

REGOLAMENTO CONCORSO REGIONALE E NAZIONALE A.B.I.

PROFESSIONAL (25:02)

"UN BRAVO BARMAN PROMUOVE L'OSPITALITÀ, L'ACCOGLIENZA, L'IMPEGNO E LA PASSIONE.

PRINCIPI CARDINE DI UN'INDISCUTSA PROFESSIONALITÀ"

(UMBERTO CASELLI)

In queste competizioni ufficiali a livello regionale, interregionale e finale nazionale, i bartender più rappresentativi di A.B.I. Professional, si mettono a confronto per classe, stile e creatività. Queste gare sono da sempre un riferimento per quelli che siamo soliti chiamare i valori della professionalità italiana, che, seguendo le nuove tendenze, sono da sempre riconosciuti come capi saldi dell'accrescimento tecnico, culturale e umano della nostra figura di Barman.

Ognuno dei concorrenti dovrà creare e preparare con tecnica e stile una ricetta abbinata agli innumerevoli prodotti del panier delle nostre aziende partner, valorizzando l'aspetto organolettico, la tecnica di preparazione, la decorazione, il food pairing e non per ultimo la consapevolezza del bere alcolico con la formulazione dell'etichetta del cocktail.

Regolamento Concorsi / Concorrenti

Le ricette dovranno essere inviate all'indirizzo info@abiprofessional.it oppure alla mail di riferimento che potrebbe essere centroformazione@abiprofessional.it o di attinenza regionale, entro e non oltre 30 gg dall'inizio del Concorso Regionale, Interregionale e del Concorso Nazionale. La ricetta dovrà essere di fantasia e facilmente replicabile, rispettosa della categoria (Pre-Dinner, Sparkling, After Dinner Digestivo, After Dinner Anytime, Long Drink) che ogni anno sarà stabilita in modo differente dal Comitato Esecutivo.

Il Bartender dovrà comunque limitarsi in favore di preparazioni piacevoli e che tengano conto delle responsabilità deontologiche sul consumo e sull'abuso di alcool. Per questo motivo le ricette che non rispettano una corretta proporzionalità di grammi in alcool per bicchiere verranno respinte.

Categoria	Quantità (millilitri)	Volume alcolico massimo (%)
Pre-Dinner	100	32
Sparkling	150 (minima 60ml spumante)	20
After-Dinner Digestivo	100	35
Any Time	100	32
Long Drink	da 160 a 200	20
Frozen	100 prodotto + 100 ghiaccio	25

La ricetta del cocktail dovrà essere espressa in millilitri (ml). Dovrà essere compilata con apposito modulo associativo "Etichetta del Cocktail" e firmato. Tale modulo dovrà essere controllato e controfirmato dal Coordinatore di sezione. L'eventuale constatazione di errori prevede l'applicazione di 5 punti di penalizzazione da decurtare al punteggio della tecnica. La ricetta presentata non potrà subire alcuna modifica fatta eccezione per cause straordinarie e comunque con l'assenso del Direttore del Concorso.

Il concorrente dovrà obbligatoriamente creare la ricetta su un (1) prodotto degli sponsor. L'organizzazione regionale e nazionale potrà anche abbinare in modo paritetico i prodotti dei vari sponsor ai concorrenti. Ogni altro prodotto necessario al completamento della ricetta sarà a carico del concorrente ove non presente nel portfolio del Concorso. La ricetta dovrà essere composta da un massimo di 6 ingredienti liquidi, comprese le gocce e 1 ingrediente solido (esempio: crusta, ciliegina e frutta o altri ingredienti all'interno del drink, aria, velluto o spuma al di sopra). Gli home made o infusi vanno preparati in office sotto controllo di un giudice e valgono 1 ingrediente. Il cocktail dovrà essere accompagnato obbligatoriamente da un Finger Food in abbinamento (5 punti di penalità per chi non lo presenta), concorso regionale compreso. Potrà essere dolce o salato, solido e di piccole dimensioni per poter essere preso con le dita e servito su un piattino identico per tutti i concorrenti in non più di due porzioni. Può essere portato da casa o preparato in loco direttamente, nel pieno rispetto delle normative sanitarie. Il Concorrente avrà 30 minuti di tempo per

