  

I.I.S.S. “Calogero Amato Vetrano” – Sciacca

## “DescoSicano 2021”

## *INSIEME PER INIZIARE*

## CONCORSO DI BAR/COCKTAIL

**Sicilian low alcool**

**Bando per gli studenti Interni e modalità di Gara**

**27 maggio 2021**

Palco e foyer Auditorium “G. Buonocore”

BANDO - NORME GENERALI e LA PROVA DI GARA

1. Il Concorso “DescoSicano 2021” – Sicilian Low Alcool - Bar Cocktail - è riservato agli allievi dell’Istituto Alberghiero di Sciacca per le classi II, III, IV anno di enogastronomia di Sala-Bar e Vendita;
2. L’Istituto fornisce una Lista di Prodotti e decorazioni a disposizione dei concorrenti per l’elaborazione del Cocktail.
3. Quantità massima consentita di alcool in ogni cocktail: cl 3 per gli short drink

1

cl 4 per i medium drink cl 5 per i long drink;

1. Tutti i Cocktail in concorso devono essere realizzati al momento della prova comprese eventuali decorazioni e guarnizioni (obbligatoriamente commestibili);
2. L’Istituto metterà a disposizione tutta l’attrezzatura per la realizzazione del Cocktail.

È comunque permesso che i concorrenti partecipino con attrezzature personali (shaker, mixing glass, ecc. ed utensileria speciale ed eventuali bicchieri);

1. I bicchieri disponibili per il servizio dell’elaborato sono del tipo Tumbler alto, Tumbler basso, Flute, doppia Coppetta, Coppetta Martini, Sombrero;
2. L’elaborazione del Cocktail prevede due distinti momenti: preparazione delle decorazioni e guarnizioni in Office con tempo limite di 15 minuti; realizzazione del Cocktail e descrizione sintetica, nel tempo limite di 10 minuti;
3. Ciascun allievo in Concorso deve realizzare un Cocktail per 3 persone (di cui uno completo di decorazione o guarnizione) per la valutazione della Giuria Degustazione.
4. Per l’intero svolgimento delle prove in concorso, gli allievi dovranno indossare la divisa professionale ed un portamento in linea con le indicazioni etico-professionali ed igienico sanitarie;
5. Non è permesso l’aiuto o l’assistenza di Insegnanti T.P. o Assistenti Tecnici, l’uso di telefoni cellulari o altri dispositivi elettronici e tecnologici che possano essere di aiuto per lo svolgimento della prova;
6. La denominazione del Cocktail e il cognome dello studente in concorso, l’elenco dettagliato degli ingredienti e relative grammature, dovranno essere compilate nella

Domanda e Scheda Tecnica allegata e consegnata al referente prof. S. Marciante entro il 19/05/2021;

1. La Commissione per la selezione dei candidati interni (max 20 concorrenti) è composta dal Dirigente Scolastico Dott.ssa Caterina Mulè e dai proff. insegnanti T.P. di Sala-Bar.
2. Per la selezione degli studenti si terrà conto della priorità alla frequenza delle classi:
   1. n. 03 allievi di II Enogastronomia Sala-Bar e Vendita
   2. n. 10 allievi di III Enogastronomia Sala-Bar e Vendita
   3. n. 07 allievi di IV Enogastronomia Sala-Bar e Vendita
3. Successivamente, in ordine di preferenza verranno considerate le seguenti priorità: 1°) la frequenza scolastica

2°) il comportamento

3°) i risultati di apprendimento

4°) originalità e creatività del cocktail

1. Nel caso non si raggiungesse il numero minimo di partecipanti in ordine alle classi di provenienza, verrà aumentato nell’ordine il numero di allievi di II, III, IV anno e serale di Enogastronomia settore Sala-Bar e Vendite.
2. **La Giuria Tecnica** è composta da n. 2 Esperti professionali Barmen; **la Giuria Degustazione** è costituita da: n. 2 Esperto professionale Barman.
3. I giurati stileranno una classifica di merito in ordine al 1°, 2° e 3° posto con relativi trofei. Il resto degli allievi in concorso saranno classificati ex aequo al 4° posto.

2

1. Il Giudizio della Giuria è inappellabile;
2. Tempo complessivo a disposizione per la prova: 25 minuti (15 min.+ 10 min.).

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **PUNTEGGI ATTRIBUITI ALLA PROVA DI CONCORSO** | | |
| Parametri di  valutazione | Abilità Tecnica, stile e corretta interpretazione del ruolo (divisa, postura, igiene (giuria tecnica) | **Punti 25** |
| Corretta sequenza procedurale e mescita dell’elaborato , corretto utilizzo degli strumenti di lavoro (giuria tecnica) | **Punti 25** |
| Armonia cromatica ed aspetto con la decorazione o guarnizione (giuria degustazione) | **Punti 20** |
| Aroma e gusto del Drink (giuria degustazione) | **Punti 30** |
| **TOTALE** | | **Punti 100/100** |

