

# CAMPIONATO ITALIANO BARMAN / CAMPIONATO ITALIANO FLAIR "SPECIAL...MENTE BARMAN 2015" "Perché loro sono speciali"

24 novembre 2014 alle ore 18.39

**La Federazione Italiana Barman sempre vicina agli Istituti Professionali per i Servizi Enogastronomici e l'Ospitalità Alberghiera promuove per l'edizione 2015 "Spirito di squadra" il saper e il saper fare al bar.**

Per l'edizione 2015, che si svolgerà a Viareggio il 5 e 6 maggio 2015, abbiamo deciso anche quest'anno di unire il **C.I.B.** al concorso Special... mente Barman, iniziando a valutare anche le doti flair.

Abbiamo voluto unire i tre concorsi per permettere l'interazione tra ragazzi che dalla vita hanno avuto strade un po' diverse, chi in salita e con tanti ostacoli e chi con un po' meno di problemi.

L'idea è di farli interagire per creare uno "**spirito di squadra**" che auspichiamo possa continuare anche nella vita comune e che quest'anno premieremo con il premio **Lo Iacono/Gallone**.

- Per i **Campionati Italiani Barman** ogni scuola potrà presentare una squadra composta da un massimo due giovani barman iscritti alle classi terze e quarte, scelti tra coloro che non hanno partecipato all'edizione 2014 del suddetto concorso, pena l'eliminazione.

- Per il concorso **Special...mente Barman** un numero aperto di giovani barman Speciali iscritti alle classi **terze, quarte e quinte**

- Per i **Campionati Italiani Flair** ogni scuola potrà presentare una squadra composta da un massimo due giovani barman iscritti alle classi quarte e quinte

## **Premio Marò Lo Iacono – Rofea Gallone**

Per quanto riguarda il premio **Lo Iacono/Gallone** sarà consegnato alla scuola che avrà dimostrato il maggior affiatamento e correttezza.

Tra i giovani barman ma anche con gli insegnanti e eventualmente con i genitori.

## **C.I.B. 2015**

*Performance degli allievi*

*1° fase C.I.B.2015 i giovani barmaninizieranno con:*

· 1° prova - Test merceologico costituito da 40 domande a risposta multipla, creatosui cocktail riportati, e che in seguito chiameremo lista cocktails:

· **ALEXANDER (All Day Cocktail)**

- 3 cl Brandy
- 3 cl Crema di Cacao (scuro)
- 3 cl Crema di latte
- Versare tutti gli ingredienti in uno shaker
- con ghiaccio. Shakerare filtrare e servire in una coppetta a cocktail.

Guarnire con una grattugiata di noce moscata

· **ANGEL FACE (All Day Cocktail)**

- 3 cl Gin
- 3 cl Apricot brandy
- 3 cl Calvados
- Versare tutti gli ingredienti in uno shaker con ghiaccio. Shakerare filtrare e servire in una coppetta a cocktail.

· **AVIATION (All Day Cocktail)**

- 4,5 cl Gin
- 1,5 cl Maraschino
- 1,5 cl Succo di limone fresco
- Versare tutti gli ingredienti in uno shaker con ghiaccio. Shakerare filtrare e servire in una coppetta a cocktail.

· **BACARDI (Before Dinner Cocktail)**

- 4,5 cl Rum bianco
- 2 cl Succo di lime fresco
- 1 cl Sciroppo di granatina
- Versare tutti gli ingredienti in uno shaker con ghiaccio. Shakerare filtrare e servire in una coppetta a cocktail.

