



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
- ISTITUTO ALBERGHIERO MOLFETTA -

Member of
the association of
European Hotel and
Tourism Schools

DOMENIS 1898

crystal clear tradition

REGOLAMENTO

COCKTAILS & DREAMS - DOMENIS CUP

art. 1 Organizzazione

L'Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera, nell'ambito del Piano delle Attività Annuali, organizza il progetto 'COCKTAILS & DREAMS 2019' riservato agli studenti dell'Istituto regolarmente iscritti al secondo, al terzo, quarto e quinto anno delle specializzazioni di Sala e Vendita.

Nell'ambito del progetto, è indetta la Terza edizione del concorso denominato 'DOMENIS CUP', in partnership con DOMENIS1898 SRL, storica e importantissima azienda che produce distillati dal 1898, con sede in Cividale del Friuli – (UD), riservato agli alunni del triennio della specializzazione di Sala e Vendita.

Si specifica, in particolare, per l'anno scolastico 2018-2019, il concorso prevede:

- per gli alunni iscritti al secondo anno, partecipazione al Concorso 'Cocktails & Dreams';
- per gli alunni iscritti al terzo, quarto e quinto anno della specializzazione Sala e Vendita, partecipazione al Concorso 'Cocktails & Dreams – DOMENIS CUP 3^a edizione'.

art. 2 Finalità

Lo scopo della manifestazione è quello di stimolare gli allievi al confronto, mediante prove tecnico-pratiche, capaci di attivare un sano e corretto spirito di competizione e concorrenza.

Il progetto è volto a favorire uno sguardo verso una professione, quella del barman, che affascina i giovani studenti e che rappresenta un'importante possibilità di inserimento in ambito lavorativo futuro.

art. 3 Partecipazione

La partecipazione ad entrambe le categorie del Concorso è completamente gratuita.

Partecipano alla gara:

- n° 3 studenti per ogni sezione del secondo anno (**Categoria Cadetti**) selezionati dai rispettivi docenti;
 - n° 1 studente per ogni classe e per ogni sezione del 3° - 4° - 5° anno (**Categoria Professionisti**), della specializzazione di Servizi di Enogastronomia Settore Sala – Vendita, selezionati dai rispettivi docenti.
- Gli ingredienti necessari per realizzare la ricetta sono a carico dell'Istituto Alberghiero Molfetta. Gli studenti selezionati dagli insegnanti per la **Categoria Professionisti** dovranno far pervenire ai docenti

referenti del progetto, **entro il sabato 02 marzo 2019** la domanda di partecipazione, la scheda della ricetta completa in ogni sua parte ed una [liberatoria alla pubblicazione](#) di foto e ricette su alcuni dei più importanti media di livello locale, nazionale o internazionale.

art. 4 Prove

I partecipanti della **Categoria Cadetti** si confronteranno nella preparazione del cocktail '**GOLDEN DREAM**', preparato per **1 (una) porzione**.

I partecipanti della **Categoria Professionisti** si confronteranno nella preparazione di un cocktail creativo ed inedito, **after, pre-dinner o all day**, preparato per **2 (due) porzioni**, di cui **1** di presentazione e **1** da sottoporre a giudizio di Giuria qualificata, avente come base alcolica almeno uno dei prodotti messi a disposizione dalla DOMENIS1898 SRL (indicati al termine del regolamento), le cui schede tecniche possono essere visionate e/o scaricate direttamente dal sito del produttore www.domenis1898.com, oltre agli altri ingredienti elencati nella scheda ricetta, salvo disponibilità.

Ove non sia possibile reperire ingredienti particolari, ciascun alunno può provvederne a proprio carico.

Il cocktail creativo deve essere realizzato utilizzando necessariamente **shaker** o **mixing glass**.

La partecipazione al Concorso prevede l'obbligo per i concorrenti di indossare la divisa ufficiale dell'Istituto Alberghiero Molfetta, i quali dovranno presentarsi presso la Sala Venezia dell'Istituto alle ore 8,15 del **15 marzo 2019**.

Nel giorno della competizione, i partecipanti al Concorso saranno esonerati dalle attività didattiche e potranno abbandonare la sede di gara al termine della premiazione.

art. 5 Giuria

I cocktails realizzati dai concorrenti della **Categoria Cadetti** saranno sottoposti a valutazione da una Giuria composta da esperti dell'associazione di categoria A.I.B.E.S.

I cocktails realizzati dai concorrenti della **Categoria Professionisti** saranno sottoposti a valutazione da una Giuria composta da esperti dell'associazione di categoria A.I.B.E.S. e uno o più rappresentanti della stessa DOMENIS1898 SRL.

La giuria esprimerà la propria valutazione nel rispetto delle indicazioni e dei punteggi stabiliti nelle schede in allegato.

