



Trofeo Exposudhotel "Cocktail al caffè 2009"

REGOLAMENTO PER I PARTECIPANTI

Questa competizione è aperta a tutti i barman e le barlady AIBES under 28, si svolgerà durante la 44° edizione di **Exposudhotel** in programma dal 15 al 20 novembre 2009 presso la Mostra d'Oltremare di Napoli. La competizione sarà organizzata in un'area speciale alla presenza di giudici e del pubblico. Ci sono soltanto 18 posti disponibili per partecipare. La competizione avrà svolgimento **il 16 novembre 2009** – fase eliminatoria dalle 15,00 alle 19,00; fase finale: dalle 19,00 alle 20,00. In finale ci saranno 4 concorrenti scelti dalla fase eliminatoria.

Come partecipare?

Semplicemente inviando alla Promhotel Italia una foto personale (jpg) e la domanda di partecipazione allegata a piè di pagina entro il 10 novembre 2009, completa di dati anagrafici, numero di telefono, indirizzo, e-mail e la ragione sociale del bar/azienda rappresentata. Se non partecipa in rappresentanza di un bar o di un'azienda lasci questo campo in bianco. Il montepremi totale è di 700 euro: il primo classificato si aggiudicherà un premio offerto dalla Kenon (assegno da 400 euro) ed un trofeo offerto dalla Promhotel Italia, il secondo classificato si aggiudicherà un assegno di 200 euro ed il terzo classificato un assegno di 100 euro. Per partecipare è necessario affrettarsi ad inviare la scheda di partecipazione alla **Promhotel Italia via fax 081 5108571 o via e-mail a segreteria@promhotelitalia.it entro il 10 novembre p.v.**

Avvertenze: Sarà accettata solo una fotografia per concorrente. La giuria selezionerà le migliori 18 preparazioni e avviserà i concorrenti abilitati a partecipare al trofeo a mezzo e-mail.

FORMAT DELLA GARA

Ogni concorrente avrà non più di 15 minuti per creare un cocktail di 38 cl. di cui:

- 10 cl del cocktail, completo di decorazione, devono essere versati in una doppia coppetta da cocktail tipo Bormioli da 16 cl.
- i restanti 28 cl del cocktail, senza decorazione, devono essere versati in quattro coppette da cocktail della capacità di 10 cl che saranno valutati da una giuria di degustazione. Non deve mancare una base alcolica, deve contenere minimo 13,0 cl. di caffè Kenon, con libero utilizzo di prodotti ad esclusione del gelato.

PROCEDURA DELLA GARA

- I concorrenti saranno giudicati da 3 giurie
- 1 giuria tecnica (giudicherà il concorrente nella preparazione del cocktail)
- 1 giuria di degustazione (giudicherà il cocktail secondo il regolamento "Concorsi AIBES")
- 1 giuria di decorazione (giudicherà il cocktail in base al regolamento AIBES)

Ogni concorrente deve portare gli ingredienti necessari alla preparazione del cocktail ad esclusione del caffè. Non potranno partecipare alla competizione coloro che non sono muniti delle corrette attrezzature. Lo sfioramento dei tempi sarà considerato come penale nella valutazione finale della performance. La direzione tecnica della gara è affidata all'AIBES – Sezione Campania.