

## Regolamento Concorso Nazionale A.I.B.E.S. Loano 2017

---

### Premio: **Angelo Zola**

Riservato a Soci fino ai 28 anni compiuti. La partecipazione avviene tramite selezione in occasione degli esami di ammissione di sezione.

**Regolamento ... Punteggi ... Note ... Allegati ...**

### **COMPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE DI ESAME**

La Commissione d'Esame sarà composta da **3** membri **1** Consigliere Nazionale che avrà la carica di Presidente della Commissione e **2** componenti scelti tra professionisti esterni e altri Consiglieri Nazionali

### **PROVE DI ESAME**

La prova di esame sarà divisa in **tre** parti:

#### **Prova Scritta - Prova Orale - Prova Pratica**

#### **Prova scritta**

##### **TEST SCRITTO:**

Il tempo massimo concesso per ultimare la prova sarà di **60** minuti.

Composta da 60 domande, di cui alcune a risposta aperta ed altre a risposta chiusa.

Una ricetta I.B.A. da compilare da parte del concorrente.

Per ogni domanda con risposta esatta saranno riconosciuti i relativi punti come da tabella, **0 punti** ogni risposta sbagliata.

Compilazione ricetta IBA:

**30 punti** esatta compilazione della ricetta I.B.A.

**15 punti** ricetta parzialmente esatta

**0 punti** ricetta errata

Gli argomenti trattati saranno:

**Cultura Generale:** 10 domande, (risposte aperte e chiuse)

**Merceologia:** 20 domande, (risposte aperte e chiuse)

**Mixology, storia A.I.B.E.S./I.B.A.:** 10 domande, (storia, aneddoti e curiosità sul mondo del bar) (risposte aperte e chiuse)

**Merceologia in lingua inglese:** 10 domande, (risposte aperte e chiuse)

**Lingua inglese:** 10 domande (risposte aperte e chiuse)

**Compilazione di una ricetta I.B.A.** Scelta dalla Commissione, (vale ricettario I.B.A. 2011)

<i>Argomento</i>	<i>Numero Domande</i>	<i>Punti a risposte esatte</i>	<i>Punteggio totale massimo</i>	<i>Note</i>
Cultura generale	10	4, 6, 8	<b>58</b>	4 domande da 4 punti, 3 da 6 punti e 3 da 8 punti.
Merceologia	20	4, 6, 8	<b>116</b>	8 domande da 4 punti, 6 da 6 punti e 6 da 8 punti.
Mixology e storia AIBES/IBA	10	4, 6, 8	<b>58</b>	4 domande da 4 punti, 3 da 6 punti e 3 da 8 punti.
Merceologia in lingua Inglese	10	4, 6, 8	<b>58</b>	4 domande da 4 punti, 3 da 6 punti e 3 da 8 punti.
Lingua inglese scritta	10	4, 6, 8	<b>58</b>	4 domande da 4 punti, 3 da 6 punti e 3 da 8 punti.
Ricetta IBA	1	30, 15	<b>30</b>	Dal ricettario I.B.A 2011
<b>TOTALE</b>	<b>60+ricetta</b>		<b>378</b>	

## **Prova orale**

**TEST Orale:** tempo di svolgimento = **20 min. max**

Composto da 20 domande. Per ogni risposta esatta **5** punti, parzialmente esatta **3** punti, sbagliata **0** punti.

**GLI ARGOMENTI TRATTATI SARANNO:**

**Cultura Generale:** 4 domande.

**Merceologia:** 4 domande.

**Mixology, storia A.I.B.E.S./IBA:** (aneddoti e curiosità sul mondo del bar).4 domande

**Lingua Inglese (obbligatorio):**4 domande.

**Altre lingue:** 4 domande, (Uniche lingue ammesse: spagnolo, tedesco, francese).

**Non sono ammesse altre lingue**

<i>Argomento</i>	<i>Numero domande</i>	<i>Punti alle risposte</i>	<i>Punteggio totale massimo</i>	<i>Note</i>
Cultura generale	4	5, 3, 0	20	Valutazione della conoscenza della cultura generale.
Merceologia	4	5, 3, 0	20	Valutazione della conoscenza merceologica.
Mixology e storia AIBES/IBA	4	5, 3, 0	20	Valutazione della conoscenza in merito alle domande.
Lingua inglese	4	5, 3, 0	20	Valutazione della padronanza della lingua.
Altre lingue	4	5, 3, 0	20	Valutazione conoscenza di altre lingue.
<b>TOTALE</b>	<b>20</b>		<b>100</b>	

## **Prova Pratica**

I concorrenti dovranno comporre una ricetta **FANCY**, stesse regole del Nazionale, unica eccezione, obbligo di allegare alla ricetta una scheda con il calcolo del grado alcolico volumetrico e l'apporto calorico del drink. Durante la prova pratica il concorrente dovrà spiegare il motivo della costruzione del drink, enunciare il grado alcolico e l'apporto calorico.

