

REGOLAMENTO FINALISSIMA

La Competizione Finale darà accesso al Mondiale 2018

PUNTO 1

I Partecipanti:

Accedono a questo concorso i primi 2 classificati nelle categorie: pre dinner – after dinner – long drink (barmen e capi barmen)

PUNTO 2

Svolgimento e impostazione del concorso

Al concorrente sarà dato un microfono per poter rispondere alle domande poste dalla giuria e per illustrare la sua creazione.

Ogni concorrente avrà a disposizione una postazione (uguale per tutti) da gestire a suo piacimento, nei tempi previsti dall'attuale regolamento (non si possono chiedere materiali o spazi superiori da quelli concessi).

Il concorrente troverà una Mystery box dalla quale prenderà i prodotti per realizzare il cocktail. Avrà 30 minuti a disposizione per:

- scegliere i prodotti
- scrivere la ricetta da realizzare
- preparare la postazione e la decorazione
- realizzare il cocktail rispondendo alle domande che i giudici gli faranno
- sistemare la postazione (prima e dopo la gara)

Il concorrente è libero di presentare la propria ricetta nel modo e nei metodi che ritiene più opportuni (esempio: tecniche di lavorazione particolari e presentazioni diverse dai soliti canoni e tutto ciò che l'estro personale può inventare per rendere i 10 minuti a disposizione un piccolo spettacolo).

Le domande che verranno poste al concorrente saranno:

italiano o in inglese
relative alla ricetta
relative alla vita quotidiana

Il fine è di instaurare una piccola discussione per valutare la spigliatezza del Concorrente.

Valutazioni della giuria

La giuria preposta, dovrà giudicare, in una apposita scheda:

- la capacità di organizzazione,
- l'abbigliamento,
- la spigliatezza del concorrente,
- la capacità di intrattenere il "cliente",
- la spiegazione del drink presentato,
- il gusto e la presentazione del drink;

PUNTO 3

Composizione ricette

Le ricette devono essere **INEDITE E COMPOSTE CON I PRODOTTI MESSI A DISPOSIZIONE DALL'ORGANIZZAZIONE**, con un massimo di 7 prodotti, gocce comprese.

Fancy 7 - 10 - 15 - 20 cl: libero utilizzo dei prodotti

Tempo in postazione:

30 minuti in totale.

Preparazioni:

4 drink di cui 1 decorato

PENALITÀ:

1 punto ogni 30 secondi di eccesso sul tempo limite. Oltre un **minuto e mezzo**, il concorrente potrà continuare, ma la penalità **sarà di 10 punti.**

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

È concesso utilizzare succhi, caffè, latte e i suoi derivati, gelati e sorbetti di frutta, spezie, purché portati in postazione con le etichette originali dell'azienda produttrice (come a norma di legge). Tali prodotti devono essere presentati in postazione di concorso all'interno di un contenitore anonimo.

Bicchieri:

Saranno a disposizione del concorrente coppette da 21 cl, tumbler da 35 cl e old fashioned da 30 cl.

PUNTO 4

Decorazioni:

La valutazione della decorazione verrà sommata al punteggio del drink nella misura del 10% del punteggio.

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 commestibili. Dovranno essere confezionate in postazione.

Nella composizione delle ricette, la decorazione dovrà essere dettagliatamente specificata, non sono ammesse diciture generiche (es. frutta fresca, spiedino di frutta, ecc.), pena l'applicazione di **5 punti di penalità.**

Tutto ciò che non è commestibile non può essere a contatto con il liquido.

La decorazione deve essere posizionata sul drink esclusivamente con le pinzette o guanti mono uso in lattice.

Tutto l'occorrente per le decorazioni sarà a carico dal concorrente.

Il concorrente dovrà provvedere alla propria **attrezzatura di lavoro**

l'organizzazione mette a disposizione di chi ne fa richiesta: frullatore e Blender per la pedana, centrifughe e spremi agrumi in office.

Postazione:

I giudici preposti dovranno vigilare sul rispetto del regolamento, l'accertata mancanza sarà segnalata al concorrente e alla giuria.

La postazione sarà dotata di: tagliere, tovaglioli, caraffe di varia misura, ghiaccio.

Tutti i concorrenti potranno lasciare la postazione solamente al termine della propria presentazione del drink.

Ordine d'uscita:

L'ordine di uscita dei concorrenti avviene per sorteggio numerico. Il numero deve essere attaccato sulla giacca in modo ben visibile.

PUNTO 5

ABBIGLIAMENTO:

Il concorrente dovrà partecipare alla manifestazione con la divisa sociale **A.I.B.E.S.**, scarpe nere e calze scure (chi non ha la divisa può utilizzare la vecchia divisa sociale, oppure un abito classico *di colore scuro*).

Le donne potranno indossare i pantaloni in sostituzione della gonna, ed il foulard al posto della cravatta. Durante il concorso non sono ammessi **orologi, braccialetti, piercing e gioielli** in genere (escluso la fede nuziale) per ambo i sessi.

CHIAMATA DEI CONCORRENTI:

Trascorsi 5 minuti dalla prima chiamata si effettuerà una seconda chiamata, il concorrente che non si presenterà in postazione potrà partecipare al concorso ma gli verranno assegnati 20 punti di penalità.

COMPOSIZIONE GIURIE:

La giuria sarà composta da quattro persone scelte dal Presidente A.I.B.E.S., che si sposteranno di postazione in postazione per valutare: gusto, decorazione, tecnica di servizio, spigliatezza del concorrente e spiegazione del drink presentato.

PUNTO 6

SCHEDA GIURIA DEGUSTATIVA

Vedi scheda a parte

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente regolamento, si rimanda alla discrezionalità del Direttore del Concorso.