Al termine di ogni categoria di appartenenza saranno formulate delle graduatorie finali.

Il giudizio della Giuria è insindacabile.

Non sono ammessi ricorsi.

Art. 6 Premi e riconoscimenti

A tutti i partecipanti al Concorso, sarà rilasciato l'attestato di partecipazione valido come credito formativo.

In caso di '**ex aequo**' per la prima e seconda posizione, verranno effettuate delle prove aggiuntive individuate e comunicate al momento.

NON sono possibili classificazioni in '**ex aequo**' per la terza posizione. In caso di parità di punteggio, si provvederà al sorteggio dell' alunno/a che si classificherà al terzo posto.

DOCENTI REFERENTI:

Prof. Gerardo PEPE, Prof. Nicolò Fabio PISANI, Prof. Antonio CAMPANALE, Prof. Sergio NOCCO

Prodotti DOMENIS1898 utilizzabili:

- [Storica UVE](#) - acquavite d'uva, morbida e fruttata, al 42% vol.
- [Storica Verde](#) - Profumo intenso, sentore di piante e erbe aromatiche: gusto unico per il perfetto liquore da fine pasto.
- [Futura 36](#) - grappa riserva, 40% vol. Invecchiamento in botti di rovere.
- [Shades of orange](#) - Color arancio brillante e profumo inconfondibile caratterizzano le eleganti note aromatiche di questo liquore all'arancia dal gusto unico.
- [D4 DOT GIN](#) – prodotto con un intenso alcolato di ginepro e botanicals accuratamente selezionati.
- [Blueberry](#) - liquore dal profumo fruttato e dal gusto dolce, 100% vegan e biologico, preparato con materie prime di elevata qualità.
- [D3 Botanic Bitter](#) - ottenuto da tinture di erbe, cortecce, radici e oli essenziali. Blend di note dolci e amare, con una gradazione adatta a valorizzare la parte agrumata dell'aroma.
- [Aghemil](#) - Miele delicato e raffinata grappa, dolce esplosione di aromi. Da Agricoltura Biologica, il miele friulano di *Amorpha fruticosa* dona alla grappa un gradevole aroma fruttato.
- [Dombay Cherry](#) - lavorazione artigianale che estrae l'essenza della ciliegia, dolce e vellutata, dal gusto morbido e aromatico.
- [Dombay Choco](#) - Gusto caldo, ricco e sontuoso. DOMBAY Choco nasce dall'unione di finissimo cioccolato e crema di latte.



ISTITUTO ALBERGHIERO MOLFETTA

SCHEDA PER LA VALUTAZIONE DEL BERE MISCELATO

SCHEDA VALUTAZIONE ORGANOLETTICA

COCKTAILS & DREAMS 2019 - DOMENIS CUP

DENOMINAZIONE DRINK: _____

ALUNNO N° _____

DATA: 15 marzo 2019

Scheda valutazione	Eccellente	Buono	Medio	Scarso	Scadente
Valutazione visiva	15	10	08	06	04
Valutazione olfattiva	15	10	08	06	04
Valutazione gustativa	15	10	08	06	04

TOTALE PUNTEGGIO: _____ / 100

MAX: 45 /100

OSSERVAZIONI E CONSIDERAZIONI FINALI:

VALUTAZIONE VISIVA: valutazione del colore e della presentazione.

VALUTAZIONE OLFATTIVA: valutazione delle sensazioni olfattive, intensità, aroma, finezza, gradevolezza

VALUTAZIONE GUSTATIVA: valutazione dell'equilibrio dei sapori, (dolce, acido, salato, amaro) le sensazioni tattili quali, quella termica prodotta dall'alcol etilico, la rotondità del gusto, l' astringenza.

RAFFREDDAMENTO BICCHIERE: valutare se il bicchiere è ben refrigerato

ETICA PROFESSIONALE: aspetto dell'alunno, portamento e comportamento corretto, divisa e igiene.

IL PRESIDENTE DELLA GIURIA

Il risultato è dato dalla somma del punteggio della scheda tecnica e la scheda organolettica



ISTITUTO ALBERGHIERO MOLFETTA

SCHEDA PER LA VALUTAZIONE DEL BERE MISCELATO

SCHEDA VALUTAZIONE TECNICA

COCKTAILS & DREAMS 2019 - DOMENIS CUP

DENOMINAZIONE DRINK: _____

ALUNNO N° _____

DATA: 15 marzo 2019

Scheda valutazione	Eccellente	Buono	Medio	Scarso	Scadente	PENALITA'
Raffreddamento bicchiere	10	08	06	04	02	Max 1 pt
Raffreddamento shaker	10	08	06	04	02	Max 1 pt
Preparazione tecnica	15	10	08	06	04	Max 1 pt
Etica professionale	10	08	06	04	02	Max 1 pt
Tempo di esecuzione	10	08	06	04	02	Max 1 pt

TOTALE PUNTEGGIO: _____

MAX : 55/ 100

OSSERVAZIONI E CONSIDERAZIONI FINALI:

PREPARAZIONE TECNICA: valutazione del muoversi organizzato, utilizzando le qualità tecniche ben definite, saper dosare gli ingredienti con sicurezza.

