ICE2019

29 – 30 MARZO – HILTON ROME AIRPORT

INTESA BARMAN COMPETITION

L'EVENTO ICE 2019 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 a barman e barlady maggiorenti.

La gara si svolgerà il 29 Marzo a Roma; presso **Hilton Rome Airport – Via Arturo Ferrarin, 2 – 00054 Fiumicino (RM)** e prevede iscrizione, semifinale e finale.

Sono ammessi un massimo di **30** iscritti/invitati. Per iscriversi è necessario inviare il modulo compilato via mail al seguente indirizzo info@intesagdi.com entro il giorno 08 Marzo.

Periodo di svolgimento

29 Marzo 2019

- Registrazione: 09:30 - 11:00
- Selezioni e Semifinale: 11:30 – 13:30 / 14:30 – 18:00
- Finale: 21:00 – 22:30

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 08 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 professionisti di età superiore ai 18 anni.

Sono ammessi un massimo di 30 partecipanti (riserve incluse).

I primi 3 passeranno alla finale che decreterà il vincitore.

Montepremi

1° Classificato

Corso di formazione professionale a scelta presso **FBS flair bartender's school** - Via Decio Mure 9 – 00174 Roma

Il premio non sarà convertibile in denaro e/o in gettoni d'oro.

A tutti i partecipanti sarà consegnato un attestato di partecipazione.

REGOLAMENTO

- La violazione del presente regolamento comporta l'eliminazione dalla gara.
- Atteggiamenti lesivi o di cattivo gusto nei confronti della competizione e degli sponsor comportano 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 devono presentarsi nell'orario comunicato al momento dell'iscrizione.
- Sono ammessi barman e barlady maggiorenni.
- Accedono alla selezione un massimo di 30 concorrenti
- L'ordine di esibizione delle selezioni viene stabilito con sorteggio casuale il giorno della gara.
- L'ordine di esibizione della finale viene stabilito dalla giuria e comunicato durante il briefing della finale.
- I partecipanti non devono indossare abbigliamento o accessori con marchi concorrenti.
- I partecipanti devono allenarsi e riscaldarsi esclusivamente nell'area apposita; sono responsabili per tutta la durata dell'evento per la propria incolumità e per eventuali danni arrecati a cose o a terze persone.
- I partecipanti possono utilizzare la propria attrezzatura in affiancamento a quella fornita dall'organizzazione, a condizione che sia senza marchi concorrenziali. L'organizzazione metterà a disposizione esclusivamente l'attrezzatura prevista da set up ufficiale.
- Le ricette sono libere nella categoria e tecnica di preparazione.
- Le bottiglie di prodotti sponsor devono essere utilizzate con l'etichetta originale integra.
- Non è consentito nastrare le bottiglie prima della gara.
- Sono 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 devono 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 dovrà essere a cura del concorrente.
- Ogni concorrente verrà giudicato singolarmente.
- Gli organizzatori si riservano il diritto di modificare il presente regolamento.

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 più un cocktail improvvisato al momento richiesto dalla giuria. 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

GUSTO	40P
ASPETTO	20P
TECNICA DI ESECUZIONE	30P
CAPACITA' DI IMPROVVISAZIONE	10P

Penalità (semifinali)

- 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

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 6 minuti di gara e si cimenteranno in una prova costruendo il drink legato alla trama di un film. Dovranno recitare e/o interpretare durante la preparazione il personaggio dello stesso (si consiglia di indossare un costume di scena). All'interno della ricetta proposta dovrà esserci presenza dei prodotti sponsor per almeno il 40%. Altri ingredienti non forniti dall'organizzazione dovranno essere recuperati dallo stesso concorrente. Il bartender dovrà mettersi in gioco dimostrando abilità nel creare "funny moments" dietro al bancone.
- Il giudice tecnico avviserà il concorrente allo scoccare dei 5 minuti e un countdown di 10 secondi.
- Allo scadere del tempo di gara (6 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 150PT

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

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.

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
- 2 Jigger di differenti misure
- 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
- Lemongrass
- Pimento
- Rosmarino
- Basilico
- Fiori Eduli
- Fiori di camomilla
- Zucchero Canna grezzo
- Zollette di zucchero

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