



Campionato Italiano Barman[®] Professionisti

Perugia 26 e 27 settembre 2011

- Domanda di partecipazione -

Da spedire entro il 19/09/2011 per posta ordinaria a Eventi DOP sas di Alessandra Casagrande & C. via Alessandro Manzoni, 217 c.a.p. 06135 Perugia o per mail a campionatobarman@eventidop.com

Dati relativi al concorrente

Cognome e Nome _____ data di nascita ___/___/___
indirizzo _____ n. ___ cap ___ città _____ (___)
tel. _____ e-mail _____ Titolare di attività Dipendente

Dati relativi al locale Bar Albergo Pub – Birreria Discoteca Discobar Pizzeria Altro

Denominazione _____ indirizzo _____ n. ___ cap ___
città _____ (___) tel. _____ fax. _____
e-mail _____

Dichiaro di svolgere l'attività di Barman Professionista da oltre un anno alla data di presentazione della presente domanda e di accettare integralmente quanto previsto dal Regolamento Generale della competizione.

Località e data _____, ___/___/2011

FIRMA

Ai sensi degli artt. 7 e 10 del D.Lgs. 196/2003 e successive modifiche la informiamo che i suoi dati saranno trattati da Eventi DOP sas di Alessandra Casagrande & C. via Alessandro Manzoni, 217 06135 Perugia, titolare del trattamento, per dare corso alla sua richiesta di adesione alla presente iniziativa. A tale scopo il conferimento dei dati anagrafici è **indispensabile**. I suoi dati saranno trattati ai fini statistici e per eventuali proposte di iniziative editoriali e/o commerciali poste in essere da Eventi DOP sas o da terzi con cui Eventi DOP sas intrattiene rapporti. Le ricordiamo che in ogni momento Lei ha il diritto di ottenere l'aggiornamento, la rettifica, l'integrazione e la cancellazione dei suoi dati inviando una richiesta scritta a Eventi DOP sas di Alessandra Casagrande & C. via Alessandro Manzoni, 217 06135 Perugia.

Presto il consenso Nego il consenso

Località e data _____, ___/___/2011

Firma _____

**DESIDERO PARTECIPARE AL “CAMPIONATO ITALIANO BARMAN® PROFESSIONISTI” 2011,
SCEGLIENDO LA SEGUENTE CATEGORIA PER LA SEMIFINALE**

(barrare la casella)

Pre - Dinner After – Dinner Long Drink Italian Style Mojito Analcolico

Nome del Cocktail: _____

Ingredienti (max. n.7, gocce compresse) e dosi: _____

Preparazione: _____

Decorazione: _____

Strumenti di lavoro: _____

Bicchiere utilizzato: _____



CAMPIONATO ITALIANO BARMAN[®] PROFESSIONISTI

Perugia - 26 e 27 settembre 2011

Regolamento Generale del Campionato Italiano Barman[®] Professionisti, indetto dalla
"Eventi DOP sas" via Alessandro Manzoni, 217 06135 Perugia

DENOMINAZIONE

CAMPIONATO ITALIANO BARMAN[®] PROFESSIONISTI

AREA

Territorio Nazionale

DESTINATARI

Il Campionato ha lo scopo di promuovere la figura professionale del barman ed è rivolto ai cittadini italiani, che svolgono l'attività di barman professionista in Italia o all'estero, titolari o dipendenti di attività operanti nel settore bar, ristorazione e ospitalità in genere, o ai liberi professionisti con partita IVA operante nel settore come precedentemente definito, da almeno un anno e che abbiano compiuto la maggiore età all'atto dell'iscrizione al presente concorso.

PERIODO DI SVOLGIMENTO E DURATA

La competizione si svolgerà il 26 e 27 settembre 2011 presso il Centro Congressi del Best Western "Golf Hotel Quattrotorri" in via Corcianese, 260 a Perugia (www.centrocongressiperugia.it). La semifinale è prevista per lunedì 26 settembre con inizio alle ore 14.00, mentre la finale si disputerà il giorno successivo martedì 27 settembre con inizio alle ore 16,00. L'accredito dei concorrenti dovrà concludersi entro le ore 11.00 di lunedì 26 settembre 2011.

Al termine delle prove finali verrà comunicata la graduatoria definitiva e proclamato il Campione Italiano Barman[®] Professionisti.

