

REGOLAMENTO 2019

“GAETA PASSION FLAIR CLASSIC”

La “PASSION FLAIR BARTENDER” al fine di promuovere e diffondere la conoscenza dei propri servizi intende indire un concorso a premi denominato “GAETA PASSION FLAIR CLASSIC” dedicato ai barman e alle barlady.

TEMA DELLA COMPETITION

Il tema sul quale si basa il è la ricerca e la realizzazione di una ricetta di un cocktail Pre Dinner o After Dinner, che interpreti il perfetto cocktail in stile Italiano.

COME

I partecipanti devono ricercare le eccellenze del territorio e le tipicità regionali (come ad es. frutta, spezie, erbe aromatiche, bibite, liquori) ed utilizzare almeno uno di questi ingredienti per creare la propria ricetta, con l'obbligo di utilizzo dei prodotti sponsorizzati elencati dall'organizzazione.

PREMESSA GENERALE

Il competitor, dal momento delle richieste di partecipazione ed iscrizione alla “GaetaPassion Flair Bartender Classic”, dichiara di essere consapevole del fatto che si impegna a concedere alla Passion Flair Bartender il diritto e la licenza, senza nessun compenso, di utilizzare, adattare, pubblicare, riprodurre sia la ricetta che le immagini ad essa collegate.

AREA

Territorio Nazionale ed Internazionale

PERIODO

19 GIUGNO 2019

DESTINATARI

Tutti i barman professionisti di età superiore ai 18 anni iscritti e registrati regolarmente sul sito internet www.gaetapassionflair.it

PREMI

In fase di Finale verranno assegnati i seguenti premi:

1° Classificato	300 € MIGLIO BARTENDER
1° Classificato	100 € MIGLIOR DRINK SPONSOR

MECCANICA DEL CONTEST

il concorso si articola nelle seguenti fasi:

1. ISCRIZIONE ON LINE www.gaetapassionflair.it
2. SELEZIONI COMPETITOR
3. COMPETITION E FINALE PRESSO LA GAETA PASSION FLAIR 2019

ISCRIZIONE ON LINE

La quota di partecipazione al concorso è di € 40,00 riservata ai selezionati, e viene liquidata al momento dell'arrivo in location.

Per partecipare al concorso è necessario compilare il modulo presente sul sito www.gaetapassionflair.it e inviare la ricetta e gli ingredienti completi che la compongono al link francesco@passionflair.it

La ricetta inviata per essere ritenuta valida dovrà rispettare i seguenti criteri:

- la ricetta dovrà essere una rivisitazione di un cocktail Classico o di creazione propria

- Il competitor dovrà presentare un drink di propria creazione con l'ingrediente sponsor (GRAIT DISTILLERIE BONOLLO)
- la ricetta dovrà contenere in totale massimo 7 ingredienti; anche le gocce es. (bitter etc) sono considerate 1 ingrediente
- la crustas sul bicchiere è considerata ingrediente
- la tecnica di esecuzione è libera

Sono ammessi ingredienti derivati dal latte, gelati, sorbetti, spezie allo stato naturale, miele aromatizzato, e gli "home made" solo se etichettati con la dichiarazione degli ingredienti e la data di produzione degli stessi.

Oltre ai prodotti sponsor sono ammessi altri prodotti alcolici, purché disponibili sul mercato italiano e in confezione integra.

Le decorazioni **NON** sono considerate ingredienti e dovranno comunque essere tutte commestibili.

DINAMICA DÌ GARA

- La competition prevede la preparazione di n°2 Cocktail pre – dinner & afther dinner, seguendo la ricetta inviata in fase di iscrizione, Più una ricetta con il "GRAIT"
 - L'ordine di uscita durante la finale avverrà tramite sorteggio.
 - Ogni concorrente sarà giudicato singolarmente.
- GIUDICE DI GARA - 1° FLAVIO ANGIOLILLO – 2 ° SALVATORE MOSCA (B. A BONOLLO)
- Il tempo di gara per ogni concorrente è di 15 minuti di cui: 10 minuti di gara più 5 minuti per il Set Up della postazione.
 - Le guarnizioni dovranno essere preparate in office ed ogni concorrente avrà a disposizione 20 minuti.
 - Allo scadere del tempo di gara (10 minuti), il concorrente verrà penalizzato con 1 punto negativo per ogni minuto di over time, sino ad un massimo di 5 minuti.
 - Solo nel caso in cui il concorrente superi di 5 minuti il tempo di gara, la sua prova verrà considerata nulla.
 - Il Giudice tecnico avviserà il concorrente dell'inizio dell'ultimo minuto di gara.

A CURA DELL'ORGANIZZAZIONE

Verranno messi a disposizione dall'organizzazione della Gaeta Passion Flair: ATTREZZATURE DI BASE

Il competitor potrà comunque prevedere ed utilizzare dei bicchieri diversi da quelli forniti. Gli stessi saranno a suo carico.

