



GRAN PRIX Ricola 2018



Reggia di Caserta

REGOLAMENTO COMPLETO

PUNTO 1 - L'ORGANIZZAZIONE

Il Master-Barman Ettore Diana, in collaborazione con Ricola, Giacomo Serao e la Dott.ssa Connie Goglia, organizzano la II edizione del Concorso Nazionale "Gran Prix Ricola2018", un concorso che vuole valorizzare le eccellenze degli Istituti Alberghieri, tant'è vero rivolto agli studenti delle scuole alberghiere con la media scolastica migliore, dell'indirizzo Sala e Vendita che, nell'a.s. 2018/2019, frequentano il 5^a anno.

Il Concorso si terrà il giorno 20 ottobre 2018 presso la Reggia di Caserta (CE) .

PUNTO 2 - FINALITA'

I concorrenti ammessi al concorso saranno valutati secondo un criterio professionale. La competizione ha la finalità di dare un'opportunità ai futuri barman di confrontarsi. Il concorso vuole valorizzare le eccellenze degli Istituti Alberghieri per quanto concerne l'articolazione Sala e Vendita ed esaltare il settore riservato ai barmen. La prova che affronteranno avrà come scopo quello di favorire la conoscenza dei prodotti; assisteranno ad un master sulle tisane Ricola tenuto dal Campione Mondiale IBA Pechino 2012 Ettore Diana in collaborazione con Giacomo Serao e potranno informarsi/confrontarsi con il master Ettore Diana.

PUNTO 3 - COME PARTECIPARE

Il concorso è riservato agli allievi del 5^a anno degli Istituti Alberghieri articolazione Sala e Vendita.

Ogni Istituto decide quale allievo far partecipare.

Ogni Istituto deve gareggiare con 3 allievi.

Le iscrizioni al concorso devono pervenire entro e non oltre il 30 maggio 2018 presso l'indirizzo e-mail **ettoredianaaibes@libero.it**.

Saranno ammesse alla partecipazione al Concorso Nazionale "Gran Prix Ricola" le prime 10 scuole che faranno pervenire la loro adesione.

Dovranno essere segnalati il nominativo degli allievi e dell'insegnante accompagnatore.

Le spese di viaggio dalla propria sede alla località del Concorso sono a carico degli Istituti partecipanti.

L'organizzazione metterà a disposizione per ogni concorrente **le cinque tipologie di tisane "Ricola" (Camomilla, Relax, Sambuco, Melissa Limoncella, Tredici Erbe)**, mentre le attrezzature, qualsiasi altro ingrediente e i bicchieri sono a carico dei concorrenti.

PUNTO 4 - SVOLGIMENTO DELLA PROVA

La gara prevede la preparazione di 3 long drinks analcolici (Mocktail) da 20 cl (2 per la giuria senza decorazione + 1 con la decorazione per il Presidente di giuria) che contengano una o più tra le tipologie di **Tisana Ricola**. Ogni mocktail dovrà contenere al massimo sette ingredienti. Ogni allievo ha a disposizione un tempo massimo di 7 minuti; **una penalità di 1 punto ogni 30 secondi di eccesso sul tempo limite**.

Per la partecipazione è necessario inviare:

- scheda ricetta per 3 persone del long drink con la descrizione degli ingredienti e del relativo procedimento
- scheda attrezzature occorrenti
- foto del long drink
- foto dell'allievo

Si precisa che in caso di long drink recante lo stesso nome sarà obbligatorio, per quello pervenuto in data successiva, procedere alla sostituzione del nome.

L'allievo potrà accedere all'office dieci minuti prima dell'inizio della gara per la preparazione della decorazione; si precisa che il materiale necessario per la decorazione deve essere commestibile ed è a carico del concorrente. Sono ammessi prodotti artigianali o similari come: gelati, crema di latte, sorbetti, frutta e verdura, purché tutto sigillato e lavorato in office nei tempi previsti; non è concesso l'utilizzo di nessun prodotto precedentemente preparato se non all'interno dell'office, tipo: spremute, centrifugati di frutta o verdura.

