concorso si svolgerà presso il Centro Commerciale “Conca D’Oro” Sabato 02 Marzo 2019 alle ore 16:00 Via Giuseppe Lanza di Scalea, Palermo.
3. Le delegazione delle Scuole partecipanti dovranno presentarsi presso il luogo di svolgimento della gara, almeno un’ora prima dell’inizio.
4. Le spese di viaggio sono a cura degli Istituti partecipanti.
5. Tutte le delegazioni partecipanti provvederanno autonomamente agli spostamenti sia all’arrivo che alla partenza.
6. **Tutto il materiale, le attrezzature, il bicchiere di presentazione e tutti gli ingredienti usati per la realizzazione del cocktail saranno a carico del concorrente;**
7. Le ricette dei partecipanti devono pervenire entro il 23 febbraio 2019 alla segreteria organizzativa del concorso, secondo la scheda allegata, al seguente indirizzo e-mail: parrinello.antonino71@gmail.com del Prof. Antonio Parrinello.
8. La gara prevede la realizzazione di un cocktail di fantasia suddivisi per categoria:
 - o Junior “Long drink analcolico”;
 - o Senior “Long drink alcolico”.
9. Non sono ammessi ingredienti “home made”.
10. Le ricette devono essere composte con un massimo di 7 prodotti, gocce comprese e il tutto deve essere quantificato in cl. Che devono risultare pari a: 7
11. Tempo di preparazione: 5 minuti
12. Non è concesso l’utilizzo di nessun prodotto precedentemente preparato se non all’interno dell’office, tipo: spremute, centrifugati di frutta o verdure.
13. La crustas sul bordo del bicchiere, se indicata come ingrediente, dovrà essere fatta su tutti i bicchieri e verrà fatta in pedana nei tempi stabiliti per la preparazione dei cocktail.
14. Tutto ciò che viene introdotto nel bicchiere (bucce, frutta, fiori, ecc.) verrà conteggiato ingrediente e deve essere quantificato. Se non viene lavorato, sarà considerato decorazione e potrà essere inserito in un solo bicchiere.
15. Le prove di concorso Bar/Cocktail. verranno affrontate in batterie di studenti. La sequenza di uscita dei partecipanti in concorso avverrà attraverso sorteggio a cura degli organizzatori dell’evento. E’ previsto, 15 minuti prima dell’inizio della gara, un briefing comune a tutti gli studenti.
16. Durante le prove di concorso, i candidati dovranno portare al seguito ed indossare la propria divisa professionale completa ed il badge numerato che verrà fornito in sede di briefing.
17. L’accesso ai laboratori ed ai locali oggetto di prova è consentito ai soli candidati i quali dovranno lasciare la propria postazione affidatagli pulita. Durante le prove in concorso, è vietato l’uso di apparecchi telefonici cellulari e altri dispositivi elettronici, che, pertanto, dovranno essere depositati.
18. Il Candidato durante la prova eseguirà la preparazione e il servizio di un cocktail completi di decorazione e di 5 shottini dello stesso cocktail per la giuria degustazione.
19. La decorazione sarà valutata separatamente e potrà essere preparata in anticipo.
20. I docenti e gli accompagnatori dovranno preventivamente accertare che i partecipanti siano in regola con i requisiti igienico sanitari previsti dalle norme vigenti e coperti da polizza assicurativa per responsabilità civile ed infortuni.

21. Le foto, le immagini e le riprese video verranno utilizzate dall'organizzazione.
22. I docenti accompagnatori cureranno la compilazione delle liberatorie relative alla pubblicazione di immagini e/o filmati dei minorenni e dei maggiorenni, che dovranno essere trasmessi unitamente all'adesione.
23. Le Giurie esaminatrici saranno composte: Giuria tecnica da esperti professionisti barman dell'associazione A.I.B.E.S Sezione Sicilia, la Giuria degustazione da 5 ospiti del pubblico, il giudice per la valutazione della decorazione da esperto.
24. I criteri di giudizio e valutazione delle giurie, sono espressamente riportati nel bando di Gara, sotto come segue. Gli stessi criteri verranno ricordati nel briefing precedente ad ogni singola gara.

PUNTEGGI ATTRIBUITI ALLA PROVA DI CONCORSO		
Parametri di valutazione	Abilità Tecnica, stile e corretta interpretazione del ruolo (divisa, postura, igiene personale e dell'office (giuria tecnica)	Punti 20
	Corretta sequenza procedurale e mescolta dell'elaborato , corretto utilizzo degli strumenti di lavoro (giuria tecnica)	Punti 20
	Armonia cromatica ed aspetto con la decorazione o guarnizione (giuria degustazione)	Punti 20
	Aroma e gusto del Drink (giuria degustazione)	Punti 30
	Creatività estro e attinenza al tema della gara (giudice decorazione)	Punti 10
TOTALE		Punti 100/100

25. Verrà formulata la graduatoria finale. Durante lo scrutinio dei voti per singolo concorrente si gradisce la presenza di un delegato della scuola del concorrente e a parità di punteggio, prevarrà il punteggio relativo alla valutazione del "aroma e gusto del Drink"; a ulteriore parità si procederà alla realizzazione di un drink spareggio.
26. Premi per i vincitori della Gara:
 - Categoria Junior.
 - 1° classificato valigetta barman kit 7 pezzi
 - 2° classificato Boston shaker
 - 3° classificato shaker
 - Categoria Senior
 - 1° classificato valigetta barman kit 12 pezzi partecipazione al corso base A.I.B.E.S studenti
 - 2° classificato valigetta barman base
 - 3° classificato Boston shaker

Attestato di partecipazione per tutti i partecipanti

27. L'inosservanza di una o più norme inserite nella presente regolamentazione verrà sanzionata dall'organizzazione e dalle Giurie, nei modi e nelle misure che verranno ritenute più valide. Le sanzioni saranno da ritenersi inappellabili.
28. Il Giudizio delle Giurie di gara è inappellabile.

Si raccomandano agli Istituti partecipanti di osservare, con puntualità, la restituzione delle documentazioni di adesione secondo la tempistica riportata nella lettera di invito.

L'organizzazione si riserva di apportare eventuali modifiche al programma ed alle modalità di svolgimento delle gare, in caso di gravi imprevisti o sopraggiunti problemi tecnici. Eventuali variazioni saranno comunicate tempestivamente attraverso l'invio di e-mail indirizzate agli Istituti partecipanti.

Scheda partecipazione

Gara di Cocktail "IL CARNEVALE IN SICILIA" EduCarnival 2019 " LONG DRINK "

- o Categoria Junior
- o Categoria Senior

Area Personale

Cognome	Nome
Classe	Scuola
Tel. Cellulare	E-mail

Nome della ricetta

--

LONG DRINK da preparare due, di cui uno decorato (massimo 7 ingredienti)

Quantità in centilitri	Ingredienti
cl.	
cl.	
cl.	
cl.	
cl.	
cl.	
cl.	
cl.	

Decorazione

--

Shaker Mixing Glass Direttamente nel bicchiere Blender Altro _____

Data

Firma

SI PREGA DI SCRIVERE CON CHIAREZZA E A STAMPATELLO- NON SI ACCETTANO MODULI
RICETTE DIVERSE DELLA PRESENTE