

Regolamento dei concorsi di Abi Professional

I concorrenti dovranno creare una ricetta "Fancy" in combinazione di un side finger food (non obbligatorio) e avente le seguenti caratteristiche:

1. La ricetta potrà essere realizzata con abbinamento (NON OBBLIGATORIO), di un side finger food dolce o salato utilizzando prodotti tipici della regione di provenienza del concorrente.
2. Il concorrente che presenterà il side finger food concorrerà al premio "SLOW DRINK & FOOD" per cui il punteggio espresso dalla giuria non verrà sommato agli altri punteggi riferiti esclusivamente al cocktail.
3. Il finger food dovrà essere indicato nella ricetta e verrà composto in office con prodotti e attrezzature a carico del concorrente il quale avrà 30 minuti di tempo.
4. La ricetta dovrà essere espressa in millilitri (ml.)
5. Il contenuto non dovrà superare i di 200 ml.
6. La ricetta non dovrà superare i 30 % alc. Vol. Per effettuare i calcoli verrà fornito apposito modulo per la compilazione della ricetta dai coordinatori e/o consiglieri di sezione.
7. La ricetta dovrà essere compilata con apposito modulo "Etichetta del Cocktail" fornito dai coordinatori regionali. Solo i moduli completati in ogni sua parte e firmate dal concorrente e dal Consigliere e/o Coordinatore di sezione verranno ritenuti validi per la partecipazione al concorso. L'eventuale constatazione di errori in ricetta da parte dei giudici addetti alla tecnica (durante il concorso), prevede l'applicazione da 5 a 10 punti di penalizzazione da decurtare ai 20 punti previsti per la tecnica.
8. La ricetta presentata e validata a concorrere, non potrà subire alcuna modifica (prodotti e quantità) fatta eccezione per la decorazione e il side finger food. Nell'eventualità che manchi qualche prodotto in bottigliera le valutazioni sul cambiamento della ricetta spetterà ai giudici tecnici prima dell'uscita in pedana del concorrente.
9. La ricetta dovrà essere composta da un massimo di 6 ingredienti, comprese le gocce, gli home-made o infusi, precedentemente preparati. Sono ammessi solo i prodotti preparati in office. Il "Crusta" è da considerarsi ingrediente le decorazioni sono da considerarsi ingrediente quando poste all'interno del bicchiere (esempio ciliegina o peel di agrumi ecc.).
10. Il concorrente dovrà necessariamente utilizzare almeno un prodotto delle Aziende partecipanti, potrà visualizzare attraverso il sito internet Abi Professional l'elenco dei prodotti che le aziende invieranno nei singoli concorsi. www.abiprofessional.it il consigliere e/o il coordinatore di sezione invieranno la lista dei prodotti presenti al concorso.
11. Ogni altro eventuale prodotto necessario al completamento della ricetta sarà a carico del concorrente.
12. I concorrenti accederanno in office 15 minuti prima dell'inizio del sorteggio e non potranno più comunicare al di fuori dell'office. Per la preparazione della decorazione e degli eventuali home made ciascun

concorrente avrà a disposizione 30 minuti, un membro dell'Abi Professional controllerà il rispetto del tempo concesso e comunicherà eventuali sforamenti con giudici tecnici che provvederanno con le giuste considerazioni a penalizzare chi sforerà il tempo limite o lascerà la postazione di lavoro sporca e in disordine.

13. Ai concorrenti chiamati in office verrà assegnato con sorteggio un numero di uscita in pedana che non sarà quello che verrà posto sul bicchiere che verrà inviato alla giuria di degustazione, il numero sul bicchiere verrà assegnato in pedana dal giudice della tecnica e sarà un numero che estrarrà e apporrà (con etichetta) sul bicchiere quando il concorrente avrà terminato il cocktail e questo è pronto per essere servito ai giudici. Il numero assegnato verrà scritto dal giudice sulla scheda di giudizio e verrà associato quindi al nome del concorrente.
14. La decorazione dovrà essere proporzionata al drink e composta da elementi commestibili a carico del concorrente. Verrà preparata in office e posta sul bicchiere del cocktail utilizzando le apposite attrezzature.
15. Il concorrente dovrà preparare n.3 drink completi di decorazioni. Alla giuria di degustazione andranno due drink per la valutazione olfattiva e gustativa il terzo drink verrà posto su un desk per le foto e per la degustazione da parte del pubblico.
16. Il tempo per la preparazione dei tre drink è di 7 minuti.
17. Il concorrente dovrà provvedere alle proprie attrezzature.
18. Per i bicchieri, a carico del concorrente, non vi è limitazione nella scelta, purché siano adatti alla ricetta proposta.
19. Il concorrente deve avere la conoscenza della sua ricetta e degli ingredienti utilizzati, dovrà quindi relazionare con il giudice tecnico durante la preparazione (speech).

