



Istituto Professionale di Stato "F. Martini"
per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
www.alberghieromontecatini.gov.it



Prot. n. 601/A3

Montecatini Terme, 29 Gennaio 2019

A tutti gli Istituti Alberghieri

Oggetto: 1^a Contest Barista Junior

L'Istituto Professionale di Stato "F. Martini" di Montecatini Terme organizza il primo concorso-evento a livello nazionale dedicato al mondo del caffè e del Mixology, in collaborazione con importanti sponsor del settore, Moka-Jenne, Montenegro, Mixer, Emotionbar e altri.

Il concorso è finalizzato a valorizzare le eccellenze degli Istituti Alberghieri, in particolare, il settore riservato ai barman, promuovendo il saper bere miscelato, le nuove tecniche di caffetteria e le competenze professionali dei futuri barman. Saranno premiati i migliori tre allievi delle due categorie e i tre istituti che raggiungono tra le due prove il punteggio più alto.

Le spese di viaggio e alloggio dalla propria sede alla località del Concorso sono a carico degli Istituti partecipanti. Rimangono a carico dell'istituto le spese relative all'organizzazione della competizione.

Il concorso sarà aperto agli allievi del 3°, 4° e 5° anno degli Istituti Alberghieri italiani (max. 2 alunni e 1 accompagnatore per scuola) e si terrà nei giorni 4 e 5 Aprile 2019. Il termine massimo per aderire è il 28/02/2019; farà fede la data di invio della mail a concorsi@alberghieromontecatini.gov.it, a cui dovrà essere allegata la scheda di partecipazione con i nominativi degli allievi e del docente accompagnatore.

Di seguito troverete l'elenco delle strutture convenzionate per l'alloggio (2 notti B&B), il regolamento del concorso e la scheda di partecipazione.

Per eventuali informazioni si prega contattare l'istituto tramite la mail concorsi@alberghieromontecatini.gov.it

Fiduciosi in un'ampia partecipazione, porgiamo cordiali saluti.



IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof. Riccardo Monti

SCHEDA DI ADESIONE

Nome Istituto _____

Indirizzo _____

Città _____ Prov. _____ Tel. _____

E-mail _____

Docente accompagnatore _____

Telefono _____

E-mail _____

Allieva/o prova caffetteria

Cognome/nome _____

Classe: _____

Allieva/o prova cocktail

Cognome/nome _____

Classe: _____

Autorizzo il trattamento dei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali" e del GDPR (Regolamento UE 2016/679).

Data: _____

Firma del Dirigente Scolastico

Da rispedire compilata in tutte le sue parti entro il 28/02/2019 a:
concorsi@alberghieromontecatini.gov.it

ALBERGHI CONVENZIONATI

Hotel SAVOIA e CAMPANA*** www.hotelsavoiaecampana.com

Tipologia	1° Contest Barista Junior F. Martini
PERIODO	IN 04 - 06 Aprile 2019
Notti	2 notti
Trattamento	BB
TARIFFE	
Camera Singola € 33,00	Per Persona per Notte in BB
Camera doppia € 24,00	Per Persona per Notte in BB
Camera Tripla € 20,00	Per Persona per notte BB
OPZIONE:	Le tariffe indicate si intendono per persona al giorno incluso iva; Tassa di soggiorno esclusa da incassare direttamente dai clienti;

Hotel SAN MARCO*** www.sanmarco-hotel.it

Tipologia	1° Contest Barista Junior F. Martini
PERIODO	IN 04 - 06 Aprile 2019
Notti	2 notti
Trattamento	BB
TARIFFE	
Camera Singola € 33,00	Per Persona per Notte in BB
Camera doppia € 24,00	Per Persona per Notte in BB
Camera Tripla € 20,00	Per Persona per notte BB
OPZIONE:	Le tariffe indicate si intendono per persona al giorno incluso iva; Tassa di soggiorno esclusa da incassare direttamente dai clienti;

Hotel BRENNERO E VARSAVIA*** www.hotelbrenneroehvarsavia.com

Tipologia	1° Contest Barista Junior F. Martini
PERIODO	IN 04 - 06 Aprile 2019
Notti	2 notti
Trattamento	BB
TARIFFE	
Camera Singola € 33,00	Per Persona per Notte in BB
Camera doppia € 24,00	Per Persona per Notte in BB
Camera Tripla € 20,00	Per Persona per notte BB
OPZIONE:	Le tariffe indicate si intendono per persona al giorno incluso iva; Tassa di soggiorno esclusa da incassare direttamente dai clienti;

REGOLAMENTI CONCORSI

Regolamento concorso di caffetteria

- Ogni candidato avrà a disposizione 12 minuti per elaborare e servire 4 caffè espressi e due cappuccini.
- I caffè espressi ottenuti dovranno avere le caratteristiche e rispondere ai criteri estrattivi del **"perfetto caffè espresso italiano"** (25-30 ml in tazza da estrarre in 25", colore-trama della crema, tempi di pre-infusione ed estrazione, modalità di discesa dell'estratto dal portafiltro).
- Verrà valutata la manualità del candidato: set up iniziale, accorgimenti utilizzati per ottenere le migliori condizioni di estrazione (spazzolare il filtro, porge, livellare la polvere, pressatura, tempo di aggancio-estrazione), set up finale.
- I cappuccini da elaborare saranno due: uno dovrà avere i requisiti del **"perfetto cappuccino italiano"** (150-160 ml, 2-2,5 cm di crema, temperatura del latte 60-65°) ed uno dovrà essere presentato con un pattern da elaborare con la tecnica di latte art preferita (free pouring, etching, topping, tecnica mista).
- Verrà valutata la manualità del candidato: set up iniziale, tecnica estrazione del caffè, tecnica di montaggio del latte, corretto utilizzo degli strumenti di lavoro, set up finale, corretta corrispondenza del **"cappuccino perfetto italiano"** ai requisiti richiesti, tecnica di latte art, corretta esecuzione del pattern proposto (va dichiarato in precedenza).

