



Regolamento del Concorso

“Iba Drink 2016”

Organizzato dall'Associazione Italiana Bartender & Mixologist
4° Edizione

Data di svolgimento: prima settimana Maggio 2016, due giorni (5 e 6 maggio)

Luogo: Portovenere (La Spezia)

Descrizione: il concorso è riservato agli iscritti del secondo Biennio degli Istituti per l'Enogastronomia e del Monoennio, settore Sala-Bar, accompagnati da un docente.

Un allievo partecipante (al massimo due) per la prova pratica e teorica. Possono anche partecipare ex concorrenti dell'anno precedente, purché NON abbiano vinto e siano iscritti ancora a scuola.

I concorrenti saranno esaminati da due giurie, una tecnica e una degustativa. Il cocktail deve essere preparato per una sola persona.

La categoria della gara è unica e consiste nell'estrazione dei cocktail IBA (in vari momenti diversi) e nella realizzazione pratica. Il concorso sarà sviluppato tipo ad eliminazione e a gironi (tipo champions).

La prova sarà preceduta da una prova teorica, che farà premio a sè. La prova teorica dovrà essere sostenuta da un solo allievo per Istituto. In poche parole un allievo farà solo parte teorica, l'altro parte pratica. Se la scuola partecipa con un SOLO allievo, egli sosterrà entrambe le prove.

Regolamento completo

Art. 1–L'organizzazione

Il concorso è organizzato dall'Associazione Italiana Bartender & Mixologist. La data è 5 e 6 maggio 2016. Verrà confermata a Febbraio, verso metà. Il concorso si svolge nel primo pomeriggio del 5 Maggio e termina il 6 Maggio, a Portovenere. Tra una gara e l'altra ci saranno anche dei master aperti dall'intaglio di frutta e verdura, fino alla caffetteria ai cocktails molecolari.

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 secondo Biennio degli Istituti per i servizi di enogastronomia e del Monoennio. Ogni Istituto decide quale allievo far partecipare.

Ogni Istituto può gareggiare con massimo 2 allievi.

Il concorso prevede la partecipazione di massimo 16 scuole.

Le iscrizioni al concorso devono pervenire entro il 28 Febbraio 2016 a concorsoiaibm@gmail.com. Dovranno essere segnalati il nominativo dell'allievo (o di due) e dell'insegnante accompagnatore.

Le spese di viaggio e alloggio dalla propria sede alla località del Concorso sono a carico degli Istituti partecipanti. A carico dell'organizzazione restano le spese relative all'organizzazione, escluso vitto ed alloggio, ma forniremo elenco di locali convenzionati.

L'organizzazione metterà a disposizione per ogni concorrenti le materie prime.

Art. 4 –Tema del concorso

Ogni partecipante dovrà gareggiare nella categoria dei cocktails internazionali. I cocktails scelti sono 18 tra quelli IBA. Il cocktail deve essere preparato per **una** persona e servito alla giuria degustativa.

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 le stesse dei cocktails IBA che si trovano su www.aibmproject.it sezione cocktails IBA. Per cui tutti avranno lo stesso materiale.

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 (40 minuti). I punti acquisiti formeranno una graduatoria a sé. Nella prova pratica i concorrenti saranno esaminati da due giurie, una tecnica ed una di degustazione.

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, mentre le restanti foto saranno reperibili da Photomega. Vi sarà anche una rassegna stampa.

Per informazioni e chiarimenti:

Angelo Desimoni- concorsiaibm@gmail.com
www.aibmproject.it sezione Concorsi AIBM
3485473802

Nome Istituto _____
Indirizzo _____ Città _____
Prov. _____ Tel. _____ E-mail _____

Docente accompagnatore _____
Telefono _____
Allievi _____

Per il settore competizione cocktails IBA

Nome, cognome, classe _____

Nome, cognome, classe _____

Data: _____

Firma del Dirigente Scolastico

Inviare anche scannerizzato a concorsiaibm@gmail.com

Cocktail scelti

Stinger	Kamikaze	White lady
Martini dry	Cosmopolitan	Golden dream
Alexander	Grasshopper	Hemingway special
Rose	Paradise	Monkey gland
Mary pickford	Manhattan	Angel face
Daiquiri	Aviation	Between the sheets

Tutte le ricette aggiornate (con le foto giuste) le trovate qui:

<http://www.aibmproject.it/iba-official-cocktails/>

Per info e chiarimenti: concorsiaibm@gmail.com



Associazione Italiana Bartender & Mixologist

Scheda punteggiatura giuria tecnica

Candidato _____

Cocktail estratto _____

Errori di lavoro		punti
1	Aspetto e presentazione del concorrente	1 - 10 =
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 - 10 =
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 (bicchiere scarso o troppo pieno)	1 - 10 =
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. Esempio al n. 1 può prendere 0 punti se il concorrente non rispetta ciò che è stato chiesto, massimo 10 punti se si presenta rispettando i canoni richiesti.

- 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.
- 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 5 minuti. La guarnizione/decorazione può essere preparata in anticipo. Se si va in *over time*, ogni 30 secondi si viene penalizzati di 2 punti.

