

A.I.B.E.S. CAMPANIA SCHEDA RICETTA	
CATEGORIA CAFFE' PER CONCORSO EXPOSUDHOTEL 2009	
Cognome	Nome
Abitazione	
C.A.P.	Città
E-Mail	Telefono
Lavoro	
LA COMPOSIZIONE TOTALE DEL COCKTAIL DEVE ESSERE DI 38,0 CL DEI QUALI 13,0 CL DEVONO ESSERE DI CAFFE' KENON	

Nome del Cocktail	
Quantità	Ingrediente
cl. 13,0	Caffè KENON
cl.	
cl.	
cl.	
cl.	
Totale cl. 38,0	10 cl del Cocktail, completo di decorazione, devono essere versati in 1 (una) coppetta da 16 cl. 28 cl del Cocktail, senza decorazione, devono essere versati in 4 coppette da 10 cl

Decorazione.....
.....

Il contenuto totale del Cocktail deve essere di **38 cl.** e deve contenere un minimo di **13,0 cl.** di Caffè KENON, caldo o freddo, zuccherato o non.
 Il Cocktail deve essere inedito e composto con un massimo di **5 prodotti**, gocce comprese, che vanno quantificate.
 La giuria di decorazione valuterà la coppetta da 16 cl. La giuria di degustazione valuterà le coppette da 10 cl.
Non deve mancare una base alcolica o superalcolica. Il tempo di preparazione del Cocktail è di 5 minuti
 La decorazione deve essere composta unicamente da cioccolato, spezie, canditi, confettini, in ogni caso composta da prodotti reperibili tutto l'anno sul mercato e **commestibili**.
Il concorrente dovrà provvedere ai Liquori e all'attrezzatura di lavoro: shaker, passino, cucchiaino, pinzette, ecc. ecc.
 L'organizzazione provvederà per i vassoi di servizio, ghiaccio, piattini, bicchieri per trasporto della decorazione, tovaglioli, caraffe.
 La decorazione dovrà essere preparata **esclusivamente nell'office**. Sono previsti **5 punti** di penalità a chi non rispetta le regole: 2 punti per il **Tempo** e 3 punti per la **Pulizia**.
 I giudici preposti all'office vigileranno sul rispetto del regolamento, l'accertata mancanza sarà segnalata al concorrente e al giudice tecnico che avrà cura di segnare i 5 punti di penalità sulla scheda tecnica.
 Tutti i prodotti usati (escluso i liquori) devono essere portati in office integri e sigillati. Non si possono utilizzare prodotti che non sono dei Soci Sostenitori.

CONCORSO RISERVATO AI BARMEN A.I.B.E.S. UNDER 28
 SARANNO GIUDICATI DA TRE GIURIE: UNA GIURIA TECNICA, UNA GIURIA DI DEGUSTAZIONE E DA UNA GIURIA PER LA DECORAZIONE.
 LA QUANTITA' TOTALE DEL COCKTAIL DEVE ESSERE DI 38 CL.
 10 CL. DEL COCKTAIL DEVONO ESSERE VERSATI IN UNA DOPPIA COPPETTA DI 16 CL. GLI ALTRI 28 CL. DEL COCKTAIL DEVONO ESSERE VERSATI IN 4 COPPETTE DA COCKTAIL DELLA CAPACITA' DI 10 CL.

A.I.B.E.S. CAMPANIA SCHEDA RICETTA	
CATEGORIA CAFFE' PER CONCORSO EXPOSUDHOTEL 2009	
Cognome	Nome
Abitazione	
C.A.P.	Città
E-Mail	Telefono
Lavoro	
LA COMPOSIZIONE TOTALE DEL COCKTAIL DEVE ESSERE DI 38,0 CL DEI QUALI 13,0 CL DEVONO ESSERE DI CAFFE' KENON	

Nome del Cocktail	
Quantità	Ingrediente
cl. 13,0	Caffè KENON
cl.	
cl.	
cl.	
cl.	
Totale cl. 38,0	10 cl del Cocktail, completo di decorazione, devono essere versati in 1 (una) coppetta da 16 cl. 28 cl del Cocktail, senza decorazione, devono essere versati in 4 coppette da 10 cl

Decorazione.....
.....

Il contenuto totale del Cocktail deve essere di **38 cl.** e deve contenere un minimo di **13,0 cl.** di Caffè KENON, caldo o freddo, zuccherato o non.
 Il Cocktail deve essere inedito e composto con un massimo di **5 prodotti**, gocce comprese, che vanno quantificate.
 La giuria di decorazione valuterà la coppetta da 16 cl. La giuria di degustazione valuterà le coppette da 10 cl.
Non deve mancare una base alcolica o superalcolica. Il tempo di preparazione del Cocktail è di 5 minuti
 La decorazione deve essere composta unicamente da cioccolato, spezie, canditi, confettini, in ogni caso composta da prodotti reperibili tutto l'anno sul mercato e **commestibili**.
Il concorrente dovrà provvedere ai Liquori e all'attrezzatura di lavoro: shaker, passino, cucchiaino, pinzette, ecc. ecc.
 L'organizzazione provvederà per i vassoi di servizio, ghiaccio, piattini, bicchieri per trasporto della decorazione, tovaglioli, caraffe.
 La decorazione dovrà essere preparata **esclusivamente nell'office**. Sono previsti **5 punti** di penalità a chi non rispetta le regole: 2 punti per il **Tempo** e 3 punti per la **Pulizia**.
 I giudici preposti all'office vigileranno sul rispetto del regolamento, l'accertata mancanza sarà segnalata al concorrente e al giudice tecnico che avrà cura di segnare i 5 punti di penalità sulla scheda tecnica.
 Tutti i prodotti usati (escluso i liquori) devono essere portati in office integri e sigillati. Non si possono utilizzare prodotti che non sono dei Soci Sostenitori.

CONCORSO RISERVATO AI BARMEN A.I.B.E.S. UNDER 28
 SARANNO GIUDICATI DA TRE GIURIE: UNA GIURIA TECNICA, UNA GIURIA DI DEGUSTAZIONE E DA UNA GIURIA PER LA DECORAZIONE.
 LA QUANTITA' TOTALE DEL COCKTAIL DEVE ESSERE DI 38 CL.
 10 CL. DEL COCKTAIL DEVONO ESSERE VERSATI IN UNA DOPPIA COPPETTA DI 16 CL. GLI ALTRI 28 CL. DEL COCKTAIL DEVONO ESSERE VERSATI IN 4 COPPETTE DA COCKTAIL DELLA CAPACITA' DI 10 CL.