



REGOLAMENTO DEL CONCORSO

“Elba Drink”

Hotel Hermitage** Loc. La Biodola***

Giudizio tecnico: Attenersi al regolamento ufficiale dei concorsi regionali e nazionali.

Decorazioni: Possono essere portate già pronte, ma montate in office.

Gli ingredienti (bottiglie, succhi, centrifughe, spremute, sciroppi ecc.) e le attrezzature da lavoro devono essere portate dai partecipanti

PUNTEGGI

1°	Aspetto e presentazione del concorrente	5 punti
2°	Mancato raffreddamento dello shaker, mixing glass	4 "
3°	Presa dello shaker in direzione errata	2 "
4°	Errata proporzione degli ingredienti nel bicchiere	4 "
5°	Sporcare il piano di lavoro	4 "
6°	Toccare le decorazioni commestibili con le mani	4 "
7°	Superare il tempo massimo di 6 minuti previsti	2 "
8°	Disinvoltura e sorriso del concorrente	5 "

Il totale è di **30 punti**, che il concorrente si troverà sommato non commettendo errori.

Regolamento punteggi giuria di Degustazione

Aspetto	da 1 a 7 punti
Profumi	da 1 a 7 punti
Gusto	da 1 a 20 punti
Decorazione	da 1 a 10 punti

TOTALE ASSOLUTO (44X4) = 176 + 30 = 206 punti

**P.S.: ogni concorrente dovrà presentare 4 drink, con relative guarnizioni
Nel caso di parità prevarrà il punteggio del gusto.**

NO PRODOTTI HOME MADE

LE RICETTE DOVRANNO PERVENIRE ENTRO IL 25 SETTEMBRE 2018

all'indirizzo concorsoelbadrink@gmail.com

CATEGORIA: FANCY COCKTAIL