RAFFREDDAMENTO BICCHIERE: valutare se il bicchiere è ben refrigerato

ETICA PROFESSIONALE: aspetto dell'alunno, portamento e comportamento corretto, divisa e igiene.

RAFFREDDAMENTO SHAKER: valutare se l'utensile usato nella preparazione è ben refrigerato

TEMPO DI ESECUZIONE: max 5 minuti

PENALITA': potranno assegnarsi al massimo 5 punti di penalità, 1 punto per ogni voce di valutazione.

IL PRESIDENTE DELLA GIURIA

Il punteggio è dato dalla somma della scheda tecnica e la scheda organolettica



ISTITUTO ALBERGHIERO MOLFETTA

SCHEDA TECNICA

COCKTAILS & DREAMS 2019 - DOMENIS CUP

NOME DEL COCKTAILS: _____

CATEGORIA: [] pre dinner [] after dinner [] all day

Bicchiere: _____

Mixing glass [] shaker []

Ingredienti:

Decorazione: _____

L'Istituto Alberghiero Molfetta metterà a disposizione gli ingredienti da voi indicati; nel caso alcuni non fossero reperibili sarà tempestivamente comunicato in modo da poter provvedere alla loro sostituzione o all'eventuale reperimento da parte dell'alunno stesso.

ALUNNO
COGNOME: _____ NOME: _____ CLASSE _____ SEZ. _____

Da consegnare entro il 02 marzo 2019 ai docenti referenti del progetto

DOMENIS 1898

crystal clear **tradition**

LIBERATORIA RELATIVA ALLA PUBBLICAZIONE DI IMMAGINI E/O FILMATI DI ALUNNI/E

Il/la sottoscritto/a _____ genitore dell'alunno/a _____ nato/a ad _____ prov. _____ il _____ residente a _____ prov. _____ indirizzo _____

AUTORIZZA

l'Istituto Alberghiero Molfetta e l'Azienda DOMENIS1898 SRL, ad utilizzare, senza limiti di tempo, spazio e supporto e senza nulla pretendere in termini di compensi e/o diritti, immagini, filmati e/o altro materiale realizzato a scopo divulgativo durante il Concorso denominato 'Cocktails & Dreams – DOMENIS CUP' che si svolgerà il giorno febbraio 2019 presso i locali dell'Istituto ospitante.

DICHIARA

di essere stato/a informato/a che:

- la pubblicazione potrà avvenire a mezzo rete internet (sito web dell'Istituto ospitante il Concorso con sede presso Molfetta -BA- o dell'Azienda DOMENIS1898 SRL con sede presso Cividale del Friuli -UD- e/o supporti digitali, cartelloni, locandine, brochure, depliant, ecc.;
- l'Istituto e l'Azienda DOMENIS1898 SRL non trarrà alcun guadagno economico da tali pubblicazioni.

luogo e data _____

firma _____

DOMENIS 1898

crystal clear **tradition**

LIBERATORIA RELATIVA ALLA PUBBLICAZIONE DI IMMAGINI E/O FILMATI DI ALUNNI/E

Il/la sottoscritto/a _____ genitore dell'alunno/a _____ nato/a ad _____ prov. _____ il _____ residente a _____ prov. _____ indirizzo _____

AUTORIZZA

l'Istituto Alberghiero Molfetta e l'Azienda DOMENIS1898 SRL, ad utilizzare, senza limiti di tempo, spazio e supporto e senza nulla pretendere in termini di compensi e/o diritti, immagini, filmati e/o altro materiale realizzato a scopo divulgativo durante il Concorso denominato 'Cocktails & Dreams – DOMENIS CUP' che si svolgerà il giorno febbraio 2019 presso i locali dell'Istituto ospitante.

DICHIARA

di essere stato/a informato/a che:

- la pubblicazione potrà avvenire a mezzo rete internet (sito web dell'Istituto ospitante il Concorso con sede presso Molfetta -BA- o dell'Azienda DOMENIS1898 SRL con sede presso Cividale del Friuli -UD- e/o supporti digitali, cartelloni, locandine, brochure, depliant, ecc.;
- l'Istituto e l'Azienda DOMENIS1898 SRL non trarrà alcun guadagno economico da tali pubblicazioni.

luogo e data _____

firma _____