



Associazione Bartending Sicilia Professional

Palermo, 18 Febbraio 2022



Gara di Cocktail

2° Edizione ExpoCook Cocktail Show

REGOLAMENTAZIONE GENERALE

1. Il concorso è riservato a tutti i barman Associati alle varie Associazioni di categoria e a tutti gli operatori del beverage miscelato.
2. Il concorso si svolgerà presso il padiglione dedicato all'interno della Fiera in Piazza Giotto di Palermo, il Mercoledì 11 Maggio 2022 alle ore 15.00. Ma I concorrenti devono essere in loco già alle ore 14.00 per la registrazione e il controllo ricetta.
3. I Barman partecipanti provvederanno a inviare le ricette alla e-mail absprofessionalvicepresidente@gmail.com entro e non oltre il 15 Aprile 2022.
4. I Barman partecipanti avranno del materiale base fornito da diversi sponsor necessari per preparare i Drink (attrezzatura, decorazione e bicchieri sono a cura del concorrente). Se il concorrente necessita di avere della bottigliera particolare per la preparazione del proprio drink sarà sua cura recapitarla.
5. L'impiantistica di base necessarie per l'espletamento delle prove verrà fornito dall'organizzazione.
6. La ricetta è libera nella categoria e tecnica di preparazione.
7. Non sono ammessi ingredienti "home made".
8. Le prove di concorso Bar/Cocktail, verranno affrontate in batterie da 3/4 concorrenti per volta. La sequenza di uscita avverrà attraverso sorteggio a cura dei Giudici/Barman di A.B.S. Professional. E' previsto, 15 minuti prima dell'inizio della gara (in Office), e 7 minuti in pedana.
9. Durante le prove di concorso, i candidati parteciperanno con divisa di servizio o divisa associativa professionale e dal badge numerato che verrà consegnato in sede di briefing. terminate le prove di concorso, i concorrenti potranno consegnare il numero assegnatogli.
10. L'accesso ai laboratori ed ai locali oggetto di prova è consentito ai soli candidati i quali dovranno lasciare la propria postazione affidatagli pulita. Durante le prove in concorso, è vietato l'uso di apparecchi telefonici cellulari e altri dispositivi elettronici, che, pertanto, dovranno essere depositati.
11. Ogni concorrente realizzerà n° 3 drinks, 1 con decorazione e due senza. La gradazione alcolica non dovrà superare il 30% di volume alcolico, Il cocktail non dovrà superare i 200 ml. (daremo modulo compilazione e sviluppo ricetta. Gli accompagnatori non potranno supportare i concorrenti in concorso. Gli accompagnatori potranno assistere alla gara, solo come platea di ascolto negli ambienti e locali previsti quali sede di giuria e valutazione.
12. I Giudici/Barman dovranno preventivamente accertare che i partecipanti siano in regola con i requisiti igienico sanitari previsti dalle norme vigenti.
13. Le foto, le immagini e le riprese video verranno utilizzate dall'organizzazione e pubblicate sulla pagina Facebook e sul sito web dell'evento. Forniremo apposito modulo da firmare.

Sede legale: Via Giovanni Palamara ,5 90010 Campofelice di Roccella – (Palermo)

14. I Giudici/Barman cureranno la compilazione sia delle liberatorie relative alla pubblicazione di immagini e/o filmati dei minorenni e dei maggiorenni, secondo le norme di legge, che dovranno essere trasmessi unitamente all'adesione, sia la scheda ricetta compilata in ogni sua parte.
15. Le Giurie esaminatrici saranno composte da esperti professionisti del mondo del food and Beverage di rilievo nazionale e mondiale.
16. I criteri di giudizio e valutazione delle giurie, sono espressamente riportati nei bandi di Gara. Gli stessi criteri verranno ricordati nel briefing precedente ad ogni singola gara.

PUNTEGGI ATTRIBUITI ALLA PROVA DI CONCORSO		
Parametri di valutazione	Preparazione Professionale (giuria tecnica)	Punti da 1 a 20
	Innovazione e Fantasia (giuria tecnica)	Punti da 1 a 7
	Armonia cromatica ed aspetto con la decorazione o guarnizione (giuria degustazione)	Punti da 1 a 7
	Aroma e gusto del Drink (giuria degustazione)	Punti da 1 a 20

17. Nella gara di giorno 11 Maggio 2022 verranno stabiliti i primi 3 classificati, la migliore tecnica e la migliore decorazione, in caso di parità di punteggio, prevarrà il punteggio relativo alla valutazione del "aroma e gusto del Drink"; a ulteriore parità si procederà alla realizzazione di un drink spareggio.

18. Premi per i vincitori della Gara:

- Attestato per tutti i concorrenti
- Coppa o targa EXPOCOOK ai primi tre classificati
- Shaker A.B.S. Professional ai primi tre classificati
- Migliore Decorazione targa EXPOCOOK - Coppa A.B.S. PROFESSIONAL
- Migliore tecnica targa EXPOCOOK - Coppa A.B.S. PROFESSIONAL

Nel caso che gli sponsor faranno pervenire ulteriori premi saranno divisi in maniera trasparente tra i concorrenti.

19. L'inosservanza di una o più norme inserite nella presente regolamentazione verrà sanzionata dall'organizzazione e dalle Giurie, nei modi e nelle misure che verranno ritenute più valide. Le sanzioni saranno da ritenersi inappellabili.
20. Il Giudizio delle Giurie di gara è inappellabile.
21. Il tutto verrà realizzato rispettando tutte le norme anti covid in vigore.

L'organizzazione si riserva di apportare eventuali modifiche al programma ed alle modalità di svolgimento delle gare, in caso di gravi imprevisti o sopraggiunti problemi tecnici. Eventuali variazioni saranno comunicate tempestivamente attraverso l'invio di e-mail indirizzate agli Istituti partecipanti.

Palermo, 18 febbraio 2022

Il Presidente
Giovanni Cernigliaro

Il Vice - Presidente
Antonino Barbalà

Sede legale: Via Giovanni Palamara ,5 90010 Campofelice di Roccella – (Palermo)