

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

### **PUNTO 1**

Sono ammessi alla finale nazionale del **68°** convegno di Loano SV, presso **LOANO 2 VILLAGE** da Lunedì 6 Novembre a Giovedì 9 Novembre. Il vincitore della categoria Aspirante Barman, **3** concorrenti delle categorie Barmen – Capi Barmen dei rispettivi concorsi regionali 2017 più il selezionato Angelo Zola; quindi ogni sezione avrà diritto a **5** concorrenti ed **1** eventuale concorrente Flair, ai quali verranno aggiunti i potenziali qualificati partecipanti alla sessione **LAST CALL FINAL COMPETITION, che si svolgerà Lunedì 6 Novembre sempre nella stessa struttura dalle ore 14.30 inizio gara**

Ogni concorrente che avrà diritto a partecipare al concorso Nazionale, secondo la classifica dei propri concorsi regionali, deve far pervenire l'apposito **modulo ricetta** completato in ogni sua parte entro e non oltre il **15 Ottobre 2017** al proprio Fiduciario, che dovrà controllarla molto attentamente per evitare errori e trascriverla, se non lo è già, sul **modulo ricetta ufficiale** e inviarla all'indirizzo [ricettenazionale@aibes.it](mailto:ricettenazionale@aibes.it) entro e non oltre il **20 Ottobre 2017** Le ricette pervenute su moduli diversi del modulo ricetta ufficiale, verranno penalizzate in partenza di **8 punti**.

La ricetta dovrà essere **inedita**, utilizzando solo prodotti dei Soci Sostenitori.

Una volta trascritta la ricetta, gli ingredienti **inderogabilmente** non potranno più essere ritoccati, fatta eccezione per qualche lieve correzione alla decorazione, previa autorizzazione degli addetti alla firma ricetta.

Ogni concorrente dovrà preparare 5 drink, di cui uno solo con la decorazione.

#### **Ricette dei concorrenti:**

**Categoria cocktail unica per Aspiranti Barmen: FANCY**

**Categoria cocktail unica per Premio A. Zola: FANCY**

**Categoria cocktail unica per concorrenti Flair: FANCY**

**Categoria cocktail per Barmen e Capi Barmen: LONG DRINK**

**Categoria cocktail per Barmen e Capi Barmen: AFTER DINNER**

**Categoria cocktail per Barmen e Capi Barmen: PRE DINNER**

### **PUNTO 2**

#### **Composizione ricette**

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, 10, 15, 20**

**Categoria FLAIR "Fancy" pari a: 7, 10, 15, 20 cl massimo.**

In questa categoria c'è libertà di utilizzo dei prodotti dei Soci Sostenitori.

**Categoria Aspiranti Barmen "Fancy" pari a: 7, 10, 15, 20 cl massimo.**

Libero utilizzo dei prodotti dei Soci Sostenitori, sono ammesse tecniche di lavoro innovative usate nella mixology moderna.

**Categoria Zola "Fancy" pari a: 7, 10, 15, 20 cl massimo.** Libero utilizzo dei prodotti dei Soci Sostenitori, sono ammesse tecniche di lavoro innovative usate nella mixology moderna.

**Categoria "Pre Dinner" pari a: 7 cl** Libero utilizzo dei prodotti dei Soci Sostenitori. Il cocktail non deve contenere più di 2 cl di prodotto dolce, (liquori, creme e sciroppi) con esclusione di: Amari, Aperitivi e Vini Liqueurati, sono ammesse tecniche di lavoro innovative usate nella mixology moderna.

**Categoria "After Dinner" pari a: 7 cl** Libero utilizzo dei prodotti dei Soci sostenitori. Sono ammesse creme di latte, gelato e similari, nella misura massima di 2 cl complessivamente. sono ammesse tecniche di lavoro innovative usate nella mixology moderna.

**Categoria "Long Drink" pari a: 20 cl** Libero utilizzo dei prodotti dei Soci Sostenitori. Il cocktail può contenere un massimo di 7 cl di prodotto alcolico, (da ritenere esclusi da prodotti alcolici: spumanti, champagne, ready to drink e birra). Libero utilizzo di prodotti compreso, gelato, yogurt, crema di latte e similari. sono ammesse tecniche di lavoro innovative usate nella mixology moderna.

