



Concorso Istituti Alberghieri



24 marzo 2017

XV Concorso Cocktail
“Meno alcol... più spirito...”



Il concorso prevede il confronto individuale tra allievi rappresentanti degli Istituti Professionali Alberghieri Italiani, su abilità tecnico-pratiche di cocktail bar.

PROGRAMMA GENERALE

23 marzo 2017

Convegno: “le spezie, gli aromi e il bar”

dalle ore 8.30 alle ore 11.00 circa

Presso l’aula magna dell’I.P.S.S.A.R. M. ALBERINI

(Via Franchini 1, Lancenigo di Villorba - 31020 Treviso)

24 marzo 2017

Concorso cocktail “Meno alcol ...Più Spirito...”

Interno dalle ore 8.45 alle ore 9.45 circa

Nazionale dalle ore 9.45 alle ore 12.30 circa

Presso l’auditorium (Edificio n° 3) della Provincia di Treviso

(Sant’Artemio - Via Cal di Breda, 116 - 31100 Treviso)

Premiazioni

ore 13.00 circa

Presso l’auditorium della Provincia di Treviso

DESTINATARI

Il Concorso è riservato agli Istituti Alberghieri Italiani che invieranno l’adesione (scheda allegata ESV1) e la schede ricetta (scheda allegata SV2) entro il **18 febbraio 2017**, direttamente all’indirizzo e mail:

concorso@istitutoalberini.gov.it

OSPITALITA’

Per le scuole che ne abbiano la necessità, l’Istituto Alberini si prende carico dell’ospitalità per un accompagnatore e uno studente-concorrente per la notte del 23 marzo 2017.

Il 24 marzo 2017 è previsto per tutti, concorrenti e accompagnatori un buffet dopo la premiazione direttamente presso la Provincia di Treviso.

In caso di utilizzo di mezzi pubblici, i partecipanti comunicheranno luogo e orario di arrivo al fine di organizzare delle “navette” di supporto.

Concorso cocktail “Meno alcool ... più Spirito...”

REGOLAMENTO

Il concorso cocktails è parte integrante dell’offerta formativa che da anni l’Istituto Alberini propone ai propri studenti.

Fondatore del concorso è stato il prof. **Fiorentino Centrella** che con la collaborazione di alcuni insegnanti lo ha promosso nella prima edizione del 2002.

Gli obiettivi del concorso non sono esclusivamente di tipo didattico professionale, ma rientrano in un progetto più ampio che ha come finalità la preparazione integrale degli studenti che poi, attraverso la formazione professionale vengono preparati per l’inserimento nel mondo del lavoro, valorizzando le eccellenze.

Il concorso si propone di educare gli studenti a conoscere il corretto modo di proporre bevande, e al contempo di renderli consapevoli della responsabilità che si assumeranno nel loro futuro ruolo sociale e professionale di somministratori di bevande anche alcoliche.

**L’appuntamento 2017
ha come tema:**

“LE SPEZIE E L’ORIENTE”.

Le SPEZIE rappresentano una base molto importante per la preparazione delle bevande, e oggi hanno anche un ruolo importante nella creazione delle bevande miscelate.

E’ per questo motivo gli studenti che parteciperanno al bando dovranno farle diventare parte integrante del cocktail che presenteranno, valorizzandole nella ricetta.

L’ORIENTE è per noi fisicamente e culturalmente lontano, ma molte spezie provengono da quei Territori a noi poco conosciuti. Nella presentazione della ricetta, i concorrenti dovranno parlare degli ingredienti utilizzati e in modo particolare, nel spiegare la ricetta dovranno collegarla brevemente a Paesi o Territori orientali facendo emergere qualche particolarità.

Art.1 - Partecipanti

Il Concorso è rivolto a tutti gli Istituti Professionali di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione Italiani.

Ogni Istituto può partecipare con uno studente che frequenti non oltre il 4 anno dei corsi diurni.

Una commissione tecnica, in base alle ricette pervenute, selezionerà gli istituti che potranno partecipare al concorso. Agli istituti esclusi sarà data comunicazione entro il **25 febbraio 2017**.

Art. 2 – Sede del concorso e programma

Il concorso si svolgerà presso la sede della Provincia di Treviso, con seguente programma:

- ore 9.00 registrazione concorrenti;
- ore 9.20 briefing con commissione;
- ore 9.45 inizio prova tecnica cocktail IBA;
- ore 10.45 inizio prove cocktail Fancy ;
- ore 12.30 termine prove e inizio valutazioni;
- ore 13.00 premiazioni manifestazione.

Art. 3 - regolamento categorie

La gara è divisa in due sessioni:

a) Cocktail - Technical I.B.A. – A.I.B.E.S.

Tutti gli studenti dovranno esibirsi in una prova tecnica con l'esecuzione di una ricetta IBA ad estrazione (art.6) rispettando le seguenti regole:

- a) uso di una tecnica di miscelazione IBA con lo shaker Boston;
- b) la porzionatura degli ingredienti dovrà essere fatta a mano libera (senza uso del metal pour o misurino);
- c) eseguire in 3 minuti tre porzioni;
- d) utilizzare come bicchieri le coppe cocktail con contenuto da 18 cl.;
- e) non è prevista la decorazione.