comporlo od elaborarlo. Il punteggio espresso nel Finger Food non verrà sommato al punteggio del cocktail e concorrerà esclusivamente per il premio “Pairing Drink & Food”. Durante le competizioni i concorrenti dovranno indossare: divisa sociale A.B.I. Professional, abito blu scuro, camicia bianca, cravatta A.B.I., distintivo A.B.I., calze e scarpe nere. Evitare orologi, anelli, braccialetti, piercing e quanto possa essere soggetto a residui non desiderati, sono ammesse le fedi nunziali. I capelli, se lunghi, vanno legati sia per uomini che per donne e raccolti dietro le spalle. La barba deve essere curata. Per i non associati, è permesso l’abbigliamento del posto di lavoro, salvo che sia decoroso. Ogni concorrente dovrà munirsi di tutta l’attrezzatura a lui necessaria per la preparazione dei drink. Lo stesso vale qualora volesse utilizzare del ghiaccio tagliato da lui medesimo su misura. Tutti i concorrenti di categoria accederanno in office per il sorteggio 15 minuti prima dell’inizio del concorso, pena la squalifica. Per la preparazione della decorazione e degli home made avranno a disposizione 30 minuti. Un giudice di office controllerà il rispetto dei tempi e potrà penalizzare di 5 punti il concorrente che avrà sforato nei tempi o lasciato la postazione sporca o in disordine. A ognuno dei concorrenti verrà assegnato un numero di uscita in pedana che non corrisponderà a quello posto sul bicchiere dal giudice tecnico durante l’esecuzione. La decorazione dovrà essere proporzionata al drink e composta da elementi commestibili a carico del concorrente. NON sono ammesse decorazioni “on side” e presentazioni del cocktail su piatti e altarini. La decorazione è intesa unicamente vestita sul drink. Il concorrente dovrà preparare 4 drink, uno solo con decorazione. Alla giuria di degustazione andranno 3 drink per la valutazione organolettica e 1 decorato per il giudice che darà punteggio unico per la decorazione e per il Finger Food. Quest’ultimo sarà successivamente posto su un desk per il pubblico. Il tempo per la preparazione dei 4 drink è di 8 minuti. I bicchieri sono a carico del concorrente tranne nel caso fossero messi a disposizione dall’organizzazione per motivi di sponsor, senza limitazioni purché adatti per alimenti. Il concorrente deve avere conoscenza degli ingredienti e delle tecniche di lavoro della sua ricetta e relazionare con il giudice tecnico durante la preparazione (speak).

I PARAMETRI DI PUNTEGGIO DELLE GIURIE

GIURIA DI DECORAZIONE:

- Punteggio unico da 5 a 15
- Massimo punteggio 15

GIURIA PAIRING DRINK & FOOD:

- Punteggio unico da 20 a 100 (non sommato al drink)
- Massimo punteggio 100

Il Giudice sarà uno Chef della F.I.C. oppure un esperto di gastronomia e intaglio abbinato ad un Barman (esclusivamente per il Concorso Nazionale). Valuteranno l’aspetto della decorazione unitamente alla creatività, proporzionalità e difficoltà di esecuzione nonché l’abbinamento del finger food con il cocktail e alla sua esecuzione.

GIURIA DI DEGUSTAZIONE:

- AROMA E GUSTO: punteggio da 5 a 15
- EQUILIBRIO TRA GLI INGREDIENTI: punteggio da 1 a 5
- Massimo punteggio dei tre giudici 60

La Giuria di Degustazione sarà composta da 3 membri scelti tra Sommelier A.I.S., Maître A.M.I.R.A., Direttori d’Albergo A.D.A., Giornalisti del settore, Barman e rappresentanti del pubblico che giudicheranno con 3 punteggi sommati il gusto e l’equilibrio. I 3 Giudici potranno consultarsi tra di loro. Un Consigliere dovrà formare la Giuria sul funzionamento della scheda e l’espressione dei giudizi. Nella fase nazionale tale presenza è obbligatoria durante tutta la fase.

