



**FORMAZIONE E SERVIZI
PER IL MONDO
FOOD E BEVERAGE**

REGOLAMENTO

2022

**CIPPONE E DI BITETTO srl
DIVISIONE AD HORECA**

Via Vigili del fuoco caduti in servizio, 40
70026 - Modugno (BA)

p.iva 05260450720

www.adhoreca.it e-mail: info@adhoreca.it

Il presente documento è coperto da Copyright, pertanto non può essere copiato, usato o diffuso sia integralmente che in parte, senza esplicita autorizzazione scritta da parte **della Cippone e Di Bitetto srl DIVISIONE Ad Horeca, nel presente documento da ora in poi Ad Horeca** . I contravventori saranno perseguiti per legge.

REGOLAMENTO UFFICIALE

BarChef® Competition “COLLEGHI”

Organizzatori

La Ad Horeca con sede a Modugno - Via Vigili del Fuoco Caduti in Servizio 40, intende indire la prima competizione italiana a squadre denominata “**BarChef® Competition - COLLEGHI**”, e dedicata alla realizzazione di drink con abbinamento food.

Finalità e Tema della Competition

La competition sarà riservata a squadre composte da un massimo di 2 partecipanti facenti parte dello stesso punto di consumo.

Il team dovrà essere composto da un bartender e da uno chef/operatore di cucina che parteciperanno proponendo il loro drink con abbinamento food.

Per accedere al contest dovranno essere realizzati drink con uso esclusivo di almeno uno dei prodotti **focus** supportati dal resto dei prodotti del gruppo Bacardi.

Il meccanismo prevedrà bonus premialità crescenti in funzione del numero di prodotti focus utilizzati.

I bonus premialità saranno utilizzati anche in caso di utilizzo prodotti spirits nelle preparazioni food che saranno abbinati ai drink.

Periodo di svolgimento:

- **Selezioni on-line: dal 25 Ottobre al 20 Novembre 2022**
- **Finale: 30 Novembre 2022**

Sedi svolgimento gara:

Sede della Selezione: Ad Horeca– Via Vigili del Fuoco Caduti in Servizio 40.

Premessa generale

Il Competitor, dal momento della richiesta di partecipazione e di iscrizione dichiara di essere consapevole del fatto che si impegna a concedere alla Cippone & Di Bitetto divisione Ad Horeca il diritto e la licenza di utilizzare, adattare, pubblicare, riprodurre sia le ricette, che le immagini ad essa collegate, senza richiedere alcun compenso.

Dinamica di svolgimento:

Il Concorso è articolato in fasi:

1. **Iscrizioni online**
2. **Selezioni online**
3. **Finale**

1. **Iscrizione selezioni Online**

Per partecipare alla gara i Competitor dovranno:

- Cliccare sul link eventbrite e compilare il modulo di registrazione, inserendo i propri dati personali e le ricette drink e food → <https://bit.ly/BarChefCompetition-Colleghi>

2. Selezioni - Condizioni:

- L'iscrizione alla gara è **GRATUITA**.
- In data 24/11/22 verranno decretati i finalisti, che la giuria di esperti avrà selezionato dalle registrazioni on-line.
- Accederanno alla **finale** i 10 migliori team.
- Saranno selezionati n. 3 team come riserve.

3. Competizione Finale: Si svolgerà il 30 Novembre 2022

REGOLAMENTO COMPETIZIONE FINALE

Le squadre competitor che accederanno alla **finale** dovranno preparare **n° 3 Cocktail uguali e n° 3 Pairing: di cui 1 ufficiale e 2 che non verranno giudicati per l'aspetto ma solo per il gusto.**

- ✓ Le ricette presentate in Finale dovranno essere le medesime inserite durante l'iscrizione.
- ✓ Le ricette sono libere nella categoria e nella tecnica di preparazione.
- ✓ Sono ammessi prodotti home made (ovvero fatti in casa) precedentemente etichettati con la dichiarazione degli ingredienti e data di produzione, sia per le preparazioni food che drink.
- ✓ L'aromatizzazione di un prodotto alcolico dovrà essere effettuata utilizzando distillati o liquori dell'azienda Bacardi e non competitor.
- ✓ Qualsiasi altro prodotto alcolico, dovrà essere reperito direttamente dal bartender, che si sarà assicurato che non sia competitor dell'azienda Bacardi e dovrà essere portato in pedana in contenitore neutro.
- ✓ Sono ammessi pre-bacht solo di una parte della ricetta, il drink dovrà essere preparato in gara dando visibilità ai prodotti utilizzati.
- ✓ Tutti i piatti e bicchieri da utilizzare per le tre proposte drink e aperitivo dovranno essere portati dal team.
- ✓ La postazione in office utilizzata dal team dovrà essere lasciata pulita.
- ✓ Le postazioni di gara dovranno essere lasciate pulite e saranno parte della valutazione.
- ✓ Il team dovrà presentarsi in divisa.
- ✓ L'ordine di uscita avverrà tramite sorteggio.

