



REGOLAMENTO DEL CONCORSO

“Elba nel Calice”

Riservato a barmen e barladies non professionisti operanti all'Elba

Lungomare delle Ghiaie (23 settembre 2017)

Giudizio tecnico: Attenersi al regolamento ufficiale dei concorsi regionali e nazionale.

Decorazioni: Possono essere portate già pronte, ma montate in office.

Gli ingredienti (bottiglie, succhi, centrifughe, spremute, sciroppi ecc.) e le attrezzature da lavoro devono essere portate dai partecipanti

PUNTEGGI

1°	<i>Aspetto e presentazione del concorrente</i>	5 punti
2°	<i>Mancato raffreddamento dello shaker, mixing glass</i>	4 punti
3°	<i>Presenza dello shaker in direzione errata</i>	2 punti
4°	<i>Errata proporzione degli ingredienti nel bicchiere</i>	4 punti
5°	<i>Sporcare il piano di lavoro</i>	4 punti
6°	<i>Toccare le decorazioni commestibili con le mani</i>	4 punti
7°	<i>Superare il tempo massimo di 6 minuti previsti</i>	2 punti
8°	<i>Disinvoltura e sorriso del concorrente</i>	5 punti

*Il totale è di **30 punti** che il concorrente si troverà sommato non commettendo errori.*

Regolamento punteggi giuria di Degustazione

<i>Aspetto</i>	<i>da 1 a 7 punti</i>
<i>Profumi</i>	<i>da 1 a 7 punti</i>
<i>Gusto</i>	<i>da 1 a 20 punti</i>
<i>Decorazione</i>	<i>da 1 a 10 punti</i>

TOTALE ASSOLUTO (44X4) = 176 + 30 = 206 punti

**P.S.: ogni concorrente dovrà presentare 4 drinks con una sola guarnizione
Nel caso di parità prevarrà il punteggio del gusto.**

LE RICETTE DOVRANNO PERVENIRE ENTRO IL 5 SETTEMBRE 2017

all'indirizzo carmelomartinoelbadrink@gmail.com

Info: 327 2345373