**Docente Referente del Concorso**: Prof. S. Marciante

Il referente Organizzativo Prof. Guardino

Il Dirigente Scolastico Dott.ssa Caterina Mulè

**LISTA DI PRODOTTI A DISPOSIZIONE DEI CONCORRENTI**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **DISTILLATI & BRANDIES**   * Brandy * Cachaca * Cognac * Gin * Grappa chiara * Rum chiaro * Scotch Whisky * Tequila * Vodka bianca | **LIQUORI**   * Angostura * Apricot Brandy * Batida de coco * Bayles * Blue Curacao * Cherry Brandy * Cointreau * Crema di cacao chiara * Crema di cassis * Crema di menta verde * DiSaronno Originale * Galliano * Grand Marnier * Limoncello * Kahlua * Mandarinetto * Maraschino * Midori * Passoa * Tabasco * Triple Sec * Worchester Sauce * Vodka alla fragola * “ “mela verde * “ “pesca * “ al melone | **SUCCHI E SCIROPPI**   * Sciroppo di Ciliegia * Sciroppo di Fragola * Sciroppo di Frutti di bosco * Sciroppo di Granatina * Sciroppo di Menta verde * Sciroppo di Banana * Sciroppo di Kiwy * Sciroppo di Melone * Sciroppo di Mango * Sciroppo di Menta bianca * Sciroppo di Cranberries * Sciroppo di zucchero * Tropical Blue * Latte di Mandorla * Succo Ace * Succo di Ananas * Succo di Arancia * Succo di Mela verde * Succo di Pera * Succo di Pesca * Succo di Pompelmo * Succo di Mandarino |
| **AMARICANTI**   * Aperol * Bitter Campari * Vermouth bianco * Vermouth dry * Vermouth rosso |
| **VINI E SPUMANTI**   * Spumante Brut * Prosecco spumante * Vino Marsala * Vino bianco   **Altro:**   * + Miele   + Panna   + Succo di limone   + Succo di lime   + Cannella   + Chiodi di garofano   + Anice stellato   + Zucchero di canna   + Caffè | **ALE & SODA**   * Acqua Minerale Gassata * Acqua Minerale Naturale * Bitter Lemon * Cola * Limonata * Lemon Soda * Aranciata * Soda * Tonica * Red Bull * Ginger Ale * Ginger Beer | **DECORAZIONI**   * Ananas * Arance * Cannucce corte e lunghe * Ciliegine al maraschino * Fragoloni * Limoni * Olive verdi * Stecchini lunghi e corti * Mele * Mentuccia fresca * Kiwy * Varietà di frutta esotica |

# 3

**Gli Studenti di Bar Cocktail in Concorso, possono integrare la lista di prodotti con un max di due ingredienti.**

  

I.I.S.S. “Calogero Amato Vetrano” – Sciacca

**“DescoSicano 2021” CONCORSO DI BAR/COCKTAIL**

**Sicilia low alcool**

**27 maggio 2021**

**DOMANDA E SCHEDA TECNICA**

|  |
| --- |
| **Cognome e Nome** |
| **Frequentante la classe** |

Chiede al Dirigente Scolastico e alla Commissione di selezione candidati interni, di partecipare in qualità di concorrente alla Gara di “Bar Cocktail” nell’ambito del Concorso “DescoSicano 2021”.

Il sottoscritto, dichiara di aver preso visione e di accettare le regolamentazioni di gara contenute nel Bando di concorso, e di attenersi al giudizio insindacabile della Giuria Tecnica e di Degustazione

**e propone il seguente elaborato in concorso:**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tipologia** (indicare) [ ] Long Drink 20 cl  [ ] Medium Drink 12 cl [ ] Short Drink 9 cl | | | **Denominazione del Cocktail** | | | |
| **Ingredienti e misure** | **n.** | **Ingredienti** | | | | **cl** |
| **1** |  | | | |  |
| **2** |  | | | |  |
| **3** |  | | | |  |
| **4** |  | | | |  |
| **5** |  | | | |  |
| **6** |  | | | |  |
| **7** |  | | | |  |
| **Tipo di Bicchiere** (indicare)  (uguale per tutti e fornito dall’Istituto sede) | | | | **Attrezzature** (indicare) | SHAKER | [ ] |
| TUMBLER ALTO [ ] | | | | MIXING GLASS | [ ] |
| TUMBLER BASSO [ ] | | | | BOSTON SHAKER | [ ] |
| FLUTE [ ] | | | | DIRETTAMENTE NEL BICCHIERE | [ ] |
| DOPPIA COPPETTA [ ] COPPETTA MARTINI [ ] SOMBRERO [ ]  ALTRO [ ] | | | | **Guarnizione o Decorazione** | | |
| **Note:** a) Numero massimo di prodotti da usare: sette (7) comprese le gocce; | | | | | | |
| b) Le guarnizioni devono essere commestibili e trascritte sulla lista degli ingredienti, vanno preparate nell’office nel tempo massimo di 15 minuti; è vietato concorrere con guarnizioni già preparate (pena esclusione dal concorso); | | | | | | |

4

**Data:**

**Firma (leggibile) del Concorrente**