Distribuzione del punteggio

Tale prova concorrerà per un 30% della valutazione totale e non sarà considerato l'aspetto gustativo.

b) Cocktail - New Techniques of Mixing

Prevede la presentazione di una ricetta (scheda allegata SV2) cocktail di fantasia originale del concorrente che deve rispettare le seguenti regole:

- a)** uso di una tecnica di miscelazione e porzionatura completamente libera;
- b)** quantità d'alcol per porzione non dovrà essere superiore a 15 ml. (in caso di sforamento, la penalità è la riduzione del -10% del punteggio del cocktail "b");
- c)** numero degli ingredienti libero;
- d)** eseguire in 5 minuti tre porzioni;
- e)** utilizzo di almeno una spezia in modo libero, anche preparando un "home made";
- f)** libera la scelta del contenitore/bicchiere di servizio;
- g)** storytelling: lo studente deve brevemente presentare la ricetta, gli ingredienti e collegamento con l'oriente (3 minuti).

Distribuzione del punteggio

- a)** storytelling: 15% del punteggio;
- b)** originalità nella scelta della tecnica e abilità nell'esecuzione: 20% del punteggio;
- c)** l'aspetto creativo e decorazione: 15% del punteggio;
- d)** gustativo: 20% del punteggio;

Art. 4 - Decorazioni e preparazione ingredienti.

Tutte le decorazioni e gli ingredienti devono essere preparate esclusivamente in office.

Le decorazioni dovranno essere composte unicamente da alimenti commestibili; tutto ciò che non è commestibile non deve toccare il bordo del bicchiere (né internamente, né esternamente) e chiaramente neanche il drink.

Non si possono utilizzare prodotti preparati precedentemente in altri luoghi, il concorrente dovrà preparare gli ingredienti e decorazioni in office sotto controllo dei giudici (es: infusi, mieli aromatizzati, gelati, sorbetti, frullati, centrifugati e spremute varie), con l'esclusione dell'"Home Made".

Art. 5 - 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.

Art. 6 - Ricette AIBES - IBA

ALEXANDER

After Dinner
3,0 cl Cognac
3,0 cl Crema di cacao scura
3,0 cl crema di latte
Shaker
Coppa da cocktail

BACARDI COCKTAIL

Pre Dinner
4,5 cl Rum Bacardi White
2,0 cl succo di lime
1,0 cl sciroppo di granatina
Shaker
Coppa da cocktail

DAIQUIRI

Pre Dinner
4,5 cl Rum bianco
2,5 cl succo di lime
1,5 cl di sciroppo di zucchero
Shaker
Coppa da cocktail

GRASSHOPER

After Dinner
3,0cl crema di menta verde
3,0 cl crema di cacao bianca
3,0 cl Panna fresca
Shaker
Coppa da cocktail

STINGER

After Dinner
5,0 cl Cognac
2,0 cl crema di menta bianca
Shaker
Coppa da cocktail

AVIATION

After Dinner
4,5 cl Gin
1,5 cl di Maraschino
1,5 cl di succo di limone fresco
Shaker
Coppa da cocktail

YELLOW BIRD

Allday
3,0 cl Rum chiaro
1,5 cl Galliano
1,5 cl Tiple sec
1,5 cl di succo di lime fresco
Shaker
Coppa da cocktail

GOLDEN DREAM

After Dinner
2,0 cl Galliano
2,0 cl Triple sec
2,0 cl spremuta di arancia
1,0 cl panna fresca
Shaker
Coppa da cocktail

PARADISE

Pre Dinner
3,5 cl Gin
2,0 cl Apricot Brandy
1,5 cl spremuta d'arancia
Shaker
Coppa da cocktail

WHITE LADY

After Dinner
4,0 cl Gin
3,0 cl Triple Sec
2,0 cl succo di limone
Shaker
Coppa da cocktail

Cocktail da realizzare senza decorazioni

Art. 7 - Paniere

Ingredienti messi a disposizione dall'istituto:

DISTILLATI: Gin – Vodka – Rum – Tequila – Cachaca – Grappa -Brandy- Cognac vs

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

LIQUORI: Cointreau, Grand Marnier, Apricot Brandy, Crema di banana, Crema di cacao bianca, Crema di cacao scura, Chartreuse verde e gialla, Blu Curacao, Galliano, Amaretto di Saronno, China Martini, Maraschino, Triple sec, Crema di menta verde e bianca, Liquirizia.

VINI: Prosecco di Valdobbiadene spumante.

BIBITE: Soda water, Tonica water, Ginger Ale, Gazzosa, Lemon Soda.

SUCCHI: Ananas, Arancia, Pompelmo, Albicocca, Pera, Pesca, Ace.

SCIROPPI: Fragola, Granatina, Orzata, Menta, Pesca, Cocco, Papaya, Lampone.