(Referente Concorso Caffè-Cappuccino: Prof. Morano Domenico Antonio
concorsi@alberghieromontecatini.gov.it)

Giudizio tecnico

Candidato																							
Sig. _____																							
Caffè espresso																							
<u>Mano</u>	Porge				Spazzo la				Liv- press				Agg- estraz				Tempis tica				Totale		
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4			
<u>Set up iniziale</u>	1				2				3				4										
<u>Set up finale</u>	1				2				3				4										
Cappuccino																							
<u>Set up iniziale</u>	1				2				3				4										
<u>Mont. crema</u>	1				2				3				4										
<u>Tecn. latte art</u>	1				2				3				4										
<u>Setup finale</u>	1				2				3				4										

Legenda: 1 non sufficiente
2 sufficiente
3 buono
4 ottimo

Totale scheda

--

Giudizio estetico gustativo

Candidato					
Sig. _____					
Caffè espresso					
					Totale
<u>Colore crema</u>	1	2	3	4	
<u>Trama crema</u>	1	2	3	4	
<u>Gusto</u>	1	2	3	4	
Cappuccino					
<u>Trama crema</u>	1	2	3	4	
<u>Aspetto</u>	1	2	3	4	
<u>Pattern</u>	1	2	3	4	
<u>Gusto</u>	1	2	3	4	

Legenda: 1 non sufficiente
2 sufficiente
3 buono
4 ottimo

Totale scheda

--

Regolamento concorso di Mixology

Tema del concorso: Modi nuovi per utilizzare il caffè nei drink

- Filo conduttore dei drink presentati dovrà essere obbligatoriamente il caffè, che dovrà essere parte integrante della ricetta e aroma caratterizzante del drink.
- L'Istituto mette a disposizione il caffè in grani, macinato e sotto forma di caffè espresso. Per l'eventuale diversa estrazione a caldo (Chemex, V60, Aeropress), l'istituto provvederà a far trovare il prodotto già estratto.
- Sono ammessi prodotti home made, purché presentati con regolare etichettatura a norma di legge.
- I cocktail presentati dovranno essere dei fantasy drinks (categoria libera) composti da massimo 7 ingredienti per un totale massimo di 9 cl.
- Ogni concorrente avrà a disposizione 10 minuti per realizzare due drink identici in gusto, aspetto e decorazione
- Per il servizio dei drink l'organizzazione mette a disposizione:
 - coppetta martini da 14 cl.
 - tumbler basso da 27 cl.
 - boston shaker
 - shaker continentale
 - strainer
 - paletta ghiaccio
 - pinze e pinzette
 - bar spoon
 - colino per double strain
 - tagliere
 - coltello
 - mixing glass
 - jigger
- La ricetta dovrà contenere obbligatoriamente due prodotti , uno selezionato dal paniere 1 e uno dal paniere 2

PANIERE 1	PANIERE 2
Boodles Gin	Mixer banana
Vodka BelenKaJa	Mixer cocco
Whiskey Jack Daniels	Mixer lime
Bitter Select	Mixer zenzero

Vermouth Chazalettes Bianco-rosso-dry	Mixer peperoncino
Rum Matusalem platino/ anenjo	Mixer matcha green tea
Amaro Montenegro	Mixer fiori di sambuco
Vecchia Romagna	Mixer orzata/ mandorla
Tequila Cuervo silver/ anenjo	Mixer rum speziato
Rum Kraken	
Whiskey Bushmills Irish	

Inoltre saranno a disposizione i seguenti prodotti

Prodotti NON OBBLIGATORI
Mixer Triple sec
Wenneker cannella
Wenneker vaniglia
Wenneker nocciola
Wenneker amaretto
Wenneker crema di menta verde
Wenneker crema di menta bianca
Wenneker apricot Brandy
Wenneker cherry Brandy
Wenneker caffè liquore
Angostura
Sciroppo di zucchero

- Ogni ingrediente non presente nel paniere dovrà essere portato direttamente dal concorrente.
- Non sarà permesso gareggiare con l'uso di metal pour, ma solo con metodo del versaggio classico con jigger.
- La Giuria sarà composta da esperti e professionisti del settore nonché da rappresentanti dei settori turismo, cultura e lavoro.

Referente Concorso Mixology: prof. Trinci Alessandro
concorsi@alberghieromontecatini.gov.it

SCHEDA GIUDICE

NOME _____

COGNOME _____

NOME _____	COGNOME _____
N° _____	
COCKTAIL	
ASPETTO (1 – 10) _____	
GUSTO (1 – 10) _____	
FANTASIA ED ESTRO (1 – 10) _____	
NOTE _____	

SCHEDA TECNICA

Descrizione	Penalit à	
Corretto utilizzo delle attrezzature	1-5	
Utilizzo ingredienti non corretto	1-5	
Dosaggio ingredienti non corretto	1-5	
Decorazioni non appropriate	1-5	
Mancata pulizia e riordino del piano di lavoro	1-5	
Over time (1 pt. ogni minuto)	1-5	
PUNTEGGIO MASSIMO INIZIALE 30 PT.	TOT PENALI TA	
	TOT	