I parametri ed i punteggi di giudizio sono i seguenti:

Slow Drink & Food (il punteggio non viene sommato) da 5 a 20 punti

Giuria Degustazione:

- Decorazione da 1 a 7 punti
- Aroma e Gusto da 5 a 15 punti
- Equilibrio fra gli ingredienti da 1 a 5 punti

Giuria Tecnica:

- Rispetto dei dosaggi da 1 a 5 punti
- Ordine e pulizia rispetto norme haccp da 1 a 5 punti
- Speech inerente la ricetta e tecniche da 1 a 5 punti
- Rispetto del tempo limite

5 punti assegnati se si rispettano i 7 minuti per preparare 3 cocktails completi.

1 punto di penalità se si supera il tempo limite di 30 secondi

2 punti di penalità se si supera il tempo limite di 1 minuto

5 punti di penalità se si superano gli 8 minuti per la preparazione di 3 cocktails completi.

Le Giurie

1. La **Giuria Tecnica** sarà composta da Consiglieri Nazionali A.B.I. Professional, quella di degustazione da esponenti del settore o membri di altre Associazioni del comparto turistico alberghiero. Nello specifico, fino a due concorrenti in gara, la giuria sarà composta da due giudici di degustazione e due per la tecnica. Se in gara usciranno quattro concorrenti per volta ci saranno quattro giudici per la tecnica e quattro per la degustazione. La giuria di degustazione sarà posizionata in una stanza a parte non accessibile ai concorrenti e ai non addetti. La giuria Tecnica sarà formata da Consiglieri Nazionali ABI Professional. I giudici tecnici posti ai lati del banco dei concorrenti potranno anche loro interloquire con i concorrenti in un "Role Playing" in cui simula un cliente. La valutazione del giudice tecnico verrà sommato a quello della giuria di degustazione e concorre al premio migliore giudizio nella tecnica.

Nel caso in cui ci fossero dei pari-meriti, passa in classifica il concorrente che avrà ricevuto il punteggio più alto sul gusto del cocktail e a seguire il più alto nella tecnica.

1. Fra i componenti della giuria dovrà essere presente un rappresentante Abi Professional che vigilerà e controllerà sul corretto parametro di giudizio degustativo precedentemente formato con un briefing.
2. Verranno premiati i primi 3 assoluti classificati nel caso si tratti di concorsi regionali o interregionali questi accederanno automaticamente alla finale Nazionale. Si aggiudicheranno la Finale Nazionale anche i primi classificati di ogni Sezione (se non assoluti, altrimenti, il successivo in classifica di Sezione). Le Sezioni che porteranno da 10 a 20 concorrenti potranno portare alla finale un ulteriore concorrente, così dicasi per le regioni con più di 20 concorrenti che potranno portare il 3° concorrente.

Abbigliamento e Cura Del Concorrente

Durante le competizioni i concorrenti dovranno indossare: divisa sociale Abi Professional, abito blu scuro, camicia bianca, cravatta Abi, distintivo Abi e scarpe nere. Evitare orologi, anelli, braccialetti e quanto possa essere soggetto a residui non desiderati, sono ammesse le fedine nuziali. I capelli, se lunghi, vanno legati sia per uomini che per donne e raccolti dietro le spalle. La barba deve essere curata. Per i non associati, è permesso l'abbigliamento del posto di lavoro, salvo che sia decoroso con camicia e cravatta ed eventuale gilet.

Premi

- In occasione delle preselezioni, A.B.I. Professional premierà il primo, il secondo e il terzo classificato con uno shaker Parisienne con indicazione del 1°, 2° e 3° classificato Abi Professional. I vincitori assoluti saranno automaticamente Finalisti Nazionali. Si aggiudicheranno la Finale Nazionale anche i primi classificati di ogni Sezione (se non assoluti, altrimenti, il successivo in classifica di Sezione). Le Sezioni che porteranno da 10 a 20 concorrenti potranno portare alla finale un secondo concorrente, così dicasi per le regioni con più di 20 concorrenti che potranno portare il 3° concorrente.
- Verranno altresì premiati il 1° classificato per la decorazione e presentazione del drink e il 1° classificato per la tecnica di lavoro. Tutti i partecipanti riceveranno un attestato di partecipazione. Per la finale Nazionale verranno premiati i primi tre classificati con premi da definire.

Note finali

1. Per ogni competizione sarà nominato un Direttore di gara che nominerà a sua volta 3 membri dal Comitato Esecutivo che collaboreranno allo svolgimento della gara e controlleranno la corretta modalità di esecuzione dell'office, banco gara, bottigliera e giuria.
2. I giudici degustativi e della tecnica, riceveranno un "app" che farà proiettare in tempo reale le classifiche dei concorrenti.
3. Il gruppo di lavoro per ogni manifestazione, verrà decisa per ogni singola gara e sarà composta da tutti i Soci Nazionali che daranno la disponibilità allo svolgimento della stessa.