

ICE2020

27 – 28 MARZO – HILTON ROME AIRPORT

HO.RE.CA. DEL FUTURO

L'EVENTO ICE 2020 è organizzato da INTESA GDI scarl, con sede in via Nicaragua 10 Pomezia (RM), al fine di promuovere con l'evento i propri prodotti e divulgarne la conoscenza del bere miscelato, intende indire un concorso a premi dedicato agli studenti degli Istituti Alberghieri.

La gara si svolgerà il 28 Marzo a Roma; presso **Hilton Rome Airport – Via Arturo Ferrarin, 2 – 00054 Fiumicino (RM)** e prevede iscrizione, selezione, semifinale e finale.

Per iscriversi è necessario inviare il modulo di partecipazione compilato via mail al seguente indirizzo info@intesagdi.com entro il giorno 06 Marzo.

Periodo di svolgimento

28 Marzo 2020

- Registrazione: ore 09:00 - 10:30
- Semifinale e Finale: ore 10:30 – 13:00
- Premiazione: ore 13:30

I partecipanti dovranno consegnare la ricetta del cocktail a mano il giorno della gara in fase di registrazione.

Modalità di iscrizione

Periodo Iscrizione: entro il giorno 06 Marzo

L'iscrizione è su invito ed è a cura di Intesa l'invio dell'invito e il modulo di iscrizione.

E' necessario compilare il modulo in ogni sua parte.

L'iscrizione è gratuita ed è aperta a barman e barlady non professionisti provenienti da Istituti Alberghieri selezionati dall'organizzazione.

Il progetto, chiamato "**Ho.re.ca. del Futuro**", ha lo scopo di consolidare la relazione tra la distribuzione Food&Beverage e i futuri professionisti dell'arte dell'accoglienza.

Gli studenti avranno il compito di realizzare un cocktail attraverso il quale racconteranno la propria terra (da qui il nome della competizione "**La mia Terra in un Cocktail**"). Potranno utilizzare i prodotti che preferiscono, non necessariamente del proprio territorio. L'elaborato dovrà essere accompagnato da una narrazione dettagliata dei parallelismi tra gli aspetti del cocktail e quelli della propria terra.

I primi 3 studenti passeranno alla finale che decreterà il vincitore.

Montepremi

1° Classificato

Il Consorzio Intesa premierà il vincitore con una borsa di studio del valore di € 500.

A tutti i partecipanti sarà consegnato un attestato di partecipazione.

REGOLAMENTO

- La violazione del presente regolamento comporterà l'eliminazione dalla gara.
- Atteggiamenti lesivi o di cattivo gusto nei confronti della competizione e degli sponsor comporteranno la squalifica dalla gara.
- La realizzazione delle riprese e delle foto sarà a carico dell'organizzazione.
- L'organizzazione sarà libera di diffondere i contenuti fotografici e video sui social e nei canali media per azioni di comunicazione.
- I partecipanti dovranno presentarsi all'orario comunicato al momento dell'iscrizione.
- L'ordine di esibizione delle selezioni verrà stabilito con sorteggio casuale il giorno della gara.
- L'ordine di esibizione della finale verrà stabilito dalla giuria e comunicato durante il briefing della finale.
- I partecipanti non dovranno indossare abbigliamento o accessori con marchi concorrenti.
- I partecipanti dovranno allenarsi e riscaldarsi esclusivamente nell'area apposita; saranno responsabili per tutta la durata dell'evento per la propria incolumità e per eventuali danni arrecati a cose o a terze persone.
- I partecipanti potranno utilizzare la propria attrezzatura in affiancamento a quella fornita dall'organizzazione, a condizione che sia senza marchi concorrenti. L'organizzazione metterà a disposizione esclusivamente l'attrezzatura prevista da set up ufficiale.
- Le ricette saranno libere nella categoria e tecnica di preparazione.
- Le bottiglie di prodotti sponsor dovranno essere utilizzate con l'etichetta originale integra.
- Non si potranno nastrare le bottiglie prima della gara.
- Saranno ammessi prodotti home made (fatti in casa) ma precedentemente etichettati con la dichiarazione degli ingredienti e data di produzione.
- Le decorazioni, succhi e centrifugati di frutta e/o verdura dovranno essere preparati nell'office.
- La postazione in office utilizzata dal concorrente dovrà essere lasciata pulita.
- L'organizzazione metterà a disposizione solo i prodotti e l'attrezzatura prevista da regolamento. Tutto ciò di diverso da quanto espresso sarà a cura del concorrente.
- Ogni concorrente verrà giudicato singolarmente.
- Il vincitore non potrà partecipare ad altre edizioni della competizione **"Ho.re.ca. del Futuro"**. L'Istituto Alberghiero invece potrà partecipare nuovamente iscrivendo un altro studente.
- Gli organizzatori si riservano il diritto di modificare il presente regolamento.

SELEZIONI

Effettuate dal Consorzio Intesa prima dell'inizio dell'evento.

SEMIFINALI

- I partecipanti avranno a disposizione 5 minuti per la loro esibizione, all'interno della quale dovranno preparare 2 cocktails della stessa ricetta con cui si sono iscritti alla gara. **L'elaborato dovrà essere accompagnato da una narrazione dettagliata dei parallelismi tra gli aspetti del cocktail e quelli della propria terra.** Il tempo a disposizione per il set up è di 2 minuti. Inoltre avranno a disposizione 10 minuti per la preparazione in office.
- Il giudice tecnico avviserà il concorrente allo scoccare dei 4 minuti e un countdown di 10 secondi.
- Allo scadere del tempo di gara (5 min.) il concorrente avrà una penalità di -5pt/sec con una tolleranza di 5 secondi. Nel caso in cui il tempo extra superi i 2 minuti di extra time la prova sarà considerata nulla.