MODALITA' D'ISCRIZIONE E PARTECIPAZIONE

Per partecipare i concorrenti dovranno inviare il modulo d'iscrizione, correttamente compilato e firmato, insieme a una ricetta **innovativa e inedita**, composta da un massimo di 7 ingredienti, gocce comprese, valida per la prova della semifinale, scelta tra una delle seguenti sei categorie: pre-dinner, after-dinner, long drink, italian style (cocktail composto esclusivamente con prodotti italiani), mojito e analcolico. L'eventuale uso della crusca sul bicchiere è da considerarsi ingrediente. La scheda d'iscrizione dovrà pervenire entro e non oltre il **19 settembre 2011** alla Segreteria della manifestazione al seguente indirizzo: Eventi DOP sas c/o Alessandra Casagrande via Alessandro Manzoni, 217 06135 Perugia – 338.9676936 – 334.6174272. In alternativa è possibile inviarla tramite posta elettronica alla seguente mail: **campionatobarman@eventidop.com**.

Le preparazioni saranno valutate da una Giuria prima dell'invito del candidato alle prove e tra quelle selezionate, saranno scelte quante si distinguono per originalità e realizzazione, per ognuna delle categorie previste dal Campionato. Qualora una preparazione non venga ritenuta idonea comporterà l'esclusione del concorrente dalla competizione. Saranno ammessi alla semifinale, **ad insindacabile giudizio dell'Organizzazione**, un numero massimo di venti candidati per categoria.

Le decorazioni dovranno essere indicate in modo dettagliato e non generico.

Gli elaborati ricevuti non verranno restituiti anche in caso di non ammissione al Campionato e potranno essere utilizzati dall'Organizzazione per fini pubblicitari, promozionali ed editoriali.

I requisiti che saranno presi in considerazione al fine della preselezione sono:

- a. ripetibilità: le ricette dovranno essere caratterizzate da una realizzazione facilmente riproponibile, realizzata con prodotti in commercio alla data di svolgimento della gara;
- b. ingredienti reperibili: verranno prese in considerazione ricette con ingredienti stagionali e di facile diffusione nella grande distribuzione;
- c. la data di arrivo della domanda.

Entro il **21 settembre 2011** l'Organizzazione inviterà a mezzo telefonico i semifinalisti **che dovranno confermare obbligatoriamente la loro adesione, pena l'esclusione dal concorso**. In caso di loro impossibilità o esclusione verrà convocato un altro concorrente, scelto in base all'ordine di selezione.

Presentando la scheda d'iscrizione il concorrente accetta integralmente quanto contenuto nel presente regolamento.

GIURIE

Le Giurie saranno due e composte da Barman Professionisti, rappresentanti dell'Associazione Italiana Sommelier, dell'Associazione Nazionale Assaggiatori Grappa e Acquavite e da esperti nel settore dell'enogastronomia e/o informazione. La prima avrà il compito di valutare tecnicamente la prova del candidato sul palco (Giuria Tecnica), mentre la seconda esprimerà il suo giudizio sulle caratteristiche organolettiche del cocktail (Giuria di Qualità). I nominativi dei giurati verranno resi noti solamente prima dell'inizio del Campionato e rimarranno confermati fino al termine della competizione.

In caso di improvviso impedimento a partecipare, saranno sostituiti da giurati di pari esperienza e valore professionale. I giudizi saranno consegnati al termine di ogni prova al responsabile e coordinatore delle Giurie che si occuperà di stilare le graduatorie e comunicare all'Organizzazione i risultati finali.

VALUTAZIONE DA PARTE DELLE GIURIE

La Giuria Tecnica sarà presente sul palco gara e valuterà nella sua complessità tecnico-professionale la prova del candidato e in particolare: presentazione, corretto uso delle attrezzature, tecnica professionale di preparazione del cocktail, tecnica della decorazione del drink, originalità, creatività, abilità e fluidità di esecuzione della prova, aspetto finale visivo del drink, pulizia ed eleganza nell'esecuzione della prova.

In finale determinerà anche la capacità comunicativa del concorrente. Il candidato può utilizzare il "flair" ma non consente di conseguire una valutazione in termini di punteggio.

La Giuria di Qualità avrà sede in un'apposita sala separata dal luogo di svolgimento delle prove, nella quale potranno accedere **esclusivamente** gli incaricati al servizio di

consegna e ritiro dei cocktails, il Coordinatore delle Giurie e il suo staff, oltre a specifico personale designato dall'Organizzazione.

Valuterà inoltre le caratteristiche organolettiche e le decorazioni del drink e più specificatamente: aspetto, aroma, gusto, personalità, creatività della ricetta, aspetto visivo del drink, equilibrio, fantasia nella decorazione del cocktail.

