

Promemoria Evento Gara Barman dell'Alberghiero IV Edizione 2010

Data di svolgimento: fine Aprile, di mattina

Luogo: Sala grande Ipsar Giuseppe Casini

Descrizione: Il concorso è riservato agli allievi di tutte le classi che vogliono partecipare. Un allievo per ogni classe dovrà realizzare, a seguito di un' estrazione, un cocktail IBA.

I concorrenti verranno esaminati da due giurie, una **tecnica** ed una di **degustazione**. Chi raggiungerà il punteggio maggiore, vincerà la gara.

Cocktails scelti per la gara

Bacardi	Bronx	Daiquiri	Golden cadillac
Golden dream	Alexander	Grasshopper	Manhattan
Manhattan medium	Dry martini	Sweet martini	Perfect martini
Vodka martini	Gibson	Paradise	Rob roy
Kamikaze	Americano	Gin fizz	J. Collins

Le ricette dei cocktails si trovano sul sito www.iba-world.net sezione cocktails.

Responsabili organizzativi: Nicole Chiappini e Laura Terenzoni - Classe 3C Sala/Bar

scheda di valutazione tecnica

Errori di lavoro

Punti 55

1	Aspetto, presentazione del concorrente e saluto	0-6
2	Impropria manipolazione degli utensili di lavoro	0-5
3	Prima di iniziare la miscelazione, mancato controllo degli ingredienti della ricetta	0-4
4	Non raffreddare shaker, mixing-glass, bicchieri	0-5
5	Mancata eliminazione acqua nello shaker, mixing-glass, acqua eliminata nel ghiaccio	0-5
6	Non agitare i succhi di frutta prima del loro uso	0-3
7	Errate proporzioni del cocktail	0-4
8	Shaker in direzione errata	0-3
9	Riempire troppo o troppo poco i bicchieri	0-4
10	Rimanenza del drink nello shaker o mixing- glass	0-4
11	Sporcare il piano di lavoro	0-4
12	Toccare le decorazioni con le mani (eccetto lemon twist)	0-3
13	Oltrepassare il tempo limite (5 minuti)	0-5

Note

Scheda di valutazione tecnica ispirata alla FIB (Federazione Italiana Barman) e utilizzata per il concorso Barman dell'Alberghiero Ipssar "G. Casini".