  

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

“DescoSicano 2022” CONCORSO DI BAR/COCKTAIL

Tema del Concorso:

***“FANCY COCKTAIL”***

BANDO - NORME GENERALI e LA PROVA DI GARA

1. Il Concorso “DescoSicano 2022” - Bar Cocktail - è riservato agli allievi dell’Istituto Alberghiero di Sciacca e frequentanti per la prima volta il III, IV e V anno del percorso di Bar - Sala 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;
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 4 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. L.. Amplo entro il 26/04/2022;

1. La Commissione per la selezione dei candidati interni (max 25/30 concorrenti) è composta dal Dirigente Scolastico Dott.ssa Caterina Mulè e dai proff. Amato Antonino e Liborio Amplo, insegnanti T.P. di Sala-Bar.
2. Per la selezione degli studenti si terrà conto della priorità alla frequenza delle classi:
   1. n. 10 allievi di III Enogastronomia Sala-Bar e Vendita
   2. n. 10 allievi di IV Enogastronomia Sala-Bar e Vendita
   3. n. 10 allievi di V 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 IV e V anno 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. 1 Esperto professionale Barman e n. 1 Esperto Enogastronomia.
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. Sono previsti premi speciali a giudizio della Giuria.

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**: Proff. Amplo Liborio - Amato Antonino

I referenti organizzativi

*Ufficio tecnico*

**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 2022” CONCORSO DI BAR/COCKTAIL**

***“FANCY COCKTAIL”***

**04 Maggio 2022**

DOMANDA E SCHEDA TECNICA

**(da restituire entro il 26/04/2022)**

|  |
| --- |
| **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 2022”.

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**