Dovranno preparare **5** drink di cui **1** decorato.

## PUNTEGGI:

### TECNICA:

Si rispetta la scheda tecnica di valutazione ufficiale A.I.B.E.S. massimo **35** punti.

### VALUTAZIONE DELLA RICETTA:

Composizione ricetta, valutazione grado alcolico e apporto calorico, porteranno al concorrente altri punti di merito che vanno da un minimo di **10** ad un massimo di **30** punti.

### DEGUSTATIVA:

Aspetto da <b>1</b> a <b>5</b> punti	Gusto e Aroma da <b>8</b> a <b>20</b> punti	Totale massimo <b>25</b> punti
--------------------------------------	---	-----------------------------------

Totale massimo di punti a disposizione dei 4 giudici degustatori: **100**

### DECORAZIONE:

Originalità <b>da 2 a 5punti</b>	Aspetto e Armonia <b>da 4 a 10 punti</b>	Manualità <b>da 2 a 5 punti</b>	<b>TOTALE</b> <b>MAX 20 PUNTI</b>
-------------------------------------	--	------------------------------------	--------------------------------------

I giudici avranno a disposizione una scheda a testa per valutare la decorazione con i punteggi sopra riportati. Avranno anche la possibilità di utilizzare i ½ punti.

Dal totale dei 3 giudici, massimo raggiungibile **60** punti, solo il 10% cioè massimo **6** punti saranno validi ai fini della classifica e aggiunti agli altri punteggi.

## PUNTEGGIO MASSIMO RAGGIUNGIBILE

Totale scritto Max <b>378</b> punti	Totale orale Max <b>100</b> punti	Totale pratica Max <b>171</b> unti	Punteggio massimo <b>649</b> punti
--	--------------------------------------	---------------------------------------	---------------------------------------

# NOTE

*A. L'orario di consegna e di ritiro del test scritto dovrà essere appuntato sia sul test stesso (in alto a destra della prima pagina) che sul modulo apposito della Commissione Didattica.*

*B. I punteggi totali parziali di ogni pagina della correzione (cioè i punti realizzati per ogni pagina) vanno riportati in fondo alla pagina a destra e la somma dei parziali, cioè il totale assoluto, va invece riportata in alto a destra della prima pagina del Test (quadratino giallo, sotto gli orari di consegna e ritiro del test) evidenziando il punteggio maturato dal candidato. Il Totale Assoluto del Test Scritto, andrà inoltre riportato nell'apposito spazio (in basso a sinistra) sul modulo del Test Orale*

*C. Nella correzione e nel calcolo dei totali si raccomandano la massima attenzione e precisione per evitare contestazioni.*

*D. Qualsiasi contestazione sarà discussa in seguito in separata sede, in modo da non intralciare il regolare svolgimento dell'esame e il rispetto dei tempi prefissati.*

*E. Le domande di cultura generale possono riguardare le seguenti materie: storia, filosofia, letteratura, lingua italiana, geografia, arte, scienze, scoperte, curiosità, musica, libri, cinema, sport. Parte delle domande è stata formulata a risposta multipla con il 33% di possibilità di risposta esatta, cioè a ogni domanda corrispondono tre risposte di cui una soltanto è quella esatta.*

*F. Parte dei quesiti è stata formulata con domanda a risposta chiusa al fine di evitare che sia la casualità e la fortuna e non la preparazione a decidere un concorso così importante.*

*G. Si raccomanda a chi sarà preposto alla correzione dei test scritti di siglare in maniera leggibile a fine correzione sotto (sotto al punteggio parziale) e accanto al punteggio totale (quello evidenziato in giallo, in alto a destra della prima pagina)*

*H. La parte orale sarà fatta da un'unica Commissione di Esame, composta da 3 membri della Commissione Didattica Nazionale (con un presidente di Esame), il Presidente della Commissione dei Concorsi più 2 Membri esterni, scelti dalla commissione stessa tra professionisti ed esperti del settore. La Commissione stessa esaminerà tutti i concorrenti con lo stesso test al fine di garantire a ogni partecipante uniformità di giudizio.*

