

nembro
ipssr

sonzogni



Alberghiero Sonzogni – Nembro (Bergamo)

Via Bellini 54, 24027 Nembro

tel: 035 521285

email: bgrh020009@istruzione.it

pec: bgrh020009@pec.istruzione.it

CF: 95139240162

Codici Meccanografici: bgrh020009 (corsi diurno) - bgrh02050p (corsi serale) bgrh02001a (corsi Casa Circondariale Bergamo)

Concorso Cocktail Bartender Young 3° Edizione 2023

“Meno alcol... più spirito”

Presentazione

Questo concorso deve servire principalmente ad attivare un percorso formativo dove gli studenti siano consapevoli e responsabili dell'aspetto salutare e sostenibile delle bevande, ponendo come centralità “la salute del cliente” e rendendola complementare con i continui cambiamenti che ci sono nel mondo della mixology.

Inoltre la manifestazione deve servire a dare uno stimolo ai discenti per capire su come il rapporto del “bere miscelato” è cambiato fra aziende alberghiere ed operatori del settore.

REGOLAMENTO DEL CONCORSO

Art. 1 - ORGANIZZAZIONE

L'Istituto alberghiero “Sonzogni” di Nembro (BG), organizza per la classe 3B e 4D articolazione Sala il 19 Aprile la 3°edizione del concorso Cocktail Bartender Young

Art. 2 - OBIETTIVO DEL CONCORSO

Il concorso si pone come obiettivo principale la realizzazione di un cocktail “fancy”. Lo studente dovrà dimostrare oltre alla prova di abilità nella realizzazione della ricetta, anche le conoscenze merceologiche, salutari e professionali degli ingredienti utilizzati.

Sarà anche estratto a sorte uno dei seguenti cocktail codificati IBA 2020

Negroni

Caipirinha

Espresso Martini

Daiquiri

Margarita

Bellini

Mojito

Moscow mule

Pina Colada

Sex on the beach

Spritz

L'alunno dovrà spiegare la composizione ed eseguire la composizione come previsto da ricettario IBA 2020.

Durante la prova dovrà presentare il cocktail attivando le competenze personali per la promozione e la vendita dello stesso.

Art. 3 - PARTECIPANTI AL CONCORSO

La gara è riservata esclusivamente agli studenti interni del nostro istituto della classe 3B e 4D del settore Sala e Vendita del corso diurno. Ogni allievo, durante il concorso, deve indossare la divisa dell'Istituto.

Art. 4 ISCRIZIONE AL CONCORSO

Gli Alunni partecipanti dovranno inviare la "scheda ricetta" da compilare e far pervenire entro il 1° aprile 2023 all'indirizzo mail: vincenzo.pentassuglia@alberghierosonzogni.it

Art. 5 - REGOLE DI PREPARAZIONE

L'allievo dovrà rispettare quanto segue:

- storytelling: lo studente deve brevemente presentare la ricetta, gli ingredienti; i benefici nutrizionali e comunque tutto quello che ritiene utile comunicare al cliente per la vendita (indicativamente 2/3 minuti).
- porzionatura e miscelazione completamente libere;
- drink facilmente ripetibile;
- numero degli ingredienti è libero, fra i quali ci potrà essere anche un "home made" (dovrà pervenire la ricetta);
- libera la scelta del contenitore/bicchiere di servizio, l'Istituto metterà a disposizione solo la doppia coppetta martini;

Art. 6 - Per la valutazione della performance saranno applicati i seguenti criteri:

Storytelling: da 0 a 5 punti;

- **Tecnica nell'esecuzione:** da 0 a 60 punti
- **Decorazione Aspetto:** da 1 a 5 punti;
- **Gusto e Aroma:** da 8 a 20 punti;
- **Aspetto "salutare" del cocktail:** da 0 a 10 punti

TOTALE 100 PUNTI

- **Il Cocktail estratto a sorte sarà valutato secondo il seguente criterio**
- **SPIEGAZIONE OTTIMALE= +**
- **SPIEGAZIONE SUFFICIENTE= ***
- **SPIEGAZIONE NULLA= -**

Art. 7 - PENALITA' OFFICE

- Tempo di preparazione decorazione in office: verranno sottratti 2 punti di penalità' in caso di sfioramento del tempo assegnato (10');
- Riordino e pulizia della postazione office: verranno sottratti al massimo 3 punti di penalità' in caso di scarsa pulizia della postazione.

Art. 8 - COMPOSIZIONE GIUDICI

Membro AIBES: storytelling, tecnica nell'esecuzione.

Esperti degustatori: decorazione, aroma e gusto.

Docente alimentazione dell'Istituto: aspetto "salutare".

Docente Sala e Vendita dell'Istituto: penalità office.

Art. 9 - DECORAZIONI

Tutte le decorazioni e gli ingredienti devono essere preparate esclusivamente in office in 10' massimi. Le decorazioni dovranno essere composte unicamente da alimenti commestibili; tutto ciò che non è commestibile non deve toccare il bordo del bicchiere esternamente e chiaramente neanche il drink.

