



CONCORSO NAZIONALE AIBES 2023

-RISERVATO AGLI ISTITUTI ALBERGHIERI E PROFESSIONALI-

Ogni istituto potrà partecipare con uno studente nel concorso Nazionale AIBES dedicato alla categoria istituti alberghieri e professionali inserito all'interno della manifestazione MIXOLOGY EXPERIENCE 2023 che si svolgerà a Milano nella giornata del 9 maggio 2023.

I criteri per scegliere i concorrenti sono a discrezione dell'istituto, potranno scegliere a discrezione dei docenti il concorrente da portare al concorso o creare un miniconcorso all'interno della propria scuola.

Ogni partecipante sarà valutato secondo le regole AIBES (tecnica, decorazione, aroma e gusto).

REGOLAMENTO

Ogni concorrente avrà come tema un cocktail long drink a basso tenore alcolico (la gradazione alcolica non deve essere superiore a 15°) e si dovrà presentare il calcolo delle calorie totali.

I concorrenti dovranno preparare 3 cocktails tutti decorati.

Per la composizione del cocktail si possono utilizzare soltanto ingredienti dei Soci Sostenitori AIBES distribuiti sul territorio Italiano. È possibile conoscere le Aziende Sostenitrici visitando il sito www.aibes.it

Il concorrente dovrà partecipare al concorso con la divisa della propria scuola di appartenenza. Le donne potranno indossare i pantaloni in sostituzione della gonna ed il foulard al posto della cravatta.

Non sono ammessi orologi, braccialetti, piercing e gioielli in genere (escluso la fede nuziale) per ambo i sessi. I capelli lunghi dovranno essere raccolti.

Sono ammesse spremute fresche, centrifugati, marmellate, confetture, spezie, erbe, verdure, frutta, gelati, sorbetti, latticini e altri prodotti similari (non si possono usare succhi di frutta o bibite se non dei sostenitori).

Le ricette devono essere espresse in cl, con misure intere o mezze misure (ad esempio 0,5 cl., 1 cl., 2,5 cl., ecc.), cucchiali da bar, gocce o dashes. Tutte le quantità di frutta, erbe e verdure usate nelle ricette in maniera solida, devono essere riportate sul modulo nelle reali quantità in cui sono usate (ad esempio "una fetta, mezzo spicchio", ecc.).

I cocktail non dovranno contenere più di sette ingredienti.

Le decorazioni e le guarnizioni devono essere edibili e non concorrono al calcolo dei sette ingredienti permessi.

Quindi, né la decorazione né la guarnizione saranno conteggiati come ingredienti, ma dovranno essere indicati sul Modulo Ricetta.



A.I.B.E.S.

Associazione Italiana Barmen E Sostenitori



Decorazioni, guarnizioni, spremute, centrifughe, ecc., dovranno essere preparate in office, nel tempo massimo di 15 minuti, al termine del quale il concorrente dovrà interrompere il lavoro e non potrà ultimarlo.

La decorazione potrà essere posizionata ovunque sul bicchiere ma questa operazione dovrà essere fatta a fine miscelazione esclusivamente utilizzando le pinzette o guanti (bianchi puliti o monouso).

Non sono ammesse decorazioni fissate al bicchiere prima di salire sul palco tantomeno l'uso di side.

Se la decorazione cadrà dal bicchiere nel tragitto verso la giuria, ciò non sarà responsabilità della giuria o di chi la trasporta, ma della sua instabilità. Decorazioni edibili possono essere supportate e combinate usando comuni accessori in uso al bar, come piccole mollette o bastoncini di legno o metallo.

La crusta sul bordo del bicchiere è una guarnizione vera e propria che dovrà essere fatta su tutti i bicchieri nei 10 minuti in pedana.

I concorrenti dovranno portarsi tutto il necessario per la competizione (ingredienti, bicchieri, attrezzature, decorazioni....). L'organizzazione fornirà solamente il ghiaccio.

Esso potrà essere rinfrescante, dolce, sour o tropicale e dovrà essere servito in un bicchiere alto con ghiaccio. Le ricette dovranno essere composte da un minimo di 15 cl a un massimo di 20 cl.

Classifiche

Vi saranno giudici di tecnica, 3 giudici degustativi per valutare il drink.

Nella classifica di categoria ci saranno colonne separate che prevedono i seguenti criteri:

- Tecnica
- Decorazione
- Aroma del drink
- Gusto del drink

Sarà decretato vincitore il concorrente che raggiungerà il punteggio totale più alto.



A.I.B.E.S.

Associazione Italiana Barmen E Sostenitori



In caso di parità, tra uno o più concorrenti, i criteri che determineranno la classifica saranno nell'ordine seguente:

1. Gusto del drink
 2. Tecnica
 3. Aroma del drink
 4. Decorazione

CONCORSO NAZIONALE AIBES 2023

ISTITUTI ALBERGHIERI E PROFESSIONALI

Scheda Giudice Tecnica di Lavoro

Concorrente N.

