



## 1° CONCORSO COCKTAIL



# VICTOR VICQUERY #ENJOY!

*Concorso riservato agli Istituti professionali alberghieri  
ed ai Centri di formazione professionale accreditati*

In memoria del Professor Victor Vicquéry, docente di sala presso l'École Hôtelière de la Vallée d'Aoste, è nato il 1° Concorso Cocktail "VICTOR VICQUERY #ENJOY!" riservato agli Istituti Alberghieri e ai Centri di formazione professionale accreditati.

Ogni istituto potrà iscrivere solo uno studente al concorso che si terrà presso l'École Hôtelière de la Vallée d'Aoste, nella sede di Rue de la Gare 39 a Châtillon, nei giorni 6 e 7 Febbraio 2025.

I concorrenti dovranno avere almeno 16 anni o essere iscritti alle classi 3<sup>^</sup>/4<sup>^</sup>/5<sup>^</sup>.

I singoli istituti definiscono autonomamente i criteri per la selezione del concorrente da iscrivere al concorso.

## REGOLAMENTO

### PRESELEZIONE

Ogni scuola potrà presentare **esclusivamente** una candidatura.

Il concorrente dovrà inviare **entro il 18 dicembre 2024** un video di una lunghezza *massima* di 4 minuti, all'interno del quale dovrà essere preparato un cocktail che rappresenti il proprio territorio, unitamente ad una presentazione della propria scuola di appartenenza.

Il cocktail potrà essere preparato con lo stile che si ritiene più opportuno, senza limitazioni di ingredienti e quantità.

I video (in formato mp4) e la scheda di iscrizione allegata al presente bando (opportunamente compilata) dovranno essere inviati all'indirizzo e-mail [concorsoenjoy@gmail.com](mailto:concorsoenjoy@gmail.com) **entro e non oltre le 23:59 del 18 dicembre 2024**.

I giorni seguenti un'apposita Commissione interna all'Istituto proponente selezionerà i *15 studenti* che parteciperanno alla *FASE FINALE* prevista per i giorni 6-7 febbraio 2025 e, nei giorni a seguire, comunicherà l'esito agli interessati.

#### FONDAZIONE PER LA FORMAZIONE PROFESSIONALE TURISTICA

Via della Stazione, 39 e Via Italo Mus, 14 - 11024 Châtillon (AO)

+39 0166 61 449 - [www.fondazioneturistica.it](http://www.fondazioneturistica.it)

mail: [fse@fondazioneturistica.it](mailto:fse@fondazioneturistica.it) - [economia@fondazioneturistica.it](mailto:economia@fondazioneturistica.it)

pec: [fondazioneturistica@legalmail.it](mailto:fondazioneturistica@legalmail.it)

---

## FASE FINALE

A seguito della definizione dei 15 candidati che hanno superato la fase di PRESELEZIONE, è prevista la fase FINALE che consentirà agli stessi di sfidarsi per la conquista dei 5 posti della FINALISSIMA.

Le regole per la competizione della fase FINALE sono le seguenti:

- il tema previsto per il cocktail è LA MONTAGNA;
- decorazioni, guarnizioni, spremute, centrifughe ecc. dovranno essere preparate in office, nel tempo massimo di 15 minuti;
- l'attrezzatura è a carico dei concorrenti, così come i bicchieri scelti per la presentazione del cocktail;
- numero di cocktail da preparare: 4 cocktail (tutti decorati);
- tempo a disposizione: 7 minuti (per creare i 4 cocktail);
- al termine della preparazione, in un tempo massimo di 3 minuti il concorrente dovrà presentare il cocktail alla Giuria, raccontando la storia del proprio drink;
- è possibile fornire all'organizzazione una playlist musicale da riprodurre durante l'esibizione;
- volume complessivo del cocktail: 20 cl.;
- titolo alcolometrico massimo: 20%;
- numero massimo di ingredienti: 7;
- utilizzo di almeno 3 cl del prodotto fornito dall'organizzazione (che sarà inviato presso l'istituto del concorrente a conclusione della fase di preselezione);
- NON è consentito l'utilizzo di prodotti *homemade*;
- l'organizzazione metterà a disposizione dei partecipanti alla fase FINALE e FINALISSIMA una serie di ingredienti di uso comune che i concorrenti troveranno in loco (seguirà lista di dettaglio). Sono ammessi altri ingredienti, purché procurati dai concorrenti stessi;
- tutti i prodotti utilizzati dovranno essere idonei al consumo;
- ogni partecipante è tenuto al rispetto delle norme relative alla sicurezza alimentare ed alla tracciabilità dei prodotti utilizzati;
- le ricette devono essere espresse in cl, con misure intere o mezze misure (ad esempio 0.5 cl, 1 cl, ecc.). Tutte le quantità di frutta, erbe e verdure usate nelle ricette in maniera solida, devono essere riportate nelle reali quantità in cui sono utilizzate (ad esempio "una fetta, mezzo spicchio", ecc.);

