



Regolamento del Concorso “Classic Cocktail Competition IBA”

Organizzato dall'Associazione Italiana Bartender & Mixologist, in collaborazione con gli Istituti Professionali per i Servizi di Enogastronomia della Regione Campania.

1° Edizione - 2016

Data di svolgimento: 14 Novembre 2016¹

Luogo: Ipsar “Carminio Russo” (presso sede via Sandro Pertini 1, Cicciano, NA).

Descrizione: Il concorso è riservato agli allievi delle classi 3- 4 -5 Indirizzo Enogastronomia Settore Sala e Vendita.

E' previsto un fuori concorso per 4 Istituti al di fuori della Regione.

Per la Campania: ogni Istituto può partecipare con massimo due allievi, per la prova pratica e teorica.

I concorrenti saranno esaminati da due giurie, una tecnica e una degustativa, curata da Classic Cocktail Club. 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, ma identico per le batterie) 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.

¹ La data sarà confermata ad Ottobre 2016.

Regolamento completo

Art. 1–L'organizzazione

Il concorso è organizzato dall'Associazione Italiana Bartender & Mixologist. La data sarà confermata ad Ottobre 2016 ed il concorso si svolgerà in una unica giornata, dalle 9 del mattino alle 19.30. Vi sarà un buffet offerto ai partecipanti.

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 20 scuole. Farà fede la data di adesione

Le iscrizioni al concorso devono pervenire entro il 1 Ottobre 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.

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. La prova pratica che affronteranno avrà come scopo quello di favorire la conoscenza dei prodotti e le basi della miscelazione e della preparazione dei drink internazionali, in particolare di **10 cocktails IBA** storici, della prima classificazione del 1961. Il cocktail deve essere preparato per **una** persona e servito alla giuria degustativa. Le ricette verranno fornite in centilitri e sono alla fine di questo bando. **Non** si può gareggiare con l'uso di metal pour, ma solo con metodo classico.

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 tro-

vano in fondo a questa pagina http://www.aibmproject.it/ccc_iba/ (cliccate sui singoli cocktails per accedere alle schede).

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 (25 minuti). Chi non termina, deve aspettare la fine dei 25 minuti per consegnare.

Per la prova pratica verranno estratte le scuole che si sfideranno una contro l'altra.

Molto importante: come metro di valutazione, saranno considerate le seguenti tecniche AIBM per la preparazione del cocktail. Guardate gli esempi:

Tecnica shake&strain:

<https://www.youtube.com/watch?v=3PDwVamvaFE>

Tecnica Mix&strain:

<https://www.youtube.com/watch?v=ikWKNc6uX2s>

I tre finalisti svolgeranno una ulteriore prova che darà diritto ad un premio a sé: il classico rivisitato. Dovranno creare un cocktail rivisitato da proporre alla giuria, che sarà premiato per la degustazione.

Il paniere dei prodotti che l'organizzazione mette a disposizione è il seguente:

Dry Sherry, Orange bitter, Vermouth rosso, Ron Bermudez chiaro, succo di lime, sciroppo di zucchero, Gin, Vermouth dry, Liquore menta verde, Creme de cassis, ciliegine, Vodka, Scotch Whisky, Angostura bitter, Dubonnet, Apricot Brandy, Crema cacao bianca, Crema di latte, Succo di arancia.

Ogni ingrediente che non è presente nel paniere (per il cocktail rivisitato) deve essere portato dal concorrente.

Le 4 regioni al di fuori della Campania, gareggeranno con un classico rivisitato e faranno gara a se.

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. La giuria degustativa sarà rappresentata dai delegati di Classic Cocktail Club.

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. Vi sarà anche una rassegna stampa.

Per informazioni e chiarimenti:

aibmproject@gmail.com

www.aibmproject.it sezione Concorsi AIBM

Coordinatore Concorso Campania: Vincenzo Bisogno – vincenzobisogno40@gmail.com - 3347954793

Scheda di adesione (si può inviare anche via e-mail aibmproject@gmail.com)

Nome Istituto _____

Indirizzo _____ Città _____

Prov. _____ Tel. _____ E-mail _____

Docente accompagnatore _____

Telefono _____

Allievi:

Nome, cognome, classe _____

Nome, cognome, classe _____

Data: _____

Firma del Dirigente Scolastico

Cocktail scelti

Adonis	Daiquiri	Parisian
Rob Roy	Za-za	Gin and It
Czarina	Caruso	Grasshopper
Paradise		

Tutte le schede aggiornate in CL (e con la vecchia codificazione) le trovate qui:

<http://www.aibmproject.it/cocktails-classic-per-il-concorso/> e nelle ultime pagine del regolamento.

Nelle stesse pagine trovate anche il materiale per studiare per la prova teorica.

