



REGOLAMENTO COCKT-AIL JUNIOR 2019

FINALE NAZIONALE

ROMA 3/4/5 DICEMBRE 2019

MOCK COCKTAIL O VIRGIN COCKTAIL: I concorrenti finalisti saranno gli allievi degli Istituti Alberghieri qualificatosi nelle rispettive sezioni. (1 concorrente per sezione). I concorrenti dovranno preparare 5 drink come da regolamento. Dovranno creare un drink analcolico. Il concorrente potrà usare qualsiasi tipo di bicchiere purché sia di vetro trasparente e non colorato. I bicchieri per questa categoria sono a carico del concorrente, l'organizzazione mette a disposizione solo alcune tipologie di bicchieri che in seguito verranno comunicate. Per la decorazione valgono le regole del concorso che sono scritte ai punti sottostanti. La ricetta deve essere composta da un minimo di 7 cl. a un massimo di 20 cl. Non ci sono limiti agli ingredienti, ma è obbligatorio usare prodotti analcolici, di cui 1 obbligatoriamente dei Soci Sostenitori, e gli altri che non siano in concorrenza con quelli dei Soci Sostenitori. In caso contrario, l'organizzazione si riserverà il diritto di sostituire il prodotto con quello dei Soci Sostenitori. Non sono ammesse decorazioni side. Sono ammesse cannuce particolari procurate dal concorrente. Il concorrente dovrà provvedere alla propria attrezzatura compresa quella per le decorazioni. La giuria darà punteggio per: Aspetto, Gusto, Aroma, Decorazione e Tecnica. La decorazione dovrà essere preparata in office nel tempo di 15 minuti, verranno dati altri 5 minuti per preparare le spremute o estratti. La decorazione del drink influenzerà la valutazione dell'aspetto. In pedana il concorrente avrà 8 minuti per la realizzazione dei 5 drink. La scheda della tecnica sarà la stessa che verrà utilizzata per il Concorso Nazionale A.I.B.E.S.



REGOLAMENTO COCKT-AIL JUNIOR 2019

FINALE NAZIONALE

Decorazioni e guarnizioni

Decorazioni e guarnizioni non concorrono al calcolo dei 6 (sei) ingredienti liquidi permessi. Quindi, né la decorazione né la guarnizione saranno conteggiati come ingrediente.

Le decorazioni e le guarnizioni devono essere edibili.

La decorazione può essere posizionata ovunque sul bicchiere. Se la decorazione cadrà dal bicchiere nel tragitto verso la giuria, ciò non sarà responsabilità della giuria o di chi la trasporta, ma della sua instabilità. Decorazioni edibili possono essere supportate e combinate usando comuni accessori in uso al bar, come piccole mollette o bastoncini di legno o metallo. L'uso di tutti questi accessori è permesso come supporto per la decorazione, o per combinare i diversi ingredienti edibili delle decorazioni. Ad esempio, una molletta posizionata da sola sul bordo del bicchiere non potrà essere usata come decorazione, ma sarà possibile usare la stessa molletta per sostenere una decorazione fatta di ingredienti edibili.

Decorazioni e guarnizioni dovranno essere preparate sul tavolo dedicato, prima di andare sul palco, nel tempo massimo di 15 minuti. Il concorrente dovrà preparare cinque decorazioni/guarnizioni per quanti sono i drink da preparare sul palco. Non sono ammesse decorazioni o guarnizioni fissate al bicchiere prima di salire sul palco. Le decorazioni/guarnizioni dovranno essere posizionate a fine miscelazione, esclusivamente utilizzando le pinzette o guanti bianchi (puliti o monouso in lattice). L'uso di una decorazione side o di un piccolo piatto per il servizio del cocktail, o di un vassoio vicino al cocktail saranno permessi solo per la categoria Estro del Bartender. Tutti gli ingredienti delle guarnizioni/decorazioni devono essere indicati sul Modulo Ricetta.

Definizione di una decorazione da cocktail Una decorazione da cocktail è un prodotto edibile (buccia di un frutto, un frutto, verdure, erbe e radici) usata per completare e aumentare la presentazione visiva di un drink, e non deve alterarne il sapore. La



REGOLAMENTO COCKT-AIL JUNIOR 2019

FINALE NAZIONALE

decorazione va posizionata sempre sopra il bicchiere. Se il concorrente sceglie di usare una decorazione, questa va preparata al tavolo di preparazione **nello specifico tempo limite di 15 minuti TOTALI**. Se la decorazione viene a contatto con il liquido del cocktail il concorrente non incorre in penalità.

Definizione di una guarnizione da cocktail Una guarnizione da cocktail è fatta di uno o più prodotti edibili (buccia di un frutto, un frutto, verdure, erbe e radici, ma non un liquido) e va usata per completare un drink miscelato. Essa può fare ciò visualmente, aromaticamente o anche influenzando il sapore di un cocktail. Una guarnizione non deve essere dominante nel gusto, ma può completarlo o dargli un contrasto. La guarnizione del cocktail (se usata dal concorrente) deve essere inserita dentro al bicchiere del drink, e/o usata come aroma sul bordo del bicchiere. Se il concorrente sceglie di usare una **guarnizione**, questa va preparata insieme alla **decorazione** al tavolo di preparazione nel tempo **specifico limite di 15 minuti TOTALI**. Sul format ricette bisognerà specificare anche il modo in cui questa guarnizione viene usata. La crustas sul bordo del bicchiere è una guarnizione vera e propria che può essere fatta su tutti i bicchieri nei 15 minuti, sul tavolo di preparazione delle decorazioni/guarnizioni. Chi utilizzerà decorazioni già fatte o preparate prima (eccezion fatta per la categoria Estro del Bartender) non sarà squalificato, ma avrà punteggio nullo per quanto riguarda la voce “Aspetto del drink”.

Dopo la preparazione delle decorazioni e delle guarnizioni, i concorrenti avranno altri cinque minuti in office per preparare eventuali succhi di frutta o verdura freschi. L'organizzazione non mette a disposizione spremiagrumi, centrifughe e blender.

Ci sarà un punto dove il concorrente con il proprio elettrodomestico potrà fare il suo succo fresco. Sarà a discrezione del concorrente anche portare il succo già pronto previa l'autorizzazione del presidente del concorso.