



ISTITUTO ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE “Calogero Amato Vetrano”



CONCORSO di BAR/COCKTAIL “Sicilian Junior Bartender” - 21 aprile 2023

Bando per gli studenti E modalità di Gara
Palco e foyer Auditorium “G. Buonocore” ore 09,15

Tema del Concorso:
Sostenibilità e valorizzazione del territorio.

La libera e creativa interpretazione dei sapori e degli odori siciliani in un Cocktail moderno e di tendenza, con un moderato tasso alcolico, ispirato al grande patrimonio agroalimentare e beverage isolano.

BANDO - NORME GENERALI - LA PROVA DI GARA

1. Il Concorso “DescoSicano 2023” – “Sicilian Junior Bartender” - è riservato agli allievi esterni degli Istituti alberghieri della provincia di Agrigento, che frequentano per la prima volta il III, IV o V anno del percorso di Sala e Vendita - Bar.
2. Ciascun allievo in Concorso deve elaborare e realizzare un Cocktail per 4 persone (di cui uno completo di decorazione o guarnizione) che si ispiri al **Tema in concorso** e ad un nuovo modo di interpretare la miscelazione “out of the box”, con l’utilizzo di prodotti bio del territorio, delle spezie o mix di erbe botaniche “home made”, distillati aromatizzati e sciroppi, con un massimo di 7 ingredienti complessivi, presentati in chiave moderna e di tendenza.
3. 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 presentazione, nel tempo limite di 10 minuti.
4. Tutti i Cocktail in concorso devono essere realizzati al momento della prova, comprese eventuali decorazioni e guarnizioni.
5. L’Istituto fornisce una Lista di Prodotti e decorazioni a disposizione dei concorrenti per l’elaborazione del Cocktail. L’utilizzo di altri prodotti è a carico dello studente partecipante, nel rispetto del limite di 7 ingredienti complessivi di cui si può comporre il Cocktail.
6. L’Istituto metterà a disposizione tutta l’attrezzatura per la realizzazione del Cocktail. È comunque consentito l’utilizzo di attrezzature personali (shaker, mixing glass, ecc. ed utensileria speciale).

7. I bicchieri disponibili per il servizio dell'elaborato sono del tipo Tumbler alto, Tumbler basso, Flute, doppia Coppetta, Coppetta Martini, Sombrero (è permesso l'utilizzo di bicchieri particolari o affini a carico dello studente).
8. 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.
9. 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.
10. 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 (3 C) e consegnata tramite mail della scuola al referente Prof. **Liborio Amplo entro il 27/03/2023**.
11. La Commissione per la selezione dei candidati esterni (un candidato per ogni scuola ospite) è composta dal Dirigente Scolastico Dott.ssa Caterina Mulè, dai Proff. Liborio Amplo e Stefano Marciante, Insegnanti T.P. di Sala-Bar, e dal referente organizzativo Prof. Girolamo Interrante;
12. **La Giuria Tecnica** è composta da n. 2 Esperti professionali Barmen; **la Giuria Degustazione** è costituita da: n. 2 Esperti professionali Barman e n. 1 Esperto Enogastronomia.
13. I giurati stileranno una classifica di merito in ordine al 1°, 2° e 3° posto con relativi premi. Il resto degli allievi in concorso sarà classificato ex aequo al 4° posto. Sono previsti premi speciali a giudizio della Giuria.
14. Il Giudizio della Giuria è inappellabile.
15. 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 miscita 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. – Liborio Amplo – Stefano Marciante -

Il referente organizzativo prof. Girolamo Interrante

Il Dirigente Scolastico

Dott.ssa Caterina Mulè

(Documento firmato digitalmente ai sensi del Codice dell'Amministrazione Digitale e norme ad esso connesse)

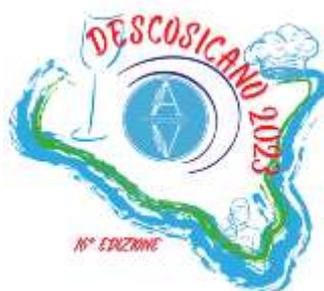
LISTA DI PRODOTTI A DISPOSIZIONE DEI CONCORRENTI

DISTILLATI & BRANDIES	LIQUORI	SUCCHI E SCIROPPI
<ul style="list-style-type: none"> ○ Brandy ○ Cachaca ○ Gin ○ Grappa chiara ○ Rum chiaro ○ Scotch Whisky ○ Tequila ○ Vodka bianca 	<ul style="list-style-type: none"> ● 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 	<ul style="list-style-type: none"> ● Sciropo di Ciliegia ● Sciropo di Fragola ● Sciropo di Granatina ● Sciropo di Menta verde ● Sciropo di Kiwy ● Sciropo di Menta bianca ● Sciropo di Cranberries ● Sciropo 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		
<ul style="list-style-type: none"> ○ Aperol ○ Bitter Campari ○ Vermouth bianco ○ Vermouth dry ○ Vermouth rosso 		
VINI E SPUMANTI	ALE & SODA	DECORAZIONI
<ul style="list-style-type: none"> ● Spumante Brut ● Prosecco spumante ● Vino Marsala ● Vino bianco <p>Altro:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Miele ● Panna ● Succo di limone ● Succo di lime ● Cannella ● Chiodi di garofano ● Anice stellato ● Zucchero di canna ● Caffè 	<ul style="list-style-type: none"> ● Acqua Minerale Gassata ● Acqua Minerale Naturale ● Cola ● Limonata ● Lemon Soda ● Aranciata ● Soda ● Tonica ● Red Bull ● 	<ul style="list-style-type: none"> ● 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

Note:

Lo studente partecipante dovrà provvedere **autonomamente agli altri ingredienti necessari** alla preparazione del Cocktail in concorso.

**ISTITUTO ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
"Calogero Amato Vetrano"**



**CONCORSO di BAR/COCKTAIL
"Sicilian Junior Bartender"
- 21 aprile 2023**

Palco e foyer Auditorium "G. Buonocore" ore 09,15

**DOMANDA E SCHEDA TECNICA (Allegato 3 C)
(da restituire entro il 27/03/2023)**

Cognome e Nome
Frequentante la classe

Chiede al Dirigente Scolastico e alla Commissione di selezione candidati di partecipare in qualità di concorrente alla Gara di "Bar Cocktail" nell'ambito del Concorso "DescoSicano 2023".

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:

Denominazione del Cocktail

n.	Ingredienti e misure (max 7)	cl
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		

Tipo di Bicchiere (indicare)

uguale per tutti e fornito dall'Istituto ospitante

- TUMBLER ALTO []
TUMBLER BASSO []
FLUTE []
COPPETTA MARTINI []
DOPPIA COPPETTA []
SOMBREIRO []
ALTRO []
(a carico dell'Ist. partecipante)

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.
c) E' vietato concorrere con guarnizioni già preparate (pena esclusione dal concorso).

Attrezzature (indicare)

- SHAKER []
MIXING GLASS []
BOSTON SHAKER []
DIRETTAMENTE NEL BICCHIERE []

Tipologia (indicare)

- LONG DRINK 20 cl []
MEDIUM DRINK 12 cl []
SHORT DRINK 9 cl []
ALTRO []

Nota: L'Istituto fornirà un paniere di prodotti comuni (come da Bando). Lo Studente partecipante dovrà provvedere autonomamente agli altri ingredienti necessari alla preparazione del Cocktail in Concorso.

Data: _____

Firma (*leggibile*) dello studente in concorso _____

Visto della Commissione _____