

REGOLAMENTO CONCORSO SETTORE BAR/CAFFETTERIA

“La Fabbrica del Sapere”

I concorrenti che parteciperanno alla competizione dovranno sfidarsi sia nel campo della caffetteria che in quello della mixology affrontando le seguenti prove :

- 1) setup, preparazione di un caffè espresso e di un cappuccino secondo i parametri dell'Accademia Italiana dell' espresso e del cappuccino.
- 2) Dovranno risistemare e pulire la macchina e i piani di lavoro . Tutto questo in un tempo cronometrato di tre minuti.
- 3) Il superamento del tempo stabilito ,porterà penalità. La valutazione darà un massimo di 15 punti in base a tecniche ,presentazione e pulizia della zona di lavoro;
- 4) setup e preparazione di un cocktail IBA di loro scelta,(dovranno procurarsi i prodotti utili alla realizzazione dell'elaborato per proprio conto).
- 5) setup, preparazione e reset della postazione, dovranno essere effettuati in un tempo limite di cinque minuti.
- 6) Il superamento di tale tempo porterà penalità. Il punteggio massimo per questa prova sarà di 15.
- 7) Le guarnizioni devono essere commestibili e non devono essere preponderanti al bicchiere.
- 8) I concorrenti dovranno gareggiare solo con gli attrezzi professionali del proprio Istituto scolastico, questo in tutte le fasi del concorso.
- 9) La divisa del concorso dovrà essere esclusivamente quella scolastica. Non sono ammessi orecchini (per gli uomini), braccialetti, grossi anelli e vistosi tatuaggi .
- 10) La giuria sarà composta da tre esperti Barman con Presidente un responsabile di associazione di settore.
- 11) I giudici potranno fare domande al concorrente riguardanti le tecniche o altri elementi inerenti alla gara. Nessuno all'esterno potrà parlare con i concorrenti.
- 12) Il giudizio della giuria è insindacabile