Per info e chiarimenti:

<https://www.facebook.com/Concorso-nazionale-IBA-drinks-186636508335124/?fref=ts>

Ricettario

<p>Adonis</p> <p>6 cl Dry Sherry 1 cl Vermouth rosso Una goccia di Orange Bitter</p> <p>Si prepara nel mixing glass, si serve in coppetta cocktail.</p>	<p>Daiquiri</p> <p>4,5 cl Rum bianco 2,5 cl Succo di lime 1,5 cl Sciroppo di zucchero</p> <p>Si prepara nello shaker con ghiaccio cristallino, agitando velocemente. Si serve in coppetta a cocktail.</p>	<p>Parisian</p> <p>3 cl Dry Gin 3 cl Vermouth dry 3 cl Crème de Cassis</p> <p>Si prepara nel mixing glass, si serve in coppetta cocktail.</p>
<p>Rob Roy</p> <p>3,5 cl di Scotch Whisky 3,5 cl di Vermouth dolce 1 goccia di angostura bitter</p> <p>Si prepara nel Mixing-glass con ghiaccio cristallino. Si serve in coppetta a cocktail. Decorare con una ciliegina.</p>	<p>Za-Za</p> <p>3 cl Dubonnet 3 cl Dry Gin Una goccia di Angostura Bitter²</p> <p>Si prepara nello shaker e si serve in coppetta cocktail.</p>	<p>Gin and It</p> <p>3 cl Dry Gin 3 cl Vermouth rosso</p> <p>Si prepara nel mixing glass e si serve in coppetta a cocktail.</p>
<p>Czarina</p> <p>4 cl Vodka 2 cl Vermouth dry 2 cl Apricot Brandy Una goccia di Angostura</p> <p>Mixing glass e coppetta a cocktail.</p>	<p>Caruso</p> <p>3 cl Dry Gin 3 cl Vermouth dry 3 cl Liquore di menta verde</p> <p>Si prepara nello shaker con poco ghiaccio cristallino.</p>	<p>Grasshopper</p> <p>3 cl Crema di menta verde 3 cl Crema di cacao bianco 3 cl Crema di latte</p> <p>Si prepara nello shaker con ghiaccio e si serve in una coppetta a cocktail.</p>
<p>Paradise</p> <p>3,5 cl Gin 2 cl Apricot Brandy 1,5 cl Succo d'arancia</p> <p>Si prepara nello shaker e si serve in una coppetta da cocktail ben fredda.</p>		

² La goccia di Angostura può essere inserita prima degli altri ingredienti o alla fine, l'importante è che sia una goccia, altrimenti vi è penalità.



Associazione Italiana Bartender & Mixologist

Scheda punteggiatura giuria tecnica

Candidato _____

Cocktail estratto _____

Errori di lavoro		punti
1	Sicurezza nell'esecuzione e nei movimenti	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 1 punto (o poco più) se il concorrente non rispetta ciò che è stato chiesto, massimo 10 punti se si presenta rispettando i canoni richiesti. Vediamo in dettaglio l'analisi della scheda:

- 1) La sicurezza nell'esecuzione e nei movimenti viene valutata dalla giuria osservando in che modo il concorrente adopera gli strumenti (se vi è indecisione, tremolio e così via). Solitamente si parte dal 6 e si arriva a massimo 10.
- 2) Tutto ciò che viene manipolato non correttamente (per esempio: bicchieri presi dal bordo e non dallo stelo, lo shaker non avvicinato correttamente al seau glace e così via...).
- 3) Succhi di frutta e creme di latticini vanno sempre agitati prima dell'uso. Se il concorrente lo si dimentica gli viene assegnato in questo caso 1 punto.
- 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 5 punti di penalizzazione in caso di un solo ingrediente, 7 di due ingredienti. Se il concorrente dimentica la ricetta, può chiedere aiuto alla giuria: in questo caso però avrà 1 punto per questa voce.
- 5) Non raffredda gli strumenti di lavoro (shaker, mixing glass, bicchieri). Si controlli di raffreddare con almeno 7 secondi tutti gli strumenti.
- 6) Non elimina l'acqua dagli strumenti, quindi il cocktail è annacquato. In questo caso il concorrente ha 1 punto.
- 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. Riguardarsi i video delle tecniche AIBM.
- 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. Funziona nel seguente modo: il concorrente versa un ingrediente nel pour check (non vede quanto versa), il giurato controlla la versata e la mostra al concorrente, che continua. Se versa esattamente la dose (ad esempio 3 cl di crema di latte per il Grasshopper, prenderà il massimo dei voti per ogni ingrediente).³
- 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.

³ Guardate un video di esempio qui: <https://youtu.be/6DkrXDGWwoQ> ; il pour check si può acquistare sul sito RG Mania (www.rgmania.com) e costa sui 8 euro.