I giudizi verranno attribuiti al termine di ogni gara, in forma assolutamente anonima e i giudici non potranno "in nessun modo" conoscere il creatore del cocktail per poter attribuire in tutta libertà il loro giudizio.

PRODOTTI A DISPOSIZIONE

L'Organizzazione metterà a disposizione dei concorrenti le seguenti tipologie di prodotti:

- frutta di stagione;
- alcolici di comune uso nella miscelazione;
- succhi di frutta, sodati e pre-mix.

L'elenco completo, distinto per categoria di prodotto, sarà disponibile sul sito www.eventidop.com.

Gli ingredienti non compresi nel suddetto elenco, saranno reperiti a cura del concorrente.

MODALITA' DI SVOLGIMENTO DELLA SEMIFINALE

La semifinale si svolgerà lunedì 26 settembre 2011 con inizio alle ore 14.00 con la prova della prima batteria di concorrenti. Prima dell'ingresso sul palco di gara, verrà comunicato l'ordine di entrata nella sala per la competizione, in gruppi composti da non più di dieci concorrenti ciascuno, tutti appartenenti ad una categoria, che sarà scelto in base ad una preventiva estrazione.

I concorrenti verranno chiamati in office 25 minuti prima dell'inizio della gara e, qualora il concorrente non si presenti, verrà dichiarato rinunciatario e escluso dalla competizione.

Durante la prova sul palco i candidati prepareranno **due cocktails uguali**, scegliendo tra le seguenti categorie, già indicate nella domanda d'iscrizione: pre-dinner, after-dinner, long drink, italian style (cocktail composto esclusivamente con prodotti italiani), mojito e analcolico. Gli stessi dovranno dimostrare, di fronte alla Giuria Tecnica, in un tempo massimo di 5', la loro competenza nella realizzazione della ricetta e delle decorazioni con gli strumenti a loro disposizione. Sarà ammesso alla finale solo il primo classificato di ogni categoria. Ai sei finalisti si aggiungerà di diritto il Campione Italiano Barman® Under 21, vincitore del titolo nello stesso anno di svolgimento del Campionato Italiano Barman® Professionisti.

DECORAZIONI

Il candidato dovrà preparare le decorazioni del cocktail in office, messo a disposizione alla zona limitrofa al palco di gara, in un tempo massimo di 20' e in nessun modo dovrà portarle parzialmente pronte o pronte (es. frutta sbucciata o affettata, etc.) o essere aiutato, pena l'esclusione dal Campionato.

PENALITA'

Rappresentanti dell'Organizzazione verificheranno il corretto svolgimento della prova. I controlli e i rilievi saranno a cura esclusiva degli incaricati e non potranno essere sollecitati da nessuno.

Le penalità assegnate dalle Giurie saranno le seguenti:

- all'ingresso in office ai candidati verrà consegnato un cartellino con il numero assegnato di uscita, che dovrà essere applicato su di un indumento e sempre ben visibile durante l'esibizione, pena l'assegnazione di n. 3 punti di penalità;
- tutto ciò che non è commestibile non può venire a contatto né con il bordo interno o esterno del bicchiere né con il drink. In caso contrario è prevista per questa irregolarità l'assegnazione di n. 2 punti di penalità;
- le decorazioni vanno posizionate sul bicchiere esclusivamente sul palco di gara di fronte alla Giuria Tecnica e usando le apposite pinzette. In caso contrario è prevista per questa irregolarità l'assegnazione di n. 2 punti di penalità;
- l'office dovrà essere lasciato prima dell'ingresso sul palco di gara perfettamente pulito. In caso contrario è prevista per questa irregolarità la segnalazione alla Giuria Tecnica e l'assegnazione di n. 3 punti di penalità;

La mancanza del rispetto delle regole della civile convivenza e dell'educazione all'interno delle sedi ospitanti l'evento, determinano l'allontanamento del concorrente e l'esclusione definitiva dalla competizione.

ATTREZZATURE A DISPOSIZIONE

Per lo svolgimento delle prove i candidati avranno l'obbligo di utilizzare i bicchieri forniti dall'Organizzazione che saranno:

- old fashioned (18 cl.);
- tumbler (33 cl.);
- doppia coppetta (20 cl.);
- sombrero (33 cl.).