· **BETWEEN THE SHEETS (All Day Cocktail)**

- 3 cl Rum chiaro
- 3 cl Brandy
- 3 cl Triple Sec
- 2 cl Succo di limone fresco

- Versare tutti gli ingredienti in uno shaker con ghiaccio. Shakerare filtrare e servire in una coppetta a cocktail.
- **DAIQUIRI (Before Dinner Cocktail)**
- 4,5 cl Rum chiaro
- 2,5 cl Succo di lime fresco
- 1,5 cl Sciroppo di zucchero
- Versare tutti gli ingredienti in uno shaker con ghiaccio. Shakerare filtrare e servire in una coppetta a cocktail.
- **DRY MARTINI (Before Dinner Cocktail)**
- 6 cl Gin
- 1 cl Vermouth Dry
- Versare gli ingredienti nel mixing glass con ghiaccio.
- Mescolare bene e filtrare in una coppetta a cocktail.
- Guarnire con oliva.
- **WHITE LADY (All Day Cocktail)**
- 4 cl Gin
- 3 cl Triple Sec
- 2 cl Succo di limone fresco
- **Versare tutti gli ingredienti in uno shaker con ghiaccio. Shakerare filtrare e servire in una coppetta a cocktail.**
- **MANHATTAN (Before Dinner cocktail)**
- 5 cl Canadian Whiskey
- 2 cl Vermouth rosso
- Una goccia di Angostura Bitters
- Versare gli ingredienti in un mixing glass con ghiaccio partendo dalla goccia di angostura.
- Mescolare filtrare e servire in una coppetta a cocktail, guarnendo con ciliegina da cocktail.
- **MARY PICKFORD (All Day Cocktail)**
- 6 cl Rum chiaro
- 1 cl Maraschino
- 6 cl Succo di ananas fresco
- 1 cl Sciroppo di granatina
- Versare tutti gli ingredienti in uno shaker con ghiaccio. Shakerare filtrare e servire in una coppetta a cocktail.
- **MONKEY GLAND (All Day Cocktail)**

- 5 cl Gin
- 3 cl Succo d'arancia
- 2 gocce di Assenzio
- 2 gocce di Granatina
- Versare tutti gli ingredienti in uno shaker con ghiaccio. Shakerare filtrare e servire in una coppetta a cocktail.

- **PARADISE (All Day Cocktail)**

- 3,5 cl Gin
- 2 cl Apricot Brandy
- 1,5 cl Succo d'arancia
- Versare tutti gli ingredienti in uno shaker con ghiaccio.
- Shakerare filtrare e servire in una coppetta a cocktail.

- **PLANTER'S PUNCH (Long Drink)**

- 4,5 cl Rum scuro
- 3,5 cl Succo d'arancia
- 3,5 cl Succo d'ananas
- 2 cl Succo di limone
- 1 cl Sciroppo di granatina
- 1 cl Sciroppo di zucchero di canna
- 3-4 gocce di Angostura bitters
- Versare gli ingredienti, tranne il bitter, nello shaker. Shakerare filtrare in un Tumbler alto, riempito di ghiaccio; aggiungere le gocce di Angostura bitters alla fine. Guarnire con ciliegina da cocktail e spicchio di ananas.

- **SIDECAR (All Day Cocktail)**

- 5 cl Brandy
- 2 cl Triple Sec
- 2 cl Succo di limone
- Versare tutti gli ingredienti in uno shaker con ghiaccio. Shakerare filtrare e servire in una coppetta a cocktail.

- **SEX ON THE BEACH (Long Drink)**

- 4 cl Vodka
- 2 cl Peach schnapps
- 4 cl Succo di mirtillo rosso
- 4 cl Succo d'arancia
- **Versare tutti gli ingredienti in uno shaker con ghiaccio. Shakerare filtrare e servire in un Tumbler alto colmo di ghiaccio e si guarnisce con**

**una fetta di arancia.**

· **WHISKEY SOUR (Before Dinner Cocktail)**

· 4,5 cl Bourbon Whiskey

· 3,0 cl Succo di limone

· 1,5 cl Sciroppo di zucchero

· Versare tutti gli ingredienti in uno shaker con ghiaccio. Shakerare filtrare e servire in una coppetta a cocktail.

· Guarnire con mezza fetta d'arancia e ciliegina al maraschino.