Vincoli e obblighi di scelta:

- **Abbinamento food libero**
- **Scelta obbligatoria di uno o più prodotti a marchio Bacardi, tra i prodotti indicati nella lista.**
 - VTH MARTINI RISERVA SPECIALE RUBINO
 - BITTER MARTINI RISERVA SPECIALE
 - BOMBAY SAPPHIRE PREMIER CRU
 - ST. GERMAIN
- **Bonus premialità crescenti in funzione del numero di prodotti focus utilizzati.**
- **Bonus extra in caso di utilizzo prodotti spirits nelle preparazioni food.**

Tempistiche di gara:

- ✓ Preparazione in office **15 minuti**
- ✓ Gara totale **12 minuti** di cui **10 minuti** di gara più **2 minuti** per il set up della postazione.
- ✓ Il Giudice Tecnico avviserà il concorrente allo scoccare dei 9 minuti e 30 secondi, e ogni secondo allo scoccare dei 9 minuti e 55 secondi.
- ✓ Penalità over Time: allo scadere del tempo di gara (10 minuti) il concorrente avrà una penalità pari a -5 pt. Nel caso in cui il tempo superi di oltre 3 minuti, la prova sarà considerata nulla.

ATTREZZATURE PROFESSIONALI messe a disposizione della quadra competitor:

in postazione di gara

Bar Station:

- **Bar Top:** Bar Organizer, Cannucce corte e lunghe, Tovagliolini, colino.
- **Postazione:** Paletta ghiaccio, Pinza frutta, colino, Metal pour, Pestello, Storen pour, Jigger di diverse misure, ghiaccio (cubetto)

Cooking station:

- piastra induzione
- coltelli,
- taglieri,
- tovaglioli.

Office:

Postazione per Team:

- 2 taglieri,
- 2 coltelli
- 1 pelapatate/economo,
- 1 piastra,
- 1 pentolino,
- 1 padella,
- 2 bowl medie,
- 1 rotolone
- 2 cucchiaini,
- 1 cucchiaio in silicone.

Zona comune:

- spremi agrumi,
- blender,
- roder + vasca,
- macchina del sottovuoto,
- microonde,
- abbattitore,
- frullatore ad immersione,
- forno professionale combinato,
- frigorifero,
- cella negativa.

Tutta l'attrezzatura professionale non menzionata nell'elenco e tutti gli ingredienti necessari alla realizzazione e decorazione delle ricette drink e food saranno a carico delle squadre competitor.

PRODOTTI IN SEDE:

in sede saranno presenti solo i prodotti della lista vincolati Bacardi. Tutti gli altri prodotti necessari alla realizzazione delle ricette drink e food saranno a carico del competitor.

Non verranno messi a disposizione bicchieri, piatti, frutta o spezie.

Giudizio Selezioni

Ogni Team durante la gara sarà valutato secondo i seguenti criteri, di pari valore nel giudizio:

- **Giudizio complessivo del Drink e dell'Aperitivo** → 20 punti
- **Presentazione del drink e dell'aperitivo:** capacità comunicativa e interazione di vendita → 20 punti
- **Abbinamento food pairing:** → 20 punti

Le penalità tecniche, verranno elencate in fase di gare dai giudici di pedana sia per la parte di miscelazione che food.

Regole in caso di parità di punteggi

Qualora si verificasse una situazione di parità nel totale dei punteggi, varrà la valutazione più alta gustativa, in caso di ulteriore parità sarà la valutazione data sulla comunicazione, in caso di ulteriore parità varrà la valutazione tecnica più alta. Nel caso in cui ci fosse un ulteriore pari merito i concorrenti dovranno effettuare una prova ulteriore a sorpresa.

Vincitori e Premi

Visite all'interno di aziende produttrici e distillerie nazionali, ingresso ad eventi di settore, gadget della linea luxury, contributi in prodotto e borse di studio.

- (tutti i premi verranno comunicati sui nostri canali social, alla chiusura delle selezioni online)

Composizione Giuria Selezioni online:

- Trainer Ad Horeca
- Esperti di settore
- Le ricette in fase di selezione online, verranno valutate dai giudici senza conoscere il nome della squadra competitor.

Composizione Giuria in Finale:

La giuria sarà composta da esponenti scelti da Ad Horeca rappresentanti il mondo imprenditoriale e professionale di settore.

Giuria tecnica:

- Trainer Ad Horeca

Giuria degustazione:

- 3 esperti di settore (verranno svelati alla chiusura delle selezioni online)

Giuria comunicazione:

- 3 importanti testate giornalistiche del settore Food & Beverage (verranno svelati alla chiusura delle selezioni online)

Il giudizio della Giuria nelle Selezioni, Semifinale e Finale è insindacabile.

Responsabilità – Liberatorie

Il partecipante alla Competizione sarà responsabile della propria persona durante tutte le fasi, Selezioni e Finale. È fatto obbligo di firmare, prima dell'inizio della competizione, una Liberatoria di non responsabilità per eventuali infortuni e danni estetici derivanti dall'utilizzo da parte dell'iscritto o di altri partecipanti di oggetti e/o strumenti della competizione o della sede dell'evento. È fatto obbligo di firmare, prima dell'inizio della Competizione, una Liberatoria per l'immagine ai fini della legge sulla Privacy. La mancata firma di queste dichiarazioni comporterà l'automatica esclusione del Competitor alla gara.