



REGOLAMENTO “OWCC” **(OPEN WORLD COCKTAIL COMPETITION)**

Caratteristiche Partecipanti

Il concorso è riservato a tutti i barman/barlady associati alle varie associazioni di categoria nazionali, a tutti i barman associati e non a livello internazionale e a tutti gli operatori del beverage miscelato.

Non possono partecipare alla competizione gli organizzatori di Expocook, organizzatori del “OWCC” nonché i membri del consiglio di A.B.S. Professional.

Il concorso si svolgerà presso l’ENTE FIERA DEL MEDITERRANEO in Via Anwar Sadat, 13 a Palermo, il giorno 08 marzo 2023 alle ore 14.00 con ritrovo concorrenti in office.

I concorrenti, tranne gli stranieri che sono stati invitati direttamente, dovranno inviare una ricetta “Fancy” inedita entro il 31 gennaio 2023 iscrivendosi direttamente sul sito di Expocook.

Alla finale del “OWCC” accederanno il numero massimo di 50 concorrenti.

Regolamento Ricetta

1. La ricetta sarà messa al vaglio per l’ammissione alla finale internazionale da una commissione scelta dall’organizzatore di Expocook (Tranne per le delegazioni estere).
2. I finalisti riceveranno per e-mail entro il 15 febbraio 2023 la comunicazione di conferma per la partecipazione all’evento e l’assegnazione dello sponsor attribuitogli.
3. La ricetta deve essere presentata compilando il modulo prestampato che si trova sul sito di Expocook in tutte le parti richieste.
4. Nella ricetta gli ingredienti massimo consentiti sono 6 (sei) compreso gocce, twist ed eventuali decorazioni messe all’interno del bicchiere.
5. Gli ingredienti dovranno essere espressi in millilitri (ML - 0,50 – 10 – 15-20 etc).
6. Il contenuto del drink deve essere al massimo di 200 ml.
7. La base alcolica non deve superare i 60 ml.
8. Non sono ammessi homemade preconfezionati a casa, salvo quelli preparati in office dimostrando gli ingredienti nei 15 minuti della preparazione della decorazione.
9. Eventuali spremute, centrifugati, mousse ecc. saranno preparati in office ma non conteggiati nei 15 minuti per la preparazione delle decorazioni.
10. Per gli ingredienti alcolici nella ricetta dovrà avere segnalata la percentuale di gradazione alcolica.
11. Potranno essere usati i prodotti degli sponsor (verrà comunicato l’elenco completo) e sarà necessario usare almeno un prodotto dello sponsor assegnato ad ogni concorrente.

12. Potranno essere usati prodotti non sponsor che devono essere reperiti a carico del concorrente in bottiglia integra. Nella compilazione della ricetta dovrà essere segnato il nome dell'azienda produttrice.
13. I concorrenti dovranno preparare 4 drinks e 4 decorazioni.
Le decorazioni dovranno essere proporzionate al bicchiere e fatte con prodotti commestibili.
Se la decorazione tocca il drink verrà considerato ingrediente.
14. Le decorazioni dovranno essere create in office nel tempo di 15 minuti ed è vietato qualsiasi tipo di decorazione preparata precedentemente, previo penalità.
15. Qualsiasi accompagnamento alla decorazione non sul bicchiere non avrà validità per il punteggio sulla decorazione. Sarà giudicata da una giuria apposita sull'innovazione e fantasia e non influirà sul giudizio finale del cocktail.
16. I bicchieri messi a disposizione dell'organizzazione saranno esclusivamente on the rocks, tumbler alto e coppetta da cocktail. Qualsiasi altro bicchiere dovrà essere portato dal concorrente. Nella compilazione della ricetta, inoltre dovrà essere indicato il metodo di preparazione e bicchiere utilizzato.

Office

17. Nell'office ci sarà una giuria che valuterà il tempo di preparazione e la pulizia del posto di lavoro.
18. I concorrenti dovranno trovarsi in office tassativamente alle ore 14:00 per l'estrazione del numero. Ogni 5 minuti di ritardo fino un massimo di 15 minuti, verranno calcolati 1 punto di penalità. Dopo 15 minuti il concorrente sarà squalificato e non potrà partecipare al concorso.
19. Ogni concorrente al momento dell'accredito e al controllo della ricetta dovrà sottoscrivere di aver letto e compreso ogni punto del presente regolamento onde evitare spiacevoli punti di penalità.
20. Inoltre il concorrente firmerà anche una liberatoria per eventuali fotografie e video che verranno fatte durante tutto l'evento.
21. Nell'office i concorrenti troveranno la postazione per la preparazione delle decorazioni perfettamente pulita, un tagliere e della carta usa e getta. Tutta l'attrezzatura necessaria per la preparazione delle decorazioni ed eventuali piatti o bicchieri d'appoggio dovranno essere portate dal concorrente. Al termine della preparazione della decorazione verrà vagliato il posto di lavoro lasciandolo pulito come trovato salvo punti di penalità.
22. Ogni prodotto per la realizzazione delle decorazioni, nonché spremute, centrifugati ecc. dovranno essere reperiti dal concorrente.
23. Ogni concorrente troverà nell'office un vassoio da utilizzare per entrare in pedana al momento della gara.
24. I concorrenti non potranno lasciare l'office sino all'uscita in pedana della gara.