· **COSMOPOLITAN (All Day Cocktail)**

· 4 cl Vodka al limone

· 1,5 cl Cointreau

· 1,5 cl Succo di lime fresco

· 3 cl Succo di mirtillo rosso

· Versare tutti gli ingredienti in uno shaker con ghiaccio. Shakerare filtrare e servire in una coppetta a cocktail.

· **GOLDEN DREAM (After Dinner Cocktail)**

· 2 cl Galliano

· 2 cl Triple sec

· 2 cl Succo d'arancia fresco

· 1 cl Crema di latte

· Versare tutti gli ingredienti in uno shaker con ghiaccio. Shakerare filtrare e servire in una coppetta a cocktail.

· **GRASSHOPPER (After Dinner Cocktail)**

· 3 cl Crema di Cacao chiara

· 3 cl Crema di Menta verde

· 3 cl Crema di latte

· Versare tutti gli ingredienti in uno shaker con ghiaccio. Shakerare filtrare e servire in una coppetta a cocktail.

· **HEMINGWAY SPECIAL (All Day Cocktail)**

· 6 cl Rum chiaro

· 4 cl Succo di pompelmo

· 1,5 cl Maraschino

· 1,5 cl Succo di lime fresco

· Versare tutti gli ingredienti in uno shaker con ghiaccio. Shakerare filtrare e servire in una coppetta a cocktail.

- **MAI-TAI Long drink**
- 4 cl (1 1/3 oz.) Rum chiaro
- 2 cl (3/4 oz.) Rum scuro
- 1,5 cl (1/2 oz.) Orange Curaçao
- 1,5 cl (1/2 oz.) Sciroppo d'orzata (di mandorle)
- 1 cl (1/3 oz.) Succo di Lime fresco
- Versare tutti gli ingredienti in uno shaker con ghiaccio. Shakerare filtrare e servire in un tumbler alto e si decora con uno spicchio di ananas, ramoscello di menta e scorza di lime. Servire con cannuccia.

- **MARGARITA (All Day Cocktail)**
- 3.5 cl Tequila
- 2 cl Cointreau
- 1.5 cl Succo di lime spremuto
- Versare tutti gli ingredienti in uno shaker con ghiaccio. Shakerare filtrare e servire in una coppetta a cocktail con tutto il bordo orlato di sale.

- **PINA COLADA Blender**
- 3 cl Rum chiaro
- 9 cl Succo di ananas
- 3 cl Latte di cocco
- Frullare gli ingredienti con ghiaccio in un blender, versare il tutto in un Tumbler alto freddato in precedenza senza ghiaccio all'interno.
- Servire con cannuce. Guarnire con fettina di ananas sul bordo e una ciliegina cocktail su uno stuzzicadente infilato nell'ananas.

- **PINA COLADA Shaker**
- 3 cl Rum chiaro
- 9 cl Succo di ananas
- 3 cl Latte di cocco
- Versare tutti gli ingredienti in uno shaker con ghiaccio. Shakerare filtrare e servire in un Tumbler alto colmo di ghiaccio.
- Servire con cannuce. Guarnire con fettina di ananas sul bordo e una ciliegina cocktail su uno stuzzicadente infilato nell'ananas.

- **KAMIKAZE (All Day Cocktail)**
- 3 cl Vodka
- 3 cl Triple sec
- 3 cl Succo di lime fresco
- Versare tutti gli ingredienti in uno shaker con ghiaccio. Shakerare

filtrare e servire in una coppetta a cocktail.

- **YELLOW BIRD (All Day Cocktail)**

- 3 cl Rum chiaro

- 1,5 cl Galliano

- 1,5 cl Triple sec

- 1,5 cl Succo di lime

- Versare tutti gli ingredienti in uno shaker con ghiaccio. Shakerare filtrare e servire in una coppetta a cocktail.

