

REGOLAMENTO

L'Istituto professionale "Giancarlo De Carolis" organizza mercoledì 12 maggio 2010 il XVIII Memorial Luigi Angelini .

- 1- Ogni Istituto potrà partecipare con due (2) alunni per Monoennio più un docente. A carico dell'Istituto organizzatore saranno le spese del vitto, mentre il viaggio sarà a carico dei singoli Istituti.
- 2- Il Concorso sarà articolato su una prova pratica consistente nel realizzare un cocktail prettamente analcolico: short, medium o long drink, preparato per tre (3) porzioni, più una prova di caffetteria, con la realizzazione di un espresso classico e di un cappuccino.
- 3- Per questa edizione è prevista una PROVA SCRITTA , in cui il concorrente dovrà rispondere a dieci (10) domande chiuse, riguardanti i tre settori del Corso: ristorante, bar ed enologia.
- 4- Nel cocktail possono essere usati tutti gli ingredienti come: gelato, succhi, spezie, frutta, verdure, bibite non alcoliche, creme non alcoliche, yogurt. Le ricette dovranno essere composte da un massimo di sette (7) ingredienti. I drinks dovranno essere serviti nei bicchieri e non in contenitori realizzati con frutti o altro e, per essere valutati, non devono contenere alcol. I bicchieri ammessi sono i seguenti: Piccadilly, Tumbler basso o alto, Rock:High Ball, Juice, Ypsilon.
- 5- L'Istituto organizzatore metterà a disposizione dei partecipanti tutta l'attrezzatura necessaria per la realizzazione dei drink, previo elenco da recapitarsi dieci (10) giorni prima della data di svolgimento della manifestazione, comunque non oltre il 3 maggio 2010. Gli ingredienti con le decorazioni dovranno essere portati dai singoli Istituti.
- 6- La prova di caffetteria verrà effettuata lo stesso giorno. Tutto l'occorrente sarà messo a disposizione dall'Istituto organizzatore.
- 7- I partecipanti alla gara dovranno indossare la divisa completa di sala della Scuola di provenienza, senza però nessun segno di riconoscimento della Scuola stessa.
- 8- L'accesso ai laboratori di preparazione sarà consentito ai soli concorrenti.
- 9- La Giuria sarà formata da tre esperti nel campo del beverage e della ristorazione in genere. Saranno formulati dei giudizi espressi in voti per ogni singola gara; alla fine verranno sommati e si decreterà il vincitore. A parità di punteggio verrà effettuato uno spareggio, preparando un cocktail sorteggiato tra i seguenti: Americano, Negroni, Martini dry, Negroni sballato, Grasshopper, Manhattan, Brandy Alexander.
- 10- Verranno premiati tutti i concorrenti con un attestato di partecipazione, i primi tre classificati per tutte e due le prove saranno premiati con una coppa e altri premi messi a disposizione dagli sponsors e dall'Istituto organizzatore.