Punteggi Positivi (semifinali) TOT 100PT

NARRAZIONE	20P
GUSTO	30P
ASPETTO	20P
TECNICA DI ESECUZIONE	30P

Penalità (semifinali)

- PROCEDURA (-10PT): errato dosaggio, errata tecnica di preparazione (in base a quanto comunicato)
- MANCATA NARRAZIONE (da -1 a -15p): questa penalità verrà applicata per la mancata o insufficiente narrazione e la non attinenza al tema proposto.
- ERRATA ESECUZIONE (-5PT): per mancata decorazione, ghiaccio afferrato con le mani o direttamente con il bicchiere, mancata osservanza dei principi basilari del bartending.
- OVERTIME (-5PT/sec): per consegna del drink oltre il tempo previsto dal regolamento, con un margine di tolleranza di 5 secondi. Oltre tale margine verranno applicati 5 punti di penalità per ogni secondo in eccesso

Timing (semifinali)

- 10 min. set up in office
- 2 min. set up station esibizione
- 5 min. tempo di gara

FINALE

- I partecipanti avranno a disposizione 5 minuti per la loro esibizione, all'interno della quale dovranno preparare 2 cocktails: il primo con la ricetta con cui si sono iscritti alla gara mentre il secondo a sorteggio casuale della giuria tra i seguenti drink:

- 1) **MOSCOW MULE** vodka, succo di mezzo lime, ginger beer
- 2) **MARGARITA** tequila, triple sec, succo di lime, crosta di sale
- 3) **APEROL SPRITZ** aperol, prosecco, soda
- 4) **TEQUILA SUNRISE** tequila, succo d'arancia, granatina
- 5) **GIN & TONIC** gin, tonic water, lime slice
- 6) **SCREWDRIVER** vodka, succo d'arancia

Durante la creazione la giuria chiederà al partecipante dettagli generali del cocktail sorteggiato.

Il tempo a disposizione per il set up sarà di 2 minuti. Inoltre si avranno a disposizione 10 minuti per la preparazione in office.

- Il giudice tecnico avviserà il concorrente allo scoccare dei 4 minuti e un countdown di 10 secondi.
- Allo scadere del tempo di gara (5 min.) il concorrente avrà una penalità di -5pt/sec con una tolleranza di 5 secondi. Nel caso in cui il tempo extra superi i 2 minuti di extra time la prova sarà considerata nulla.

Punteggi Positivi (finale) TOT 120PT

GUSTO	50P
ASPETTO	20P
TECNICA DI ESECUZIONE	30P
COMUNICAZIONE ED INTERAZIONE	20P

Penalità (finale)

- PROCEDURA (-10PT): errato dosaggio, errata tecnica di preparazione (in base a quanto comunicato)
- ERRATA ESECUZIONE (-5PT): per mancata decorazione, ghiaccio afferrato con le mani o direttamente con il bicchiere, mancata osservanza dei principi basilari del bartending
- OVERTIME (-5PT/sec): per consegna del drink oltre il tempo previsto dal regolamento, con un margine di tolleranza di 5 secondi. Oltre tale margine verranno applicati 5 punti di penalità per ogni secondo in eccesso.

Responsabilità e Liberatorie

Il partecipante sarà responsabile della propria persona durante tutte le fasi della competizione. E' obbligatorio firmare, al momento della registrazione, una liberatoria di non responsabilità da parte dell'organizzazione per eventuali infortuni o danni derivanti dall'utilizzo da parte dell'iscritto di oggetti o strumenti della competizione o della sede dell'evento. La stessa liberatoria servirà anche per l'utilizzo dell'immagine ai fini della legge sulla privacy.

Non firmando la liberatoria non sarà possibile partecipare alla competizione.

Composizione Giuria

La giuria sarà composta da esponenti scelti da Intesa Gdi e FBS flair bartender's school rappresentanti il mondo imprenditoriale e professionale.

Composizione Giuria

La giuria sarà composta da esponenti scelti da Intesa Gdi e FBS flair bartender's school rappresentanti il mondo imprenditoriale e professionale.

FORNITURA TECNICA A DISPOSIZIONE DEL COMPETITOR (A CURA DELL'ORGANIZZAZIONE):

BICCHIERI

- Coppa cocktail da 26 cl
- Coppa margarita da 26 cl
- Collins glass Glass da 36 e 42cl
- Collins glass da 27 cl

ATTREZZATURA

Per la postazione di gara:

- 1 Boston Shaker
- 1 Bar Mat
- 1 Bar Organizer
- Cannucce corte e lunghe
- Tovagliolini
- 1 Paletta ghiaccio
- 1 Bowl ghiaccio
- 1 Strainer
- 1 Bar Spoon
- 1 Mixing glass
- 3 Metal pour
- 1 Jigger
- 1 Pestello
- 1 Lime squeezer

ATTREZZATURA

Per l'office (4 persone alla volta):

- 4 Taglieri
- 4 Coltelli frutta
- 1 Spremiagrumi
- 1 Centrifuga
- 1 Blender
- Vassoi

FRUTTA E SPEZIE

- Arance
- Limoni
- Lime
- Menta
- Zenzero
- Fragole
- Frutti di bosco
- Passion Fruit
- Anice Stellato
- Pimento
- Rosmarino
- Basilico
- Zucchero Canna grezzo
- Zollette di zucchero

Quanto non espressamente indicato nell'elenco sarà a cura del Competitor.