**Tempo di preparazione:**

**5 minuti per: Pre Dinner e After Dinner - 6 minuti per le altre categorie.**

**Ogni concorrente, per sicurezza, è invitato a portarsi i propri prodotti necessari. E' OBBLIGATORIO UTILIZZARE I PRODOTTI DEI SOCI SOSTENITORI PRESENTI SUL SITO NAZIONALE A.I.B.E.S.**

L'organizzazione metterà a disposizione soltanto i prodotti delle aziende sostenitrici pervenuti.

Tutti i prodotti di altre aziende, qualsiasi esse siano, non potranno essere utilizzati. Sono ammessi gli home-made, nella misura massima di **1** cl in tutte le categorie previa spiegazione del contenuto ed eventuale assaggio dei giudici in office.

Sono ammessi ove concessi: gelato, crema di latte, sorbetto, tè o infusi, frutta e verdura, purché tutto sigillato e lavorato in office nei tempi previsti.

Non possono essere utilizzati 2 o più distillati, fatta eccezione per quelli che provengono dalla stessa materia prima.

Non è concesso l'utilizzo di nessun prodotto precedentemente preparato se non all'interno dell'office, tipo: spremute, centrifugati di frutta o verdure.

Unica concessione sono i tuberi, che si possono pelare prima di entrare in office.

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 del cocktail.

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.

**N.B.: L'analisi delle ricette, potrebbe richiedere la sostituzione di un prodotto indicato in ricetta con un altro prodotto della stessa famiglia, ma di diversa azienda, ad insindacabile discrezione dell'organizzazione.**

### **Bicchieri**

**Ogni** concorrente delle categorie **Fancy** dovrà portarsi i propri bicchieri, di qualsiasi forma o dimensione, vige l'obbligo che siano di **vetro trasparenti e non colorati**. Per chi ne avesse bisogno, in luogo potrà trovare: Coppetta 21 cl, Tumbler 35 cl e Old Fascioned da 30 cl.

Per le categorie: Pre Dinner e After Dinner l'organizzazione mette a disposizione le Coppette cocktail da **21 cl** e gli Old Fascioned da **30cl**. Per i Long drink i Tumbler da **35 cl**.

### **PUNTO 3**

#### **Decorazioni e premi.**

La valutazione della decorazione verrà sommata al punteggio del drink nel valore del 10% e avrà una sua classifica a parte. Sarà inoltre premiata distintamente dalla valutazione del cocktail.

Al premio per la miglior decorazione concorreranno **tutte** le categorie in gara.

Dovranno essere composte unicamente da frutta, verdure, spezie, erbe, radici e fiori (dichiarati commestibili dall'azienda che li produce), in ogni caso composte da prodotti reperibili tutto l'anno sul mercato e dovranno essere realizzate in office. Non sono ammesse decorazioni preparate prima, (in pasticceria o fatte a casa). 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.), pena l'applicazione di **3 punti di penalità in partenza**.

Tutto **ciò** che non è commestibile non può essere a contatto con il liquido (esempio: bucce di frutta come: ananas, banana, carambola e stuzzicadenti o rametti di legno).

La decorazione deve essere posizionata **esclusivamente con le pinzette o guanti monouso in lattice**.

**II concorrente dovrà provvedere alla propria attrezzatura di lavoro**. Su richiesta verranno forniti: (Frullatore e Blender in pedana), spremi agrumi e centrifughe saranno disponibili in office.

La suddetta attrezzatura dovrà essere menzionata nel modulo ricetta.

### **PUNTO 4**

#### **Office**

È compito dei giudici preposti all'office vigilare sul rispetto del regolamento, l'accertata mancanza sarà penalizzata e segnalata al concorrente e al giudice tecnico, mediante l'apposita scheda firmata da entrambi.

