



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

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, prevede il progetto 'COCKTAILS & DREAMS 2020'.

Istituisce per il giorno **20 marzo 2020**, un concorso 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 **4^a 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 2019-2020, 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 4^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 7 marzo 2020** 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 '**GIN FIZZ**', 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 nel presente 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

20 marzo 2020.

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. Sergio NOCCO, Prof. Antonio CAMPANALE

Prodotti DOMENIS18g8 utilizzabili:

- [Storica UVE](#) - acquavite d'uva, morbida e fruttata, al 42% vol.
- [Trittico DOT GIN](#) - prodotto con un intenso alcolato di ginepro e botanicals accuratamente selezionati.
- [D-Omen](#) - Bevanda naturale e fresca a bassa gradazione dal sapore di mela e agrumi. Ha caratteristiche organolettiche fruttato-agrumate ed è ottenuta dalla miscelazione di una base alcolica pura con oli essenziali e tinture vegetali, tra cui domina la mela.
- [Italian Botanist Gin](#) - carattere agrumato, floreale è dovuto ad agrumi diversi e all'apporto principale dell'iris. La speziatura deriva dall'angelica e dall'anice, con un'intrigante nota erbacea dovuta al basilico.
- [Bergamot](#) - Liquore caratterizzato dall'aroma del Bergamotto utilizzando gli oli essenziali estratti dalle sue bucce. Colorazione arricchita da estratto di fiori di Cartamo.
- [Queen Mary](#) - Amaro ottenuto dall'estratto di semi di Cannabis sativa selezionati. La base di puro alcol è stata arricchita di altri venti botanicals tra cui ginepro, angelica, rabarbaro, curcuma, zenzero, arancio dolce e amaro.
- [Trittico 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.
- [Hazel](#) – A base di nocciole, Hazel è un prodotto biologico 100% vegetale, Dolce e vellutato, un giusto connubio tra 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 2020 - DOMENIS CUP

DENOMINAZIONE DRINK: _____

ALUNNO N° _____

DATA: 20 marzo 2020

| 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.

II 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 2020 - DOMENIS CUP

DENOMINAZIONE DRINK: _____

ALUNNO N° _____

DATA: 20 marzo 2020

| 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.

II PRESIDENTE DELLA GIURIA

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



ISTITUTO ALBERGHIERO MOLFETTA



SCHEDA TECNICA

COCKTAILS & DREAMS 2020 - DOMENIS CUP

NOME DEL COCKTAILS: _____

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

Bicchieri: _____

Mixing glass [] shaker []

| QUANTITÀ | INGREDIENTE |
|----------|-------------|
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |

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. _____

DOMENIS1898

crystal clear tradition

Da consegnare entro il 20 marzo 2020 ai docenti referenti del progetto

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. _____

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.

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 20 marzo 2020 presso i locali dell'Istituto ospitante.

Luogo e data _____

firma _____

DOMENIS1898

crystal clear tradition

Da consegnare entro il 20 marzo 2020 ai docenti referenti del progetto

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. _____

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.

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 20 marzo 2020 presso i locali dell'Istituto ospitante.

Luogo e data _____

firma _____