- 2° prova - Preparazione di un cocktail codificati IBA estratto a sorte dagli stessi partecipanti al momento della gara, tra quelli riportati nella lista cocktails. Ogni alunno dovrà competere con un alunno di un'altra scuola sulla preparazione di due porzioni del cocktail codificato.

- I punteggi del test sarà sommato a quello dei cocktail e avremo i partecipanti alla seconda fase.

## **2° fase C.I.B. 2015**

- 1° prova - Preparazione di un cocktail codificati estratto a sorte dagli stessi partecipanti al momento della gara. Ogni alunno dovrà competere con un alunno di un'altra scuola tra quelli che sono passati alla 2° fase, sulla preparazione di due porzioni di cocktail codificati IBA tra quelli riportati nella lista cocktail selezionati dalla commissione organizzatrice.

- 2° prova - Eseguire la preparazione di un cappuccino osservando le seguenti regole:

1. Controllo della macinatura del caffè;
2. Set up della strumentazione necessaria per la preparazione;
3. Set up per il servizio del cappuccino
4. Latte montato e trasformato in una soffice e morbida schiuma.
5. Abbinamento della crema di latte col caffè
6. Servizio al banco

- I punteggi della prova cappuccino sarà sommato a quello della prova cocktail e avremo i partecipanti alla terza fase.

Continueremo con le altre eliminatorie stile torneo di tennis fino ad arrivare alla finale 1° e 2°

## **Fase finale C.I.B. 2015**

### I finalisti del concorso dovranno:

- Elaborare un cocktail di fantasia dal tema il pre dinner con le seguenti caratteristiche:

**A.** Short drink da 7 a 9 cl

**B.** Medium drink da 9 a 13 cl

**C.** Secco mediamente secco con massimo di 2 cl di prodotto dolce (sciroppo; liquor dolci).

Le ricette dei cocktails fantasia, regolarmente compilate da tutti i partecipanti al C.I.B. 2015 usando la scheda allegata, devono pervenire alla FIB entro il 15 aprile 2015.

- Elaborazione di due cappuccini che riportino la medesima figura

Oltre alla figura che sarà a scelta del partecipante e potrà essere semplicissima o meno (e ovvio che il giudice valuterà la difficoltà della preparazione) sarà valutata la preparazione del caffè di base e della consistenza della crema completata con il servizio.

**Il vincitore del Campionato Italiano Barman 2015 Barman Junior si decreterà sommando le due performance previste.**

Saranno premiati i migliori partecipanti con un primo, secondo e due terzo classificato ex equo

Tessera associativa F.I.B. 2015 nella categoria Aspirante Barman

Il termine ultimo per l'iscrizione della scuola è il 15 aprile 2015.

N.B. Ricordiamo che in caso di problemi nell'ordinazione del tabellone potrà essere concessa o una presenza in più ad una delle scuole più vicine al luogo nel quale si tiene la manifestazione.

Data la casualità nelle estrazioni, ci potranno essere scontri già nelle fasi eliminatorie tra studenti della stessa scuola.

**SPECIAL..MENTE BARMAN 2015**

***Performance degli allievi***

***i giovani barman inizieranno con:***

- 1° prova - Test merceologico costituito da 40 domande a risposta multipla, creatosui cocktail riportati a pagina ,, che troverete nel libretto allegato al presente bando di gara;

- 2° prova - Eseguire la preparazione di un cappuccino osservando le seguenti regole:

1. Set upper il servizio del cappuccino
2. Latte montato e trasformato in una soffice e morbida schiuma.
3. Abbinamento della crema di latte col caffè
4. Servizio al banco

- 3° prova - Preparazione di un cocktail codificato estratto a sorte dagli stessi partecipanti al momento della gara, tra:

**DAIQUIRI (Before Dinner Cocktail)**

4,5 cl Rum chiaro

2,5 cl Succo di lime fresco

1,5 cl Sciroppo di zucchero

Versare tutti gli ingredienti in uno shaker con ghiaccio e filtrare in una coppetta a cocktail raffreddata.

