



I.P.S.E.O.A.
"Vincenzo Gioberti"
ROMA

I Concorso interno di Enogastronomia-Sala e Gestione eventi



"Mi dispiace ma il bar è chiuso. Vuole un drink mentre aspetta che venga aperto?"

Il mondo al di là e quello al di qua del bancone. Dar vita a qualcosa che potrebbe rendere unico il momento di un ospite del nostro locale. Questo è il cuore dell'esperienza visiva, gustativa ed emozionale che un buon cocktail può creare.

Regolamento

Art.1 – La partecipazione

Possono partecipare al Concorso gli alunni delle classi seconde di questo Istituto.

1. Nel mese di novembre ogni docente di Laboratorio di Enogastronomia settore Sala Bar individuerà all'interno delle proprie classi lo studente o la studentessa che, per merito e per propensione dimostrati nella disciplina, riterrà più idoneo o idonea per la partecipazione al concorso (1 per classe)
2. Ogni partecipante dovrà preparare 3 cocktails analcolici in un'unica miscelazione (la tecnica scelta, sarà a discrezione dei ragazzi e delle ragazze in gara). Dei tre cocktails ottenuti, uno sarà destinato all'esposizione e due saranno valutati dalla giuria in base all'aspetto, al gusto bilanciato e alla decorazione. Questa dovrà essere presente in tutti e tre i bicchieri. Un' ulteriore valutazione sarà data dal servizio al tavolo dei preparati.
3. Le attrezzature verranno messe a disposizione dalla scuola; gli ingredienti verranno scelti da un paniere comunicato 10 gg prima del concorso, con la possibilità di aggiungere ingredienti di propria scelta. Non dovranno comunque essere più di 6, non contando ovviamente la decorazione.
4. I tempi di preparazione saranno così suddivisi: 15 minuti in office per preparare la linea e 10 dietro al bancone per creare la vostra opera d'arte.

Elenco classi seconde

	Classe	Sezione	Docente
1	Seconda	A	Daffina'
2	Seconda	B	Carratù
3	Seconda	C	Borrillo
4	Seconda	D	Manna
5	Seconda	E	Aiello
6	Seconda	F	Nappa
7	Seconda	G	Caruso
8	Seconda	H	Borrillo
9	Seconda	I	Costanzo
10	Seconda	L	Borrillo

I nominativi degli studenti individuati dovranno essere comunicati entro il 3 Novembre

Art3- La logistica

Date **degli incontri** per chiarimenti ed approfondimenti sullo svolgimento della manifestazione.

15 novembre presso il laboratorio di sala della sede di via della Paglia alle 11.00

16 novembre presso i laboratori di sala della sede di via dei genovesi alle 11:00

La prova si svolgerà in data 30 Novembre secondo il seguente calendario:

8,00 Ingresso in office per i primi concorrenti

8.15 – fine partecipanti: preparazione

Esposizione cocktail nell'immediato termine prova

Art.4- Criteri di giudizio

Per la valutazione della prova finale la Giuria prenderà in considerazione i seguenti indicatori:

Voto Tecnico	Lavoro in office e pulizia banco	da 0 a 20 punti
--------------	----------------------------------	-----------------

Voto tecnico in laboratorio	Tecnica di miscelazione	da 0 a 40 punti
-----------------------------	-------------------------	-----------------

Voto Giuria	Presentazione e servizio del cocktail e valutazione organolettica	Da 0 a 40 punti
-------------	---	-----------------

Per un massimo di 100 punti

Gli allievi e le allieve che non osserveranno le norme del presente regolamento potranno essere sanzionati nel punteggio finale fino ad un massimo di 10 punti.

La votazione verrà assegnata da ogni singolo giurato e riportata sull'apposita scheda.

Il punteggio massimo raggiungibile quindi sarà di 100 punti.

Art.5- La manifestazione di Premiazione

Si terrà il giorno **01 Dicembre** in seguito alla chiusura del concorso. Tutti gli alunni partecipanti sono invitati alla manifestazione di premiazione (*in divisa completa*).

Al vincitore verrà consegnato un premio e a tutti i partecipanti un attestato di partecipazione.

La Commissione Organizzatrice