ASPETTO - DIVISA		3 punti
1	Anelli, Bracciali, Piercing, Orecchini, Capelli, Scarpe	
2	NON RAFFREDDARE E/O NON SCOLARE LE ATTREZZATURE Non raffreddare lo shaker e non scolarlo (-1) Non raffreddare i bicchieri e non scolarli (-1) Sbagliare entrambe le cose (-4)	Da 1 a 4 punti
3	IMPROPRIA MANIPOLAZIONE DEGLI UTENSILI DA LAVORO Scolare lo shaker nel ghiaccio pulito (-1) Lavorare con lo shaker verso il cliente (-1) Sbagliare entrambe le cose (-4)	Da 1 a 4 punti
4	NON MESCOLARE SUCCHI, SPREMUTE, CENTRIFUGHE Non mescolare un succo (-1) Non mescolare più succhi (-2)	Da 1 a 2 punti
5	MANCATO RISPETTO PROPORZIONI COME DA RICETTA Errata grammatura come da ricetta o dell'allungante (es.: 9cl tot invece che 7cl) (-1) Errore eccessivo della grammatura (es.: 12cl tot invece che 7cl) (-2) Errato rispetto delle proporzioni sia della ricetta che dell'allungante (-4)	Da 1 a 4 punti
6	ERRATO RIMPIMENTO DEI BICCHIERI Non versare da sinistra a destra (viceversa per i mancini) (-1) Versare in più di due passaggi (-2) Troppo poco o troppo prodotto versato nel limite di due cl (-3) Troppo poco o troppo prodotto versato oltre il limite dei due cl (-4)	Da 1 a 4 punti
7	RIMANENZA DI DRINK NELLO SHAKER O MIXING GLASS Rimanenza fino a 2 cl (-1) Rimanenza da 2 a 4 cl (-) Rimanenza da 4 a 6 cl (-3) Rimanenza oltre i 6 cl (-4)	Da 1 a 4 punti
8	USO IMPROPRIΟ DELLE DECORAZIONI Toccare le decorazioni con le mani (-1) Decorazione de non regolamento (-2) Toccare la decorazione con le mani e decorazione non da regolamento (-3)	Da 1 a 3 punti
9	SPORCARIE IL PIANO DI LAVORO Poche gocce (-1) Molte gocce (-2) Rovesciare un bicchiere o lo shaker (-3)	Da 1 a 3 punti
10	SUPERARE IL TEMPO LIMITE COME DA REGOLAMENTO Superare di 30 secondi il tempo limite (-1) Superare di 1 minuto il tempo limite (-2) Superare di 1 minuto e 30 secondi il tempo limite (-3) Superare di oltre 2 minuti il tempo limite (-4)	Da 1 a 4 punti
11	PENALITA' COMUNICATA DALL'OFFICE	Da 3 a 5 punti

Punti di merito iniziali

40

Punti di penalità da sottrarre ai punti di merito

Punti utili ai fini del concorso da inviare in segreteria

n.b. : Il punteggio deve essere espresso con numeri interi. Non sono ammessi frazionamenti.

Firma giudice

Firma concorrente



CONCORSO NAZIONALE AIBES 2023

ISTITUTI ALBERGHIERI E PROFESSIONALI

Scheda Giudice Tecnica di Lavoro

Aspetto	<p>Originalità e creatività Proportionalità tra decorazione e bicchiere Brillantezza Pulizia Nitidezza Quanto l'aspetto stimola la voglia di bere il drink</p>	<p>Insufficiente da 1 a 3 punti Sufficiente da 4 a 7 punti Buono da 8 a 11 punti Eccellente da 12 a 15 punti</p>
Aroma	<p>Bilanciamento Fragranza Piacevolezza Quanto l'aroma stimola la voglia di bere il drink</p>	<p>Insufficiente da 1 a 3 punti Sufficiente da 4 a 5 punti Buono da 6 a 8 punti Eccellente da 9 a 10 punti</p>
Gusto	<p>Piacevolezza del sapore (acido / secco / dolce) Bilanciamento (dolce / acido) Finale (piacevole / negativo / mi aspettavo di più)</p>	<p>Insufficiente da 1 a 9 punti Sufficiente da 10 a 17 punti Buono da 18 a 23 punti Eccellente da 24 a 30 punti</p>

Firma Giudice

Segreteria

La segreteria "punteggi e classifiche" sarà posizionata in una sala apposita. È vietato l'accesso agli estranei, è consentito l'ingresso solo all'organizzazione ed al direttore del concorso.

CLASSIFICHE, CONTESTAZIONI E RECLAMI:

Sarà cura della segreteria consegnare le classifiche generali al direttore del concorso, il quale prima delle premiazioni dovrà controllarle e firmarle.

Le classifiche verranno esposte dopo le premiazioni.

Le eventuali contestazioni e/o reclami sono ammesse entro e non oltre 1 ora successiva dal termine delle premiazioni del Concorso.

Le ricette dovranno essere inviate a: ricette@aibes.it entro il 30 Aprile 2023. Saranno accettate solamente schede ricette indicate a questo regolamento e dovranno essere inviate in formato excel. Non verranno accettate ricette inviate in formato jpg, pdf, o similari.