*I. Durante l'esame è assolutamente vietato l'uso del cellulare, copiare o parlare con altro concorrente. Chi fosse sorpreso in uno di questi atteggiamenti sarà immediatamente penalizzato di 30 punti (che saranno sottratti al totale realizzato dal concorrente stesso)*

*J. All'uscita dell'esame orale i concorrenti non dovranno incrociarsi con quelli che lo devono ancora sostenere e verrà loro impedito di ritornare nella zona di esame fino al termine degli stessi. Chi fosse sorpreso in atteggiamenti sospetti sarà immediatamente penalizzato di 30 punti (che saranno sottratti al totale realizzato dal concorrente stesso).*

*K. L'accesso all'area dove si svolgeranno le prove scritte e orali, sarà consentito solo ai membri della Commissione Didattica, ai Membri Esterni (scelti dalla Commissione stessa), al Presidente A.I.B.E.S., e al Presidente Aibes Promotion S.r.l.*

*L. Una copia dei risultati sia della prova scritta sia di quella orale (con punteggio parziale e totale), sarà consegnata ai Fiduciari di Sezione.*

*M. Eventuali contestazioni andranno presentate in forma scritta al Responsabile del Concorso e al Presidente della Commissione Didattica entro 12 ore dalle premiazioni. Trascorse le suddette 12 ore dalle premiazioni non sarà più possibile presentare nessuna forma di contestazione o reclamo.*

*N. In caso di parità tra due o più concorrenti, a decidere il vincitore sarà il punteggio più alto ottenuto nella prova scritta. In caso di nuova parità, la Commissione d'Esame eseguirà una nuova prova orale (di massimo 10 minuti) ai candidati in lizza per decidere il vincitore.*

# BIBLIOGRAFIA

## BIBLIOGRAFIA

- Testi consultati per la formulazione dei test degli esami A.I.B.E.S. Premio Angelo Zola 2017.
- Liquid Intelligence, Dave Arnold - Readrink 2015
- Sapere Bere, Fulvio Piccinino - Graphot Editrici 2013
- GIN, Simon Difford - Firefly Books 2013
- Sherry, Talia Baiocchi - Readrink 2016
- Negroni Cocktail, Luca Picchi - Giunti 2015
- Bartender's Manual 1882, Harry Johnson's - Mud Puddle Books
- The Fine Art of Mixing Drinks 1948, David A. Embury - Mud Puddle Books
- The Curious Bartender, Tristan Stephenson - Ryland Peters&Small 2013
- Whiskey: The Definitive World Guide, Michael Jackson - DK 2005
- Mezcal, John Mcevoy - Readrink 2016
- Focus Domande e Risposte, vari numeri, Arnoldo Mondadori Editore SPA, 2011,
- Q&A Misura il tuo sapere, vari numeri, il Sole 24 ore.
- AA.VV. – L'Enciclopedia – ed. UTET, 2005
- Jeff “Beauchbum” Berry, Remixed a Gallery of Tiki Drinks, SLG Publishing, 2010
- Wikipedia, l'Enciclopedia libera, Wikipedia, the free Encyclopedia
- [www.mezcal.com](http://www.mezcal.com)  
Mezcal.com  
[www.mezcal.com](http://www.mezcal.com)  
Produced within a single village. History of the drink and its production; differentiation of pulque, tequila and mezcal; recipes, local information.
- Barmen e Cocktails, Editoriale Lariana, 1984
- Barnaby Conrad III, The Martini: An illustrated History of an American Classic,  
Chronicle Books 1995
- I corsi di Repubblica – L'Espresso, SpeakNow, vari numeri, Gruppo Editoriale L'Espresso SPA 2011
- Robert Plotkin, 1001 Questions, Bar Media 2005

- Il Mondo del Sommelier, AIS Enografia Italiana e Internazionale, AIS
- A.I.B.E.S. Professione Barman Le Monnier 2001, Alpha Test, il Vino a Test 2007
- Miller & J. Brown Spirituous Journey Book One and two- Mixellany Ltd. 2009
- J. Kosman & D. Zaric Speakeasy- The Speed Press 2010

N.B.: I testi qui riportati sono soltanto fonte di consultazioni sporadiche, ma sono indicativi per l'acquisizione delle fonti