GIURIA TECNICA:

- RISPETTO DEI DOSAGGI: punteggio da 1 a 5
- ORDINE E PULIZIA, RISPETTO NORME HACCP: punteggio da 1 a 5
- SPEACH INERENTE ALLE CONOSCENZE TECNICHE, MERCEOLOGICHE E CULTURALI DELLA RICETTA PROPOSTA: punteggio da 1 a 5
- UNIFORMITA’ E SICUREZZA TECNICA, POSTURA, APPROCCIO, CONTATTO VISIVO, MANUALITA’,
- STILE E CLASSE: punteggio da 1 a 10
- Massimo punteggio Giuria Tecnica 25
- PENALIZZAZIONI (PUNTEGGIO A DETRARRE):

- EXTRA TIME OLTRE I 7 MINUTI PER L'ESECUZIONE DI 4 DRINK: 2 punti di penalità entro 1 minuto,
- squalifica oltre questo tempo
- PENALITA' DI OFFICE: 5 punti
- NON CORRETTA FORMULAZIONE MODULO RICETTA E ETICHETTA DEL COCKTAIL: 5 punti

La Giuria Tecnica sarà composta da Consiglieri nazionali durante la fase finale mentre nei Concorsi regionali potranno partecipare anche membri del Centro Formazione incaricati. Ogni concorrente avrà un Giudice, il quale potrà interloquire in un “Role playing”. La somma del punteggio di decorazione insieme a quelli del gusto ed equilibrio e a quello della tecnica determineranno il punteggio finale:

- Punteggio massimo drink: 100 punti (60% gusto, 25% tecnica, 15% decorazione)
- Punteggio massimo “Pairing Drink & Food”: 100 punti (indipendente dal cocktail)

Per ogni competizione sarà nominato un Direttore di gara che nominerà a sua volta 3 membri dal Comitato Esecutivo che collaboreranno allo svolgimento della gara e controlleranno la corretta modalità di esecuzione dell'office, banco gara, bottiglieria. **NON SONO ACCETTATI I MEZZI PUNTI**

Nel caso in cui ci fossero dei pari-meriti, passa in classifica il concorrente che avrà ricevuto il punteggio più alto sul gusto del cocktail e a seguire il più alto nella tecnica. Al perdurato pareggio si procederà allo spareggio.

PREMI

In occasione dei Concorsi regionali, A.B.I. Professional premierà il primo, il secondo e il terzo classificato con uno shaker Parisienne con indicazione del 1°, 2° e 3° classificato A.B.I. Professional. I vincitori assoluti saranno automaticamente Finalisti Nazionali. Le Sezioni che porteranno da 10 a 20 concorrenti potranno portare alla finale un secondo concorrente, così dicasi per le regioni con più di 20 concorrenti che potranno portare il terzo concorrente. Verranno altresì premiati il 1° classificato per la decorazione e presentazione del drink e il 1° classificato per la tecnica di lavoro. Tutti i partecipanti riceveranno un attestato di partecipazione. Per la finale Nazionale verranno premiati i primi tre classificati con premi da definire. Un premio speciale sarà offerto al vincitore del “Pairing Drink & Food”, cui sarà dedicato anche un articolo sulle nostre riviste ufficiali A tutti i vincitori e alle loro ricette saranno dedicate molte attenzioni in fase promozione social media e riviste. In particolar modo. La foto della ricetta vincente il Concorso Nazionale rappresenterà la grafica della Tessera dei Soci per un anno.

“UN BRAVO BARMAN PROMUOVE L’OSPITALITÀ, L’ACCOGLIENZA, L’IMPEGNO E LA PASSIONE.

PRINCIPI CARDINE DI UN’INDISCUSA PROFESSIONALITÀ”

(UMBERTO CASELLI)