



La Federazione Italiana Barman il 19-20 Novembre 2018 presenta Cocktail and Appetizer Show

presso HOTEL PORTOGRECO SCANZANO JONICO Quarta edizione :

I sapori gastronomici dell'Italia serviti al bar.

La Federazione Italiana Barman promuove un concorso riservato ai barman iscritti regolarmente all'associazione e ai locali pubblici affiliati che si dovranno cimentarsi nella preparazione di un cocktail di fantasia categoria pre dinner short e/o medium drink presentandolo accompagnato da appetizer con tre diverse tipologie di finger-food tipici della regione di provenienza del concorrente assemblati direttamente sul posto è replicabili in un bar. Il concorrente è libero di disegnare la propria linea "Cocktail and appetizer" creando una scenografica unica e originale rappresentando il suo territorio.

Ogni Barman avrà a disposizione un buffet di circa 180 x 80 che dovrà essere allestito con fantasia, tecnica e originalità. Ogni concorrente dovrà preparare un cocktail pre dinner (con un massimo di 7 ingredienti, crusta e gocce saranno considerati ingrediente) per quattro persone, rispettando la regola di APERITIVO con massimo di sette ingredienti. I team ammessi al concorso sono 1 per regione formando una squadra di minimo due Barman ad un massimo di quattro con un Capo Squadra, nel

concorso tra i competitor puo' partecipare anche il Responsabile Regionale.

Un viaggio tra i sapori tipici dell'Italia con protagonisti i Barman che devono riprodurre i sapori e i colori della propria regione. L'obiettivo della Federazione Italiana Barman è di promuovere una linea Happy Hour F.I.B. con proposte pre dinner che rispondono alle regole del bere responsabile con la consapevolezza di gustare il drink per piacere e non per farsi del male. Il motto deve essere: la vita è una non berla. **Tutta l'utensileria compreso le bottiglie sarà a carico del concorrente. La FIB fornisce il tovagliato per allestire il buffet e il pranzo di gala.**

La giuria sarà composta da quattro persone autorevoli nel mondo eno-gastronomico e del bere miscelato comprese autorità locali.

Eventuali domande sull'organizzazione vanno inviate a: bando e regolamenti e organizzazione in loco, prese elettriche, attrezzature – paolodamore@fib.cc

Regolamento per il concorso: Cocktail And Appetizer 2018

Art. I

Barman dovranno indossare per la partecipazione al concorso la seguente divisa:

Abito colore di blu di rappresentanza, camicia bianca;

ultima versione della cravatta associativa F.I.B. ITALIA , Spilla F.I.B. ITALIA e toppa.

Art. 2

Tutti i Barman e le Barmaid partecipanti al concorso dovranno avere capelli raccolti nel caso li abbiano

lunghi;

Art. 3

I Barman dovranno avere barba curata e capelli taglio regolare senza codino;

Art. 4

set up del piano di lavoro e controllo delle bottiglie. Ultimato la preparazione del cocktail, il concorrente deve provvedere al riordino dell'utensileria impiegata e mettere a posto le bottiglie;

Art. 5

preparazione di un tavolo da buffet di circa 180 x 80 con fantasia, tecnica e originalità;

Art. 6

ultimato l'allestimento del buffet e avviato il set up dell'open bar i barman in gara non devono allontanarsi dalla propria postazione assegnata;

Art. 7

durante lo svolgersi della gara i Barman in gara non devono avere il cellulare; appunti o qualsivoglia quaderno/libro.

Art. 8

Ogni delegazione regionale composta da un minimo di due ad un massimo di quattro persone, il responsabile di regione potrà fare parte della squadre.

La suddetta squadra dovrà preparare un cocktail pre dinner per quattro persone rispettando la regola del secco o mediamente secco con massimo di sette ingredienti, gocce e cruste comprese

Art. 9

il buffet tematico Happy Hour deve essere allestito con i prodotti tipici della propria Regione; con la caratteristica della replicabilità

Art. 10

Tutta l'utensileria compreso le bottiglie sarà a carico del concorrente;

Art. 11

la giuria dovrà valutare l'originalità della proposta Happy Hour con la presentazione di un cocktail pre dinner che risponde alle regole del bere responsabile con la consapevolezza di gustare il drink per piacere e non per farsi del male;

Art. 12

la delegazione regionale è libera di disegnare la propria linea "Cocktail and appetizer" creando una scenografica unica, originale che descrive la tradizione e il folclore della propria regione;

Art. 13

Il concorrente può scegliere di utilizzare lo shaker europeo o boston o parisienne o mixing glass o

bowl (gallone).

- L'impiego dello shaker boston deve essere impugnato con il vetro all'interno, il riferimento è l'orecchio destro ad eccezione dei mancini;
- L'impiego dello shaker europeo deve essere impugnato verso l'alto, il riferimento è l'orecchio destro;

Art. 14

nel caso di punteggio pari lo spareggio deve basarsi esclusivamente sulla preparazione tecnica del concorrente;

Art. 15

Il tempo di preparazione della propria linea "Cocktail and appetizer" come in una gara classica. // concorrente deve calcolare un tempo medio di circa due ore e mezza per la mise en place del proprio banco, all'arrivo della giuria i competitor avranno quindici minuti di tempo per la preparazione degli Appetizer-Drink.

ART. 16

tutti i partecipanti devono essere in regola con il pagamento della tessera annuale 2018 FIB Italia.

ART. 17

la gara avrà inizio alle ore 9.30 del 20 Novembre e termine per la preparazione del buffet ore 12.00.

Dalle 12.00 alle 12.30 la giuria valuterà la preparazione del cocktail

ART 18

L'iscrizione dovrà essere effettuata entro e non oltre il 30/11/2018 compilando il modulo ed inviandolo

all'indirizzo email : paolodamore@fib.cc

ART 19

La ricetta dei cocktail e la descrizione degli appetizer dovrà essere consegnata in busta chiusa al

presidente di Giuria prima dell'inizio della Gara in due copie.

ART 20

Il mancato rispetto di uno degli articoli sopra citati comporterà automaticamente l'esclusione della

squadra dalla competizione.

Inizio competizione ore 9:00 del 20 Novembre 2018, alle ore 9:30 verrà letto il regolamento in allegato a questo bando di partecipazione davanti ai responsabili di regione, in modo tale che non vi possano essere o sussistere fraintendimenti dello stesso.



Modulo iscrizione Cib pro 2018, 20 Novembre - Hotel PortoGreco – Scanzano Jonico

Regione..... Responsabile

Squadra Capitano..... Luogo di lavoro

Concorrente..... Luogo di Lavoro.....

Concorrente..... Luogo di lavoro

Concorrente..... Luogo di lavoro

Nome cocktail.....



Campionati Italiani Barman "Cocktail & Appetizer Show" Quarta edizione

Scanzano Jonico 20 Novembre 2018

Cocktail

Nome

Ingredienti.....

.....

.....

.....

Appetizer (Breve descrizione)

.....

.....

.....

.....

.....

.....