In office i concorrenti avranno inoltre a disposizione: boston, mixing glass, passino, centrifuga, spremiagrumi, blender, vassoio di servizio, ghiaccio, piattini, bicchieri, tovaglioli, caraffe e frutta di stagione.

Qualora il concorrente abbia la necessità di utilizzare attrezzatura di sua proprietà o ingredienti non disponibili, dovrà preventivamente indicarlo nel modulo d'iscrizione ed essere autorizzato dall'Organizzazione del Campionato a portarle al seguito e usarle durante la competizione.

MODALITA' DI SVOLGIMENTO DELLA FINALE

La finale si svolgerà martedì 27 settembre 2011 con inizio alle ore 16.00 con la prova del primo concorrente. Prima dell'ingresso sul palco di gara, verrà comunicato l'ordine d'ingresso nella sala per la competizione, che sarà scelto in base ad una preventiva estrazione.

La finale sarà caratterizzata dalle seguenti prove:

- a. preparazione di un Martini Dry;
- b. preparazione di **un cocktail in due dosi uguali** scelto a sorteggio prima della gara;
- c. creazione di un inedito drink composto da cinque ingredienti scelti a caso.

DESCRIZIONE

Prova a.

Il concorrente dovrà preparare un Martini Dry **in un tempo massimo di 5'**, su una base musicale scelta dal concorrente e consegnata prima della prova all'Organizzazione. Qualora non fosse utilizzabile ne verrà utilizzata una tra quelle disponibili. Il bicchiere utilizzato sarà esclusivamente la doppia coppetta. Il giudizio sulla prova verrà espresso dalla Giuria Tecnica e di Qualità.

Prova b.

Il candidato dovrà preparare a due occasionali "clienti", **in un tempo massimo di 5', due cocktails uguali**. La tipologia di drink sarà scelta per sorteggio prima della gara ma verrà comunicata al concorrente all'atto della prova. La ricetta sarà sorteggiata tra le seguenti diciotto preparazioni internazionali: Alexander, Americano, Bacardi Cocktail, Bellini, Bronx, Champagne Cocktail, Daiquiri, Golden Dream, John Collins, Manhattan, Margarita, Negroni, Perfect Martini, Singapore Sling, Stinger, Tequila Sunrise, White Lady, White Russian. Il cocktail dovrà essere pronto entro 5' e durante questo periodo di tempo il candidato dovrà dimostrare le sue capacità professionali e comunicative, intrattenendo piacevolmente gli ospiti nell'attesa di servire il cocktail.

Prova c.

Il Barman dovrà realizzare un cocktail inedito, **in un tempo massimo di 5'**, utilizzando una lista di quattro ingredienti scelti per estrazione da quattro appositi contenitori. A detti ingredienti il concorrente dovrà aggiungerne uno a sua scelta e creare un nuovo e originale drink, assegnandogli anche il nome, utilizzando esclusivamente le attrezzature e i prodotti tra quelli a disposizione. Durante la prova il concorrente dovrà illustrare alla Giuria Tecnica il procedimento scelto per la preparazione del drink e le quantità utilizzate di ogni prodotto, rispondendo a eventuali richieste di chiarimenti e domande fatte dai Giudici.

La graduatoria finale sarà redatta sommando i punti assegnati dalle due Giurie nelle tre singole prove e la classifica risultante decreterà il vincitore del "Campionato Italiano Barman® Professionisti 2011".

In caso di parità per l'assegnazione dei primi tre posti in classifica, verrà richiesta un'ulteriore prova di confronto tra i concorrenti classificati "ex equo", che dovranno preparare un cocktail scelto dalla Giuria Tecnica e non compreso in nessuna delle categorie previste dalla semifinale e finale.

ATTREZZATURE A DISPOSIZIONE

Per lo svolgimento delle prove i candidati avranno **l'obbligo** di utilizzare gli ingredienti e l'attrezzatura disponibile sulla postazione di gara.

Non sono previste decorazioni.

PREMI

A tutti i concorrenti verrà rilasciato un attestato di partecipazione al Campionato Italiano Barman® Professionisti 2011.

Ai primi tre classificati verranno consegnati:

- 1° classificato: trofeo con impressa la seguente scritta: "Campionato Italiano Barman® Professionisti 2011 – 1° Classificato";
- 2° classificato: trofeo con impressa la seguente scritta: "Campionato Italiano Barman® Professionisti 2011 – 2° Classificato";
- 3° classificato: trofeo con impressa la seguente scritta: "Campionato Italiano Barman® Professionisti 2011 – 3° Classificato".