ATTREZZATURE

L'organizzazione metterà a disposizione le seguenti attrezzature:

- Per la postazione di gara: Boston Shaker, Bar Mat, Bar Organizer, Cannucce corte e lunghe, tovagliolini, paletta ghiaccio, Bowl ghiaccio, Strainer, Pestello e Bar spoon.
- Per l'office: spremiagrumi, centrifuga, blender, tritaghiaccio, vassoi SU RICHIESTA

Tutta l'attrezzatura necessaria e non elencata dovrà essere procurata dal concorrente. La postazione in office, utilizzata dal concorrente, dovrà essere lasciata pulita.

Succhi e centrifugati di frutta fresca verranno preparati in office.

Sarà possibile presentare il proprio drink con l'abbinamento di prodotti food.

Ogni prodotto utilizzato per il servizio di accompagnamento al cocktail, dovrà essere reperito dal concorrente, in ogni caso non verrà considerato parte integrante del cocktail, ma esclusivamente decorativo e non entrerà a far parte del punteggio.

PRODOTTI

Frutta: Arance, Limoni, lime. Altri ingredienti particolari saranno a cura del Competitor.

Succhi di frutta nei gusti: Arancia, ananas e Pompelmo

Elenco prodotti Alcolici come Sponsor da utilizzare:



BONOLLO - GRAIT MARTINI - FIERO

L'organizzazione si riserva il diritto di oscurare e sostituire la confezione in caso di prodotti concorrenti alla gamma degli sponsor di gara. Nella pubblicazione delle ricette, gli alcolici utilizzati, non appartenenti alla gamma degli sponsor e concorrenti della stessa, verranno comunque elencati per categoria merceologica, senza far riferimento al brand.

Giurie e giudizio selezioni: **FLAVIO ANGIOLILLO – SALVATORE MOSCA**

- Giuria Gustativa
- Giuria Tecnica

I criteri di attribuzione del punteggio in fase di selezione:

Criteri	Valori in %	Valutazione
Gusto	50%	Valutazione del gusto del drink
Giudizio tecnico positivo	20%	Valutazione stile e corretta esecuzione
Comunicazione e creatività	30%	Valutazione della creatività e personalità del concorrente
Giudizio tecnico negativo	-15%	Valutazione di errori tecnici in fase di esecuzione ricetta
Penalità	-5pt	Over time

Qualora si verificasse una situazione di parità nel totale dei punteggi, varrà la valutazione gustativa più alta. In caso di ulteriore parità varrà la valutazione tecnica più alta. In caso di ulteriore parità i barman dovranno sfidarsi in una prova di abilità.

RESPONSABILITA' - LIBERATORIE

Il partecipante alla Competizione sarà responsabile della propria persona durante tutte le fasi della competizione, sia nelle selezioni, che nella semi finale e finale.

E' fatto obbligo di firmare, prima dell'inizio della competizione, una liberatoria di non responsabilità per eventuali infortuni e danni estetici a se stessi o a terzi derivanti dall'utilizzo, da parte del concorrente o di altri partecipanti, di oggetti e strumenti della competizione o della sede dell'evento.

E' fatto obbligo di firmare, prima dell'inizio della competizione, una liberatoria per l'immagine ai fini della legge sulla Privacy.

COMPOSIZIONE GIURIA

La giuria sarà composta da esponenti della GAETA PASSION FLAIR, da esperti del settore e da barman professionisti.

Il giudizio della Giuria, in ogni fase di gara, è insindacabile.

INFORMAZIONI GENERALI

Le Regole potrebbero variare per cause di forza maggiore, questo non dà diritto a nessun tipo di reclamo o di rivalsa da parte dell'iscritto nei confronti dell'organizzazione Gaeta Passion Flair e Ass. Culturale Passion Flair.

Le date e le location sono indicate e disponibili sul sito www.gaetapassionflair.it.

La Ass. Culturale Passion Flair si riserva il diritto di recedere in qualsiasi momento dal rapporto in essere, senza che ciò comporti alcun reclamo da parte dell'iscritto.

DICHIARAZIONI

- La società organizzatrice dichiara di rinunciare alla facoltà di rivalsa della ritenuta alla fonte di cui all'art.30, D.P.R. n. 600 del 29 settembre 1973 a favore del vincitore.

- Nel caso in cui il premio non dovesse essere usufruito dal vincitore, lo stesso non avrà diritto alla corresponsione di alcuna somma di denaro e/o gettoni d'oro come da divieto espresso all'art. 51, R.D.L. 19 ottobre 1938 n.1933.

- Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs 196/03 i dati forniti da ciascun iscritto serviranno per la partecipazione al concorso.

Ciascun iscritto autorizzerà, inoltre, la Società Gaeta Passion Flair e l' Ass. Culturale Passion Flair ad utilizzare i dati anagrafici e personali raccolti, per l'invio di informazioni commerciali, materiale pubblicitario e promozionale, ecc.

Ai sensi dell'art 7 del D.Lgs 196/03 ciascun iscritto potrà avere accesso ai suoi dati in ogni momento, chiederne la modifica o cancellazione scrivendo a: Responsabile Ass. Culturale Passion Flair via Faustina, 20 Gaeta LT 04024.

Concorso a premi indetto da:

Promotrice: Ass. Culturale Passion Flair

Indirizzo: Via Lungo mare Caboto , 93

Località: Gaeta – Latina – Italia