**PARADISE (All Day Cocktail)**

3,5 cl Gin

2cl Apricot Brandy

1,5 cl Succo d'arancia

Versare tutti gli ingredienti in uno shaker con ghiaccio e filtrare in una coppetta a cocktail raffreddata.

- 4° prova - Preparazione di un cocktail codificato estratto a sorte dagli stessi partecipanti al momento della gara, tra:

**MANHATTAN (Before Dinner cocktail)**

5 cl Canadian Whiskey

2cl Vermouth rosso

Una goccia di Angostura Bitters. Versare gli ingredienti in un mixing glass con ghiaccio. Mescolare e servire in una coppetta a cocktail, guarnendo con ciliegina da cocktail.

**DRY MARTINI (Before Dinner Cocktail)**

6cl Gin

1 cl Vermouth Dry

Versare gli ingredienti nel mixing glass con ghiaccio. Mescolare bene e

filtrare in una coppetta. Guarnire con un oliva.

· Intutte e quattro le prove, il giovane barman sarà **supportato** da UN compagno di squadra creandolo “**Spirito di squadra**” con l’**obiettivi di rafforzare la propria autostima e favorendo anche l’integrazione sociale in una situazione lavorativa**, nel caso in cui sia il solo a concorrere per la scuola verrà supportato dal docente e dagli eventuali accompagnatori, verranno valutati:

- Il percorso formativo,
- L'affiatamento durante la gara del giovane barman col suo tutor
- L'affiatamento al di fuori della gara del giovane barman con i colleghi barman della propria scuola

Il vincitore del **Campionato Special..Mente Barman 2015** si decreterà **sommando le quattro performance previste più i bonus affiatamento**. Saranno premiati i migliori partecipanti con un primo, secondo e un terzo classificato.

Tessera associativa F.I.B. 2015 nella categoria Aspirante Barman

### **Campionato Italiano Flair 2015**

#### ***Performance degli allievi***

#### ***1° fase C.I.B.2015***

#### ***i giovani barman inizieranno con:***

1° prova - Test merceologico costituito da 40 domande a risposta multipla, creato sui cocktail (New era drink) riportati a pagina 10 e 11 del libretto barman & Friends allegato al presente bando di gara;

2.

2° prova - Preparazione di un cocktail codificati in due porzioni scelti dal concorrente e comunicati nel fax di iscrizione tra quelli inseriti nella dispensa allegata a pagina 10 e 11 (new era drink).

Al momento dell'entrata in pedana dovrà essere fornita la colonna sonora del cocktail in formato mp3, che farà da coreografia all'evento flair.

Servizio al banco giuria e degustazione dello stesso.

3° prova - Preparazione di un cocktail (diverso da quello della seconda

prova) codificati in due porzioni scelti dal concorrente e comunicati nel fax di iscrizione tra quelli inseriti nella dispensa allegata a pagina 10 e 11 (new era drink).

Al momento dell'entrata in pedana dovrà essere fornita la colonna sonora del cocktail in formato mp3, che farà da coreografia all'evento.

Servizio al banco giuria e degustazione dello stesso.

**Il vincitore del Campionato Italiano Flair 2015 Flair Barman Junior si decreterà sommando le tre performance previste.**

Saranno premiati i migliori partecipanti con un primo, secondo e terzo classificato.

Tessera associativa F.I.B. 2015 nella categoria Aspirante Barman flair

Il termine ultimo per l'iscrizione della scuola è il 15 aprile 2015.

**Premio Marò Lo Iacono – Rofea Gallone**

Per quanto riguarda il premio **Lo Iacono/Gallone** sarà consegnato alla scuola che avrà dimostrato il maggior affiatamento e correttezza.

Tra i giovani barman ma anche con gli insegnanti ed eventualmente con i genitori.

