

ICE2018

06 e 07 APRILE – SHERATON PARCO DE' MEDICI ROME HOTEL

INTESA BARMAN COMPETITION

L'EVENTO ICE 2018 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 maggiorenni.

La gara si svolgerà il 6 aprile a Roma presso **Sheraton Parco De' Medici Rome Hotel – Struttura nr. 1 – Via Salvatore Rebecchini - 000148 Roma** e prevede iscrizione, selezioni, semifinale e finale.

Sono ammessi un massimo di **30** iscritti/invitati.

Per iscriversi è necessario inviare il modulo compilato al seguente indirizzo email: info@intesagdi.com, entro il 15 Marzo.

Periodo di svolgimento

06 Aprile 2018

- Registrazione: 09:30 - 11:00
- Selezioni e Semifinale: 11:30 – 13:30 / 14:30 – 17:00
- Finale: 23:30 – 00:00

I partecipanti dovranno consegnare la ricetta del cocktail (che prepareranno durante le selezioni) entro Venerdì 30 Marzo: via email – inviandola a pamela.spoletto@intesagdi.com oppure a mano il giorno della gara (06 Aprile) in fase di registrazione.

Al termine della finale avrà inizio un free bar. I 3 finalisti prepareranno cocktail per gli ospiti.

Location

Sheraton Parco De' Medici Rome Hotel – **Struttura nr. 1** – Via Salvatore Rebecchini - 000148 Roma

Modalità di iscrizione

Periodo Iscrizione: dal 22 Febbraio al 15 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 6 passeranno alla semifinale che decreterà i 3 finalisti

Montepremi

1° Classificato

Corso di formazione bartender PRO presso **FBS flair bartender's school** - Via dei Levii 20-22 – 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 alle ore 09:30 al banco registrazione, ritirare il badge, registrarsi e consegnare la ricetta del cocktail che prepareranno durante le selezioni.
- 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 si possono 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 sono da preparare 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.

QUALIFICHE

- 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. 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 (qualifiche) TOT 100PT

GUSTO	50P
ASPETTO	20P
TECNICA DI ESECUZIONE	30P

Penalità (qualifiche)

- 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 (qualifiche)

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

SEMIFINALI

- I partecipanti avranno a disposizione 10 minuti di gara e si sfideranno in un head to head. Saranno sorteggiate 3 coppie ognuna composta da 2 competitors che si sfideranno l'un l'altro. Ad ogni coppia verrà assegnata una mystery box, contenente una parte di ingredienti segreti che dovranno essere utilizzati per la preparazione di un drink. Ogni coppia decreterà un finalista.
- Il giudice tecnico avviserà il concorrente allo scoccare dei 9 minuti e un countdown di 10 secondi.
- Allo scadere del tempo di gara (9 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 120PT

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

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, studio ricetta e recupero ingredienti oltre quelli della mystery box
- 2 min. set up station esibizione.
- 10 min. tempo di gara.

FINALE

- I partecipanti avranno a disposizione 6 minuti di gara e si cimenteranno in una prova a sorpresa che prevede l'assegnazione di un tema legato a determinati periodi storici o momenti di consumo. Sulla base del tema assegnato ogni finalista dovrà preparare 1 cocktail utilizzando i prodotti messi a disposizione dell'organizzazione.
- 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.