Il vincitore potrà fregiarsi del titolo di "Campione Italiano Barman® Professionisti 2011".

Oltre alla nomina del Campione Italiano é prevista la consegna dei seguenti riconoscimenti, promossi e assegnati dal settimanale on-line **Oliovinopeperoncino** per:

- "Premio per la migliore abilità tecnica nella preparazione del cocktail";
- "Premio per la migliore capacità comunicativa".

I premi non possono essere sostituiti da nessun altro riconoscimento in oggetti o denaro.

CLASSIFICHE, CONTESTAZIONI E RECLAMI

La classifica comunicata al termine della semifinale sarà solo quella relativa al primo classificato per ogni singola categoria. Per la finale saranno resi noti il 1°, 2° e 3° posto mentre tutti gli altri concorrenti saranno considerati ex equo.

Le eventuali contestazioni dovranno essere presentate dal concorrente solo al Coordinatore delle Giurie per iscritto, entro 30' minuti dalla comunicazione della classifica finale, indicando dettagliatamente i motivi della contestazione e il reclamo dovrà essere tassativamente accompagnato da una cauzione di € 250,00. In caso di responso positivo al reclamo, la cauzione verrà restituita mentre, in caso di responso negativo, la stessa verrà trattenuta dal Coordinatore delle Giurie a titolo di indennizzo per il lavoro supplementare svolto.

L'Organizzazione declina ogni responsabilità su errori o incidenti causati dal personale addetto o di servizio durante il Campionato. Ove possibile, per causa non dovuta al lavoro del concorrente che porti una modifica o rovine il cocktail o la decorazione unita al drink stesso prima della valutazione della Giuria di Qualità (es. si rovesci il vassoio su cui è appoggiato il cocktail per la consegna ai giurati), il concorrente è autorizzato, su parere positivo del Coordinatore delle Giurie, a ripetere il drink in office. Il cocktail dovrà essere nuovamente preparato, per sottoporlo al parere della Giuria di Qualità, sotto il controllo di un Giudice nominato dall'Organizzazione, rispettando le stesse regole previste per la gara.

SPESE

Le spese di viaggio saranno a totale carico dei partecipanti, mentre l'Organizzazione si farà onere di una parte delle spese di vitto e alloggio.

RESPONSABILITA'

L'Organizzazione declina inoltre qualsiasi responsabilità di eventuali danni causati a persone, arredi, oggetti di proprietà personale o presenti nella struttura ospitante l'evento, da parte dei concorrenti, accompagnatori e ospiti. Ogni partecipante alla manifestazione è responsabile della propria persona durante il proprio soggiorno. Durante l'evento verranno effettuate riprese fotografiche e video e se il concorrente non desidera essere filmato, dovrà **obbligatoriamente** comunicarlo all'atto dell'accredito alla reception nella sede dell'evento.

VARIE

L'Organizzazione si riserva tutti i diritti di utilizzo delle ricette presentate dai concorrenti, riservandosi anche la possibilità di pubblicarle, facendo eventualmente riferimento solo al nome dell'autore della ricetta, ma senza riconoscere allo stesso alcun corrispettivo.

La stessa si riserva il diritto di cancellare e/o modificare le date e la sede dell'evento in qualsiasi momento, escludendo qualsiasi diritto di rivalsa da parte dei concorrenti.

INFORMATIVA AI SENSI DEL D. LGS. N. 196/2003 (CODICE IN MATERIA DI PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI)

Ai sensi dell'art. 13 del Codice della privacy, l'Organizzazione informa che partecipando alla competizione, i dati personali saranno oggetto di trattamento nel rispetto delle garanzie di riservatezza e delle misure di sicurezza previste dalla normativa vigente e potranno essere comunicati a Società terze per compiti di natura tecnica ed organizzativa e che tratteranno i dati personali, come distinti titolari del trattamento o in qualità di responsabili o incaricati all'uopo nominati dall'Organizzazione, esclusivamente per le finalità sopra indicate. In ogni momento, i dati utilizzati possono essere fatti aggiornare, integrare, rettificare o chiederne la cancellazione, il blocco ed opporsi al loro trattamento se effettuato in violazione di legge, ai sensi dell'art. 7 del D.Lgs. 196/2003 (ex art. 13 della legge 675/96). L'iscrizione alla competizione presuppone l'accettazione del presente Regolamento. Responsabile del trattamento dati personali è Alessandra Casagrande titolare della Eventi DOP sas via Alessandro Manzoni, 217 06135 Perugia.