La crustas sul bordo del bicchiere dovrà essere fatta durante la prova su un solo bicchiere e verrà classificata decorazione.

Tutto ciò che viene introdotto nel bicchiere (bucce, frutta, fiori, etc.) verrà conteggiato ingrediente. Se non viene lavorato, sarà considerato decorazione e potrà essere inserito in un solo bicchiere.

Le decorazioni dovranno essere composte unicamente da frutta, verdure, spezie, erbe, radici e fiori (dichiarati commestibili dall'azienda che li produce), in ogni caso composte reperibili tutto l'anno sul mercato. Dovranno inoltre essere realizzate in office, pena esclusione dal concorso. Nella composizione delle ricette, la decorazione dovrà essere dettagliatamente specificata, non sono ammesse diciture generiche (es. frutta fresca, spiedino di frutta, frutta di stagione, etc.), pena l'applicazione di penalità nella scheda di valutazione.

Tutto ciò che non è commestibile non può essere a contatto con il liquido (es. buccia d'ananas). La decorazione deve essere posizionata sul long drink esclusivamente con le pinzette.

Durante lo svolgimento del concorso non sono ammesse, nell'office e vicino al banco di lavoro, persone estranee; l'assistenza agli allievi verrà assicurata esclusivamente dal personale addetto.

La divisa del concorrente dovrà essere completa; capelli curati e legati per le alunne, mani curate, niente anelli, un velo di trucco, niente braccialetti, orecchini non vistosi, unghie curate.

PUNTO 5 - GIURIA E PREMIAZIONE

La Giuria, formata da esperti del settore, a proprio insindacabile giudizio, valuterà la prova in base ai parametri ed ai punteggi di seguito specificati:

- Presentazione cocktail (max. 25 punti)
- Degustazione cocktail (gusto) (max. 30 punti)
- Originalità cocktail (max. 25 punti)
- Preparazione professionale (Mise en place, ordine, pulizia, HACCP, abilità, ecc) (max. 20 punti) (su indicazione degli assistenti di sala)

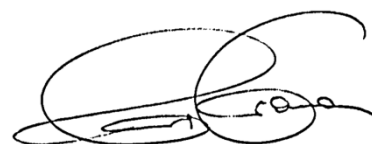
La premiazione avverrà lo stesso giorno, a fine competizione.

I premi per il 1° -2°- 3°classificato saranno una targa + attestato

A tutti gli alunni partecipanti saranno consegnati attestati di partecipazione.

PUNTO 6 - MODULISTICA

La modulistica deve essere inviata esclusivamente tramite e-mail (testi in formato word o pdf e immagini in formato ".jpg") al seguente indirizzo: ettoredianaibes@libero.it entro il 25 settembre la scheda dettagli partecipazione e le schede relative ai long drinks.





GRAN PRIX **Ricola** 2018



Reggia di Caserta

DETTAGLI PARTECIPAZIONE

ISTITUTO		
VIA	N°	CAP
LOCALITÀ		PROVINCIA
TEL	FAX	
@		

PARTECIPANTI
Dirigente Scolastico _____ sarà presente <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO*
*Il Dirigente Scolastico delega il Docente _____ (cellulare _____)
Docente accompagnatore _____ (cellulare _____)
Docente accompagnatore _____ (cellulare _____)
Alunni/e Sala e Vendita _____

Timbro dell'Istituto

Firma del Dirigente Scolastico



GRAN PRIX Ricola 2018



Reggia di Caserta

SCHEDA LONG DRINK

Istituto	
Città	
Nome e Cognome Allievo	
Luogo e data di nascita	

Nome del long drink 20 cl	
----------------------------------	--

Unità di misura	Quantità <i>(per 3 long drink)</i>	Descrizione degli ingredienti
cl		
cl		
cl		
cl		
cl		

Esecuzione del long drink

Timbro istituto

Firma del docente responsabile