



REGOLAMENTO DEL CONCORSO

“Elba Drink”

Hotel Hermitage** Loc. La Biodola***

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

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 "
3°	<i>Presa dello shaker in direzione errata</i>	2 "
4°	<i>Errata proporzione degli ingredienti nel bicchiere</i>	4 "
5°	<i>Sporcare il piano di lavoro</i>	4 "
6°	<i>Toccare le decorazioni commestibili con le mani</i>	4 "
7°	<i>Superare il tempo massimo di 6 minuti previsti</i>	2 "
8°	<i>Disinvoltura e sorriso del concorrente</i>	5 "

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

Regolamento punteggi giuria di Degustazione

Aspetto	da 1 a 7 punti
Profumi	da 1 a 7 punti
Gusto	da 1 a 20 punti
Decorazione	da 1 a 10 punti

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

**P.S.: ogni concorrente dovrà presentare 4 drink, con relative guarnizioni
Nel caso di parità prevarrà il punteggio del gusto.**

NO PRODOTTI HOME MADE

LE RICETTE DOVRANNO PERVENIRE ENTRO IL 25 SETTEMBRE 2018

all'indirizzo concorsoelbadrink@gmail.com

CATEGORIA: FANCY COCKTAIL