FRUTTA FRESCA: Ananas, Arancia, Banana, Kiwi, Lime, Limoni, Mela, Pera, Pompelmo.

SALSE E CREME: panna fresca, panna montata;

Art. 8 - Attrezzature

Le attrezzature messe a disposizione dall'istituto sono:

Blender, turn mix, centrifuga, estrattore, spremiagrumi, passino, Boston shaker, mixing glass, gallone, sifone per selz, sifone panna, dosatore, stirrer, strainer, organizer, bar mat, cannucce lunghe e corte, muddler, cucchiali, palette e pinze per il ghiaccio, secchielli, vassoi, taglieri, coltelli bar, rigalimoni, coppette cocktail.

Art. 9- Postazione di gara

La postazione standard per la prova A (art.3) comprenderà le seguenti attrezzature:

Boston shaker, strainer, stirrer, 3 coppette cocktail, frangino, secchiello con ghiaccio, cucchiaio forato per ghiaccio, secchiello vuoto (per scarico).

Lo studente dopo l'estrazione della ricetta prenderà gli ingredienti nel retro banco.

La postazione per la prova B (art.3) sarà preparata su indicazione dei concorrenti.

Art. 10 - Attrezzatura e ingredienti personali del concorrente.

Per la prova A (art.3) gli ingredienti e le attrezzature saranno forniti dall'istituto.

Per la prova B (art.3) gli ingredienti e le attrezzature forniti dall'istituto saranno solo quelli specificati negli art. 7 e 8, pertanto i concorrenti dovranno provvedere a portare gli altri ingredienti e le attrezzature personali non presenti.

Art. 11 - Ordine, numero e aspetto dei concorrenti

L'ordine di uscita dei concorrenti è determinato per sorteggio all'inizio concorso. I concorrenti gareggiano a gruppi non superiori a 2. Ogni concorrente è tenuto, in gara e nelle premiazioni, ad indossare la divisa dell'Istituto di appartenenza.

Art.12 Penalità' sforamento tempo assegnato.

Verranno sottratti 3 punti di penalità' per un eccesso di tempo ogni 30". Oltre i 90" forfettariamente 9 punti, ad esclusione per la presentazione "storytelling".

Art. 13 - Giuria e punteggio

La giuria tecnica, la giuria degustativa ed il relativo presidente di Giuria, sono nominati dalla scuola organizzatrice. Le giurie possono essere composte da operatori AIBES ed esperti di settore. Qualsiasi arbitrato è rimandato al Presidente della Giuria, il cui giudizio è insindacabile.

Il punteggio è determinato per il 30% dalla prova A (art.3) mentre il 70% è determinato dalla prova B (art.3). In caso di parità, la preferenza vale il maggior punteggio ottenuto nella presentazione "storytelling".

Art. 16 - Premi

Saranno premiati i primi tre classificati:

1° classificato premio offerto dalle aziende sostenitrici

2° classificato premio offerto dalle aziende sostenitrici

3° classificato premio offerto dalle aziende sostenitrici

Premio miglior creatività della decorazione

Premio miglior tecnica AIBES

Premio AMIRA miglior venditore

A tutti i concorrenti attestato di partecipazione

Art. 17 – Proprietà delle idee ricette

I partecipanti alla manifestazione cedono al Comitato Organizzatore tutti i diritti concernenti le ricette, le relazioni, 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.

AZIENDE SOSTENITRICI

AZIENDA AGRICOLA ANDREOLA

www.andreola.eu

AZIENDA AGRICOLA CECCHETTO

www.rabosopiave.com

CAFFO

www.caffo.com

CAMPARI

www.camparigroup.com www.campari.com

ROBERTO CASTAGNER

www.robertocastagner.it

DERBY

www.derbyblue.it

FABBRI

www.fabbri1905.com

HAUSBRANDT

www.hausbrandt.com

MARTINI

www.martinierossi.com

MG GLASS

www.mglass.it

MOTTA Metallurgica

www.metallurgicamotta.it

RED BULL

energydrink-it.redbull.com

THERESIANER

www.theresianer.com

SIRMAN

www.sirman.com

BEVANDE FUTURISTE

www.bevandefuturiste.it

GHIACCIO FACILE

www.ghiacciofacile.com

Promotore



Istituto Professionale di Stato per i servizi Alberghieri e della Ristorazione – Treviso “Massimo Alberini”

www.istitutoalberini.gov.it

Informazioni

Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione "MASSIMO ALBERINI" di Treviso

31020 Lancenigo di VILLORBA - Via Franchini n° 1
tel. 0422 320204 - fax 0422 320510
concorso@istitutotalberini.gov.it

Referente concorso Cocktail

Prof. **Epifanio Paoli**
Cell. 339 2633679

Referenti del regolamento

Prof. **Luigi Di Sorbo**
Cell. 340 8019314
Prof. **Loris Bettiol**
Cell. 340 2473390

Referente dell'accoglienza alberghiera

Prof. **Simone Cammarota**
Cell. 340 5751892