Non si possono utilizzare decorazioni o guarnizioni preparati precedentemente in altri luoghi, il concorrente dovrà preparare gli ingredienti e decorazioni in office sotto controllo dei giudici con l'esclusione dell'"Home Made".

Nella composizione della ricetta la decorazione dovrà essere dettagliatamente specificata. Non sono ammesse diciture generiche (es. frutta fresca, ecc.).

Art. 10 - OFFICE

L'ingresso all'office è riservato ai soli concorrenti ed è regolato dagli addetti all'office. Ogni comunicazione con l'esterno deve avvenire tramite gli addetti autorizzati dalla scuola organizzatrice. Nell'office, il concorrente farà la preparazione di eventuali spremute o altri ingredienti per la realizzazione del cocktail.

La postazione dovrà essere lasciata pulita.

Durante lo svolgimento del concorso non sono ammesse, nell'office e vicino al banco di lavoro persone estranee.

Art. 11 - PRESENTAZIONE ED ORDINE DI USCITA DEI CONCORRENTI

I concorrenti devono presentarsi al banco di preparazione esclusivamente con la divisa del proprio Istituto.

L'ordine di uscita dei concorrenti sarà comunicato dal responsabile del concorso Prof. Pentassuglia.

Si dovranno comporre in totale 1 cocktail, sarà presentato alla giuria di degustazione e in seguito esposto.

Art. 12 – INGREDIENTI

Tutti gli ingredienti non presenti nel paniere dovranno essere portati dal concorrente in confezione integra.

Art. 13 - ATTREZZATURE

Le attrezzature messe a disposizione dall'istituto sono:

spremiagrumi, passino, Boston Shaker, Continental Shaker Mixing glass, gallone, sifone per selz, misurino dosatore Jigger, stirrer, strainer, bar mat, muddler, cucchiaino forato da ghiaccio, pinze per il ghiaccio e decorazioni, secchielli, vassoi, taglieri, coltelli bar, rigalimoni, coppette cocktail.

Ogni concorrente potrà provvedere liberamente a tutto l'occorrente per l'esibizione prova.

Art. 14 - SEDE DEL CONCORSO E PROGRAMMA

Il concorso si svolgerà presso la sala A del nostro istituto.

Programma:

ore 8.00 registrazione concorrenti e cambio per indossare la divisa;

ore 8.15 briefing con commissione e intervento delle forze dell'ordine intervenute per la spiegazione degli effetti dell'alcol alla guida;

ore 09.00 ingresso in office.

ore 09.15 inizio prove cocktail

ore 12.00 termine prove e chiusura manifestazione.

Art. 15 - PUNTEGGI

A conclusione, la somma dei diversi punteggi stabilirà il vincitore. In caso di parità di punteggio si farà riferimento al più alto punteggio totale: "salutare", a seguire del gusto, storytelling, tecnica e infine sorteggio.

Art. 16 - PREMI Saranno premiati i primi 3 classificati. Miglior tecnica di esecuzione, Miglior sorriso. Tutti i concorrenti riceveranno l'attestato di partecipazione. La premiazione avverrà a selezione terminata.

LE PREMIAZIONI SARANNO EFFETTUATE DOPO IL CONTEGGIO DI TUTTE LE SCHEDE VALUATIVE

Art. 17 – PROPRIETÀ DELLE IDEE RICETTE

I partecipanti alla manifestazione cedono all'organizzazione tutti i diritti concernenti le ricette, il materiale e le fotografie, anche per eventuali pubblicazioni, e i relativi diritti televisivi.

Art. 18 - ACCETTAZIONE DEL BANDO

La partecipazione al concorso presuppone la totale accettazione delle modalità espresse nel presente bando.

Paniere prodotti messi a disposizione dalla scuola

DISTILLATI: Gin – Vodka – Rum – Tequila – Cachaca - Brandy- Cognac-Whisky e Whiskey

APERITIVI: Vermouth rosso, Vermouth bianco, Vermouth dry, Aperol, Bitter Campari.

LIQUORI: Triple Sec, Grand Marnier, Apricot Brandy, Crema di cacao bianca, Crema di cacao scura, Galliano, Amaretto di Saronno, Maraschino, Crema di menta verde e bianca, Galliano, liquore al mandarino, pesca, mela verde, melone verde, limoncello, kahlua, St.Germain, grand marnier, baileys.

ASSENZIO

ANGOSTURA BITTER

VINI: Prosecco di Valdobbiadene spumante.

BIBITE: Soda water, Tonic water, Ginger Ale, Lemon Soda, Ginger beer

SUCCHI: Ananas, Arancia, Pompelmo, Mirtillo Rosso, Latte di Cocco, Pesca.

SCIROPPI: Fragola, Granatina, Menta, Zucchero di canna

FRUTTA FRESCA: solo a richiesta del concorrente da scrivere sulla ricetta

**Eventuale breve descrizione degli ingredienti, gradazione alcolica, dell'home made e decorazione del drink
(specificare solo gli ingredienti)**

Richiesta attrezzature

Mixing glass

Shaker

Shaker Boston

Altro (specificare):