**Per l'iscrizione le scuole dovranno:**

indirizzare al fax: 0584389387

1. Richiesta di adesione su carta intestata corredata di:

- Nominativo dei due partecipanti al **C.I.B.2015** e compilazione scheda cocktail di fantasia per la finale
- Nominativo dei partecipanti al Campionato Italiano Flair 2015 riportando i due cocktail selezionati tra quelli new era drink per ogni partecipante (possono essere anche gli stessi per tutti i partecipanti)
- Nominativo dei partecipanti al concorso **Special...Mente Barman** specificando il percorso formativo di fianco al nominativo del partecipante: A (lieve difficoltà) / B (gravi difficoltà)
- Nominativo Docente/i accompagnatori
- Nominativo Genitori accompagnatori per lo Special...Mente ove ci siano

P.S. È possibile anche la partecipazione a uno solo degli eventi o a due dei tre.

Per qualsiasi altra informazione vi invitiamo a contattare il coordinatore della manifestazione, Losavio Tommaso 3289711373 - [tommasolosavio@fib.cc](mailto:tommasolosavio@fib.cc)

**Le prenotazioni alberghiere** verranno gestite dall'hotel Spinelli che provvederà alla prenotazione nelle varie strutture aderenti.

Il saldo dei soggiorni dovrà avvenire nei termini e modi concordati con la direttrice dell'hotel Spinelli Francavilla Maria Rosaria

tel 0584389838

e-mail: [info@hotelspinelli.it](mailto:info@hotelspinelli.it)

**La convenzione con tutte le strutture è di euro 46 in mezza pensione.**

Ricordiamo che comunque i due pranzi durante i due giorni di manifestazione saranno offerti da Special Mante Formazione.

L'organizzazione metterà a disposizione delle scuole un servizio pullman all'arrivo a Viareggio e per la partenza (comunicando via fax data orario e luogo di arrivo).

**Regolamento per la partecipazione ai concorsi**

**Art. 1** gli allievi dovranno indossare per la partecipazione al concorso la divisa dell'Istituto in caso contrario saranno eliminati;

**Art. 2** i ragazzi partecipanti al concorso dovranno avere capelli raccolti;

**Art. 3** set up del piano di lavoro e controllo delle bottiglie. Ultimato la preparazione del cocktail, il concorrente deve provvedere al riordino dell'utensileria impiegata e mettere a posto le bottiglie;

**Art. 4** durante lo svolgersi della gara gli allievi partecipanti non devono avere il cellulare;

**Art. 5** durante la preparazione del cocktail non bisogna uscire dal perimetro del tovagliolo. Tranne che per la prova flair;

**Art. 6** il concorrente che dimentica le cannuce in un cocktail long drink la penalità prevista è - 50;

**Art. 7** il concorrente che provvede a preparare una decorazione delle due previste la penalità è - 50;

**Art. 8** il non ricordarsi della ricetta prevede una penalità di - 100;

**Art. 9** la preparazione di un cocktail in uno shaker deve osservare le seguenti regole (esente per il Flair):

- Il concorrente può scegliere di utilizzare lo shaker europeo o boston;
- L'impiego dello shaker boston deve essere impugnato con il vetro all'interno, il riferimento è l'orecchio destro;

- L'impiego dello shaker europeo deve essere impugnato verso l'alto, il riferimento è l'orecchio destro;

**ART. 10** nel caso di punteggio pari lo spareggio deve basarsi esclusivamente sulla preparazione tecnica del concorrente;

**ART. 11** tempo di preparazione del cocktail per tutti e tre i concorsi:

- 2 minuti per il set up;
- 5 minuti per la preparazione di due cocktail;

**Penalità:**

1 punto ogni 30 secondi di eccesso sul tempo limite

Oltre un minuto e mezzo il concorrente potrà continuare, ma la penalità sarà di 10 punti.

**ART. 12** il risultato del test d'ingresso verrà sommato alla prima gara. Nel caso di parità del punteggio nella prima gara e nel caso che uno dei due concorrenti abbia eseguito correttamente il test, i giudici dovranno tener conto solo delle abilità tecniche del concorrente.