---

## FINALISSIMA

Al termine dell'esibizione dei 15 candidati, la Giuria decreterà i 5 migliori studenti che avranno accesso alla FINALISSIMA.

La FINALISSIMA consiste nell'assegnare a ciascun concorrente una "Mystery Box", uguale per tutti, contenente degli ingredienti a sorpresa, dei bicchieri e del ghiaccio.

I candidati avranno a disposizione 15 minuti per ideare e redigere la ricetta di un drink utilizzando solo ed esclusivamente gli ingredienti presenti all'interno della scatola misteriosa.

Il cocktail non ha limite di ingredienti, quantità in cl e titolo alcolometrico massimo.

Trascorsi i 15 minuti, i concorrenti dovranno eseguire la ricetta davanti alla Giuria e preparare 4 cocktail decorati.

Tempo a disposizione: 7 minuti (per creare i 4 cocktail).

Al termine della preparazione, in un tempo massimo di 3 minuti il concorrente dovrà presentare il cocktail alla Giuria, motivando le scelte effettuate.

---

## GIURIA

La Giuria, il cui giudizio è insindacabile, sarà composta da affermati professionisti di settore, esperti di comunicazione e social media ed autorità locali e scolastiche.

Oltre agli aspetti tecnici e gustativi, elementi rilevanti saranno (a titolo esemplificativo): l'immagine, la presenza, la capacità comunicativa, la postura, l'approccio, il contatto visivo, lo stile..., oltre alle conoscenze dimostrate nell'esposizione delle ricette proposte.

---

## PREMIAZIONI

Al termine della competizione, durante la cena di gala aperta a tutti i partecipanti ed agli accompagnatori, **verranno premiati i 3 concorrenti** che avranno ottenuto i punteggi migliori durante la FINALISSIMA.

Tutti i concorrenti riceveranno un Attestato di partecipazione e un kit-promozionale, fornito dall'organizzazione.

---

## *COSTI*

L'organizzazione garantirà ai 15 candidati alla fase finale il pernottamento in hotel e la prima colazione per le notti del 6 e del 7 febbraio (Camera singola per max. 1 accompagnatore a candidato, camere multiple per i concorrenti) ed i trasferimenti tra scuola ed hotel.

Inoltre, saranno compresi: il buffet di benvenuto, il pasto di giovedì sera, il light lunch di venerdì nel corso della finale e la Cena di Gala a seguito della finalissima.

Ogni scuola partecipante avrà a proprio carico i costi di trasporto (A/R) dalla sede di provenienza alla sede del concorso.

---

## *ALTRE INFORMAZIONI*

Ogni concorrente parteciperà indossando la divisa del proprio Istituto.

In pedana non sono ammessi orologi, braccialetti, piercing, anelli, ecc.

Ai 15 concorrenti finalisti verrà inviato programma dettagliato con scadenze e programma dell'evento.

Per altre informazioni: [concorsoenjoy@gmail.com](mailto:concorsoenjoy@gmail.com) – tel. 0166/61449 (rif. professori Cerise – Tonino)