



REGOLAMENTO

Swiss Cocktail Championship 2020

FLAIRTENDING

1. Il concorso è aperto ai membri SBU con lo stato Attivo, Attivo Flair o Aspirante.
2. La ricetta può essere inviata online su www.barkeeper-union.ch. Non c'è altra opzione. La ricetta deve essere nuova e inedita.
3. I partecipanti devono tenere la competizione in un maniera pulita. Attrezzature e postazione non deve contenere pubblicità, iscrizioni o loghi aziendali (sono consentiti SBU e IBA).
4. I concorrenti lavorano con i propri bicchieri. Sono ammessi piatti di presentazione. Su richiesta la SBU può fornire bicchieri da long drink, bicchieri da cocktail o flute frizzanti. Ogni ricetta può essere composta da max. Ci sono 7 componenti (incluse le gocce). Devono essere miscelati quattro cocktail, tre dei quali destinati alla giuria di degustazione. I concorrenti lavorano con i propri occhiali. Sono ammessi piatti di presentazione. Il cocktail non deve contenere più di sette ingredienti, gocce incluse. La ricetta del cocktail può contenere un massimo di sette (7) cl di alcol. Non sono ammessi ingredienti caldi. Le fiamme libere non devono essere incorporate nella performance.
5. Possono essere utilizzati solo i prodotti degli sponsor e dei sostenitori ufficiali della SBU, i prodotti dei "partner SBU" non sono inclusi nel portafoglio prodotti del campionato. Per i dettagli, vedere www.barkeeper-union.ch (sezione Sponsor). Possono essere utilizzati solo prodotti disponibili in Svizzera. I prodotti di

Silverbogen, di cui questa azienda non è un importatore svizzero ufficiale e che non sono inclusi nella gamma svizzera di altri sponsor SBU, non sono consentiti.

6. Sono ammesse solo decorazioni commestibili e preparate sul posto. La SBU fornisce arance, limoni, lime, olive e ciliegie da cocktail. Altri frutti devono essere portati dai partecipanti. Le decorazioni possono essere preparate nel rispettivo office per 15 minuti poco prima della chiamata e non devono contenere alcun elemento decorativo portato con sé. Le decorazioni non devono dare alcuna indicazione sugli autori dei cocktail. I succhi di limone, lime, arancia e pompelmo sono ammessi come succhi freschi. È consentito l'uso di prodotti a base di latte e spray non zuccherati e non aromatizzati.
7. Un cosiddetto "ingrediente fatto in casa", ad es. un ingrediente che è stato realizzato dal concorrente stesso o che è stato fatto lui stesso durante il tempo di preparazione. Se gli alcolici sono necessari per produrre questo ingrediente, devono essere inclusi nel portafoglio degli sponsor e sostenitori della SBU. La produzione dell'ingrediente artigianale deve essere descritta con precisione nella ricetta. La proporzione dell'ingrediente fatto in casa non deve superare il 30% della quantità della ricetta. Informazioni errate comporteranno una detrazione nel punteggio tecnico.
8. I materiali di lavoro e gli strumenti utilizzati non devono recare loghi o pubblicità. I partecipanti sono dotati del proprio materiale di lavoro: se lo si desidera, l'SBU può fornire utensili di lavoro neutri.
9. Sono ammessi il misurino e il miscelatore elettrico.
10. I materiali di lavoro e gli utensili da lavoro utilizzati non possono recare alcun logo o pubblicità, ad eccezione di SBU e IBA. I partecipanti sono dotati del proprio materiale di lavoro; se lo si desidera, l'SBU può fornire utensili di lavoro neutri.
11. I partecipanti riempiono le quantità richieste di alcolici nelle bottiglie degli sponsor o lavorano con bottiglie piene. Le bottiglie degli sponsor sul palco devono

essere nuove e pulite. Liquori e sciroppi possono essere utilizzati solo nella bottiglia originale. Le bottiglie che non soddisfano questi requisiti non sono ammesse e verranno rimosse dalla giuria. I partecipanti sono invitati a portare abbastanza bottiglie vuote dei loro prodotti per il loro spettacolo. Se i succhi vengono riempiti in bottiglie di vetro, queste non devono contenere etichette o altre pubblicità. Tutte le bottiglie devono essere della dimensione originale, non sono consentite versioni più piccole. Le bottiglie vuote non possono essere incluse nel concorso. Ogni bottiglia deve contenere almeno 3 cl del liquido corrispondente. Le bottiglie per lo stile possono essere riempite con versatori o top gratuiti. Gestii sessuali offensivi e atti di qualsiasi natura razzista sono severamente vietati. I partecipanti devono portare la propria musica di sottofondo su CD o usb, che contiene solo il brano pertinente. I supporti audio sono leggibili con il nome del concorrente. Possono essere portate sul palco solo le bottiglie dei partner sponsor della SBU. Vengono valutati i singoli componenti della cosa di stile. I giurati si muovono liberamente sul palco in modo da poter giudicare la performance da più prospettive possibili. Il cocktail sarà inoltre valutato da una giuria di degustazione. Questi giudici non sono autorizzati a vedere la performance dei partecipanti e giudicheranno solo il cocktail. Il partecipante ha cinque (5) minuti per prepararsi dopo aver pulito il bar (tavolo). Trascorso questo tempo, i 5 minuti dello spettacolo iniziano automaticamente. Non importa se il partecipante è pronto o meno. La competizione dura cinque (5) minuti e inizia quando la musica inizia o dopo che sono trascorsi i cinque (5) minuti di preparazione. Se il tempo specificato viene superato, i punti verranno detratti di conseguenza.

12. Il termine ultimo per la presentazione delle ricette è fissato alle ore 23:59 del 18 settembre 2020. I concorrenti che entro tale termine presenteranno una ricetta corretta in tutti i punti e conforme al regolamento riceveranno 3 punti aggiuntivi sul grado tecnico. Le ricette con errori non vengono rispedite, ma corrette dalla SBU. Ciò si traduce in una detrazione di tre punti.
13. La Swiss Barkeeper Union garantisce il rispetto delle normative.

14. La decisione della giuria non può essere contestata.

15. Le ricette e i loro diritti di commercializzazione restano della Swiss Barkeeper Union.

Giugno 2020

Swiss Barkeeper Union