

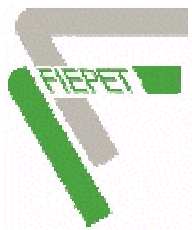
Giuria Tecnica		punteggio totale	30
1.	Aspetto e presentazione del concorrente	-2	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
2.	Impropria manipolazione utensili di lavoro	-3	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
3	Non raffreddare shaker, mixing, bicchieri	-3	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
4	Mancata eliminazione acqua nello shaker, mixing	-2	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
5	Non mescolare i succhi di frutta prima del loro utilizzo	-1	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
6	Errate proporzioni del cocktail	-4	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
7	Mancata eliminazione acqua nel bicchiere	-2	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
8	Riempire troppo o troppo poco i bicchieri	-3	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
9	Rimanenza di drink nello shaker o nel mixing	-3	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
10	Sporcare il piano di lavoro	-3	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
11	Toccare le decorazioni con le mani (eccetto il lemon twist)	-2	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
12	Omissione delle cannucce (long drinks)	-2	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Totale aspetti tecnici negativi			

Viene valutato

- 1- la cura della divisa, per i ragazzi la cura della barba, pizzetti, orecchini (non vistosi), per le ragazze capelli raccolti per tutti e due unghie curate.
- 2- se viene usato uno strumento al posto di un altro o vengono toccati i bicchieri dove si appoggiano le labbra
- 3- quando non si raffreddano gli strumenti mix shaker o bicchieri
- 4- dopo averli freddati non si sciolano e quindi si vanno a versare gli ingredienti in una abbondante dose di acqua
- 5- quando non si mescolano i succhi e quindi in alcuni casi tipo l'ananas che ha sedimentato si rischia di versare solo la parte acquosa
- 6- quando in una coppetta da 50 ml. Si devono versare 5/10 di gin ad es. quindi 25 ml e invece ne versiamo 35ml. Ovviamente sbagliando proporzioni e quindi sbagliando il cocktail
- 7- la posizione corretta secondo i canoni internazionali è vetro del Boston o tappo del continentale verso il barman
- 8- quando si serve in un tumbler con ghiaccio e non si scola prima di versare il cocktail
- 9- secondo i canoni internazionali si serve ad un dito dal bordo
- 10- solo se verificato dal giudice di sedia, al concorrente può essere chiesta la verifica del liquido avanzato
- 11- lo sporcare il piano di servizio contempla dalla es goccia di sciroppo sulla tovaglia, ad un brick di succo di frutta tutti con la solita penalità
- 12- si possono toccare con le mani stuzzicadenti o twist lemon e comunque mai cose che vanno dentro il bicchiere a contatto con il liquido
- 13- Le cannucce sono sempre presenti nei long drink e devono essere messe con le pinzette il metterle con le mani comporta la penalità come se non le avessimo messe

Giuria

- 1- FIEPET REGIONALE
- 2- FIEPET NAZIONALE
3. ENTE FORMATIVO



Scheda punteggi giuria degustativi

Candidato:

Valutazione lavoro						Valutazione Cocktails					
1.	Aspetto del Cocktails	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
2.	Decorazione del Cocktails	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
3.	Gusto del Cocktails	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
4.	Fantasia	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
5.	Totali										

Tot max punteggio 40

totale

Giudici

1. Autorità locale
2. Confesercenti Regionali
3. Addetto delle ditte Sponsor
4.

Spiegazione:

- 1- Viene valutato dalla giuria l'aspetto del cocktail nel suo insieme
- 2- Viene valutato il grado di originalità e fantasia tenendo presente la difficoltà della decorazione preparata
- 3- Viene valutato il gusto del cocktail tenendo presenti pochi dettami, pre-dinner after-dinner , corrispondenza alle aspettative della ricetta.
- 4- Viene valutato il cocktail nel suo insieme dopo averlo anche bevuto, considerando abbinamenti e fantasia come risultato di soddisfazione del cliente.