Banco concorso

25. Sul banco gara ci saranno 4 postazioni con 4 giudici tecnici. Ogni concorrente avrà a disposizione un secchiello con ghiaccio intero o tritato e una paletta e un secchiello per lo svuotamento dell'acqua. In caso di necessità saranno messi a disposizione frullatore o turnmix. Ogni altra attrezzatura o macchinario dovrà essere portato dal concorrente, sul banco del concorso saranno messi dei tovaglioli di stoffa bianchi che permetteranno ai giudici tecnici di verificare eventuali gocciolamenti di acqua o di prodotti.
26. Ogni concorrente all'uscita dall'office troverà i prodotti sponsor già adagiati sul banco gara dal supporto professionale.
27. I prodotti potranno essere versati con il misurino o a mano libera, comunque giudicati dai giudici tecnici le proporzioni scritte sulla ricetta.

28. Il tempo di preparazione dei drink è di 10 minuti.
29. Il superamento dei 10 minuti sarà penalizzato nel seguente modo:
- da 0 a 30 secondi: 1 punto
 - da 30 secondi a 1 minuto: 2 punti
 - oltre 1 minuto: 3 punti

Abbigliamento del concorrente

Durante la cerimonia di presentazione dei concorrenti e durante la competizione, tutti i partecipanti dovranno indossare:

- divisa sociale dell'associazione di appartenenza
 - divisa da lavoro purchè decoroso e professionale
 - abito sia per maschi che per le donne
 - evitare orologi, braccialetti, piercing vistosi, anelli salvo la fede nuziale
 - I cappelli se lunghi dovranno essere legati sia per maschi e femmine
 - si ricorda che essere barman/barlady significa avere ed assumere un comportamento decoroso e Professionale.
- Durante la cerimonia di presentazione dei concorrenti, ogni delegazione dovrà avere un portabandiera e la bandiera della nazione di appartenenza.

Giurie

La giuria tecnica sarà composta da 4 professionisti, uno per ogni concorrente, altamente qualificati e i punteggi saranno i seguenti:

Aspetto del concorrente: da 3 a 15 punti

Preparazione professionale: da 3 a 10 punti

Esecuzione: da 1 a 20 punti

La giuria degustativa sarà composta da 8 professionisti (due per tavolo), distanziati tra loro, formati da Professionisti del settore e delegazioni del settore scelti dall'organizzazione di ABS Professional ed Expocook. I giudici saranno supervisionati da un responsabile dei giudici degustativi e monitorati tramite videocamera che sarà trasmesso nella sala del pubblico.

I punteggi saranno i seguenti:

Aroma e gusto: da 3 a 20 punti

Armonia e aspetto: da 3 a 10 punti

Decorazione: da 3 a 15 punti

La giuria per l'innovazione e fantasia sarà composta da due professionisti altamente qualificati e saranno posti di fronte al banco concorso. Il giudizio finale della giuria per l'innovazione e fantasia, non influirà sul giudizio finale della gara, ma sarà giudicato con un premio a parte.

I punteggi saranno:

Innovazione: da 1 a 5 punti

Fantasia: da 1 a 5 punti

Premi

I premi saranno divisi nel seguente modo:

1° Posto Assoluto (montepremio del valore di € 2.000,00)

2° Posto Assoluto (montepremio del valore di € 1.000,00)

3° Posto Assoluto (montepremio del valore di € 500,00)

N.B: IL valore del montepremi verrà corrisposto in
materie prime.

1° Posto Concorrenti Italiani

2° Posto Concorrenti Italiani

3° Posto Concorrenti Italiani

1° Posto Concorrenti Delegazioni Estere

2° Posto Concorrenti Delegazioni Estere

3° Posto Concorrenti Delegazioni Estere

1° Migliore Tecnica

1° Migliore Decorazione

1^ Miss Barlady

1° Migliore Barman Emergente (fino a 26 anni)

Il concorrente dichiara e sottoscrive di aver letto e compreso in ogni sua parte il regolamento e di essere consapevole in caso di errori o mancanza di osservazione del suddetto regolamento di andare incontro a punti di penalità per il punteggio finale della competizione.

Data _____

Firma _____