È compito dell'organizzazione fornire l'office di: taglieri, vassoi di servizio, piattini, bicchieri per trasporto decorazioni, tovaglioli, caraffe di varia misura, ghiaccio.

I concorrenti verranno chiamati in office per categoria di appartenenza.

Trascorsi 5 minuti dalla prima chiamata, ce ne sarà una seconda e il concorrente che non si presenterà nell'office potrà essere escluso dal concorso.

I concorrenti potranno lasciare l'office solo a fine categoria e **dopo aver ritirato il proprio attestato di partecipazione.**

### **Nell'office, il concorrente avrà:**

5 minuti per la preparazione di eventuali spremute, centrifugati o frullati.

5 minuti per la realizzazione di una decorazione, che **non** potrà essere già pronta.

5 minuti per la pulizia della postazione.

Per il mancato rispetto delle regole la penalità prevista è da **1 a 3** punti

### **Ordine d'uscita**

L'ordine di uscita dei concorrenti avviene per sorteggio numerico.

Il numero, (assegnato per estrazione e firmato dal concorrente in precedenza durante il controllo e firma della ricetta) da attaccare ben visibile sulla giacca verrà consegnato al momento dell'uscita delle batterie e dovrà essere riconsegnato appena scesi dalla pedana di concorso.

### **Pedana concorso**

Il concorrente ha la possibilità di utilizzare qualsiasi tecnica di lavoro, rispettando i parametri che il giudice tecnico valuterà (vedere la scheda del giudice tecnico).

### **Abbigliamento**

Il concorrente dovrà partecipare al concorso **NAZIONALE** con la divisa sociale A.I.B.E.S., scarpe nere e calze scure, è concessa una deroga a chi non ha la divisa di partecipare indossando un abito scuro, camicia bianca, cravatta scura, scarpe e calze nere.

Le donne potranno indossare i pantaloni in sostituzione della gonna, e il foulard al posto della cravatta.

Non sono ammessi **orologi, braccialetti, piercing** e **gioielli** in genere (escluso la fede nuziale) per ambo i sessi. I capelli lunghi dovranno essere raccolti.

**CHI NON SI ATTIENE ANCHE AD UNA SOLA DELLE REGOLE IN PRECEDENZA ESPOSTE POTREBBE ESSERE ESCLUSO DAL CONCORSO STESSO.**

## **PUNTO 5**

### **COMPOSIZIONE GIURIE**

**Giuria Tecnica:** Sarà composta da un consigliere per ciascun concorrente, che verrà avvicinato dalla postazione in caso di concorrente della propria sezione.

Dai **35** punti iniziali di merito, verranno sottratte le penalità, il totale eseguito dal giudice Consigliere sarà il punteggio finale della tecnica da assegnare al concorrente.

Non saranno ammesse correzioni se non chiaramente siglate dallo stesso giudice.

**Giuria Degustativa:** Sarà composta da 4 membri selezionati e posti in luogo riservato.

**Giudici Decorazione:** Saranno **3** esperti di intagli e decorazioni.

I giudici della decorazione avranno a disposizione una scheda per valutare la decorazione con un punteggio da 8 a 20 punti utilizzando anche i ½ punti, il totale verrà frazionato in decimali e sommando le schede dei singoli giudici si formerà il punteggio globale

## **PUNTO 6**

### **SCHEDE GIURIE**

#### **GIURIA TECNICA:**

Scheda singola per ogni concorrente, con **35** punti di merito iniziali. Da sottrarre le eventuali penalità e fare il totale, di seguito spiegate.

**Abbigliamento non idoneo, penalità da 2 a 4 punti.** Non

indossare scarpe nere, la penalità è di 2 punti.

Non indossare abbigliamento come da regolamento, la penalità è di 2 punti.

**Impropria manipolazione degli utensili da lavoro, penalità da 1 a 5 punti:**

Non raffreddare e/o non scolare l'acqua da attrezzi o bicchieri, la penalità è di 1 punto.

Lavorare con lo shaker verso il cliente e con vetro all'infuori, la penalità è di 1 punto

Prendere i bicchieri con le dita sul bordo, la penalità è di 2 punti.

