  

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 divalutazione | 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**