



Hoteliers- und Gastwirteverband



Programma del concorso 18. -20. settembre 2025

Cameriere

Giorno 1

Gruppo A - Modulo Barista

8.00 - 9.00	Arrivo - indossare abbigliamento professionale Famigliarizzare con postazione	60'
9.00 - 9.15	M.e.p. tavolo del bar per 3 ospiti (tavolo alto da bar)	15'
9.15 - 9.30	M.e.p. tavolo servizio, per taglio torta	15'
9.30 - 10.15	Arrivo ospiti al bar Servizio caffè (2 Marocchino - 2 cappuccini) - prova individuale alla macchina del caffè Taglio torta e servizio al tavolo dei clