

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 Ipsar "G. Casini".