Toccare la decorazione con le mani, la penalità è di 1 punto.

**Mancato rispetto delle grammature come da ricetta, penalità da 1 a 2 punti:**

Errata grammatura lieve di un prodotto, la penalità è di 1 punto.

Errata grammatura di più prodotti e/o dell'allungante, la penalità è di 2 punti.

**Riempimento bicchieri, penalità da 1 a 4 punti:**

Non versare da sinistra a destra e ritorno a sinistra in soli 2 passaggi (viceversa per i mancini), la penalità è di 1 punto.

Poco o troppo prodotto rispetto ai cl della categoria, nel limite di 2 cl, penalità 1 punto

Poco o troppo prodotto rispetto alla categoria, oltre i 2 cl, la penalità è di 2 punti. Bicchieri non uniformi, visibilmente a scale, la penalità è di 1 punto.

**Rimanenza del drink negli attrezzi di lavoro, penalità da 1 a 2 punti:**

Rimanenza del drink fino a 2 cl, la penalità è di 1

punto. Rimanenza del drink oltre i 2 cl, la penalità è di 2 punti.

**Pulizia - Tempo Limite (5' Short - 6' Fancy e Long) penalità da 1 a 4 punti:**

Sporcare il piano di lavoro con poche gocce, la penalità è di 1 punto.

Rovesciare un bicchiere o l'attrezzo di lavoro con il drink, la penalità è di 2 punti. Superare il tempo limite entro i 60", la penalità è di 1 punto.

Superare il tempo limite oltre i 60", la penalità è di 2 punti.

**Pulizia - Tempo Office penalità da 1 a 3 punti:**

Fine decorazione oltre il tempo la penalità è di 1 punto.

Lasciare sporco la penalità può arrivare a 2 punti.

**Penalità:** modulo ricetta errato **8 punti**. Errata trascrizione decorazione **3 punti**.

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

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

<b>DECORAZIONE:</b>	Originalità	Aspetto e Armonia	Manualità	<b>TOTALE</b>
	<b>da 2 a 5 punti</b>	<b>da 4 a 10 punti</b>	<b>da 2 a 5 punti</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.

Massimo punteggio raggiungibile da un concorrente: **141** punti.

Un addetto convoglierà tutte le schede alla segreteria

**Il cocktail ha queste percentuali di giudizio:**

Gusto, e Aroma del Drink.	Punti 80 = 56 %
Aspetto del Drink.	Punti 20 = 14 %
Tecnica senza penalità.	Punti 35 = 25 %
Decorazione del Drink. Massimo in %	Punti 6 = 5 %

## **PUNTO 7**

### **SEGRETERIA CONCORSO NAZIONALE**

La segreteria "punteggi e classifiche" sarà posizionata in una sala apposita. È vietato l'accesso ad estranei, consentito solo ai Presidenti, addetti ai lavori (consegna drink e sbarazzo) e direttore concorso.

**CLASSIFICHE, CONTESTAZIONI e/o RECLAMI** Sarà cura della segreteria consegnare le **classifiche generali** al Direttore del Concorso, il quale prima delle premiazioni dovrà controllarle e firmarle

**In caso di parità di punteggi si farà riferimento al più alto punteggio totale del gusto, dopo la tecnica, a seguire la decorazione ed infine sorteggio.**

Le classifiche, dopo le premiazioni, verranno ESPOSTE nelle vicinanze delle premiazioni e per i Fiduciari che ne faranno richiesta, verranno spedite via e-mail. Le eventuali **contestazioni** e /o **reclami**, tramite il Fiduciario, andranno indirizzate in forma scritta (anche e-mail) al Direttore del Concorso presso la Sede A.I.B.E.S., Via Baldissera,2 20129 Milano, e-mail [aibes@aibes.it](mailto:aibes@aibes.it) entro e non oltre 24 ore dal termine delle premiazioni del Concorso, pena il rigetto della contestazione/reclamo. Dopo tale termine, non sarà più possibile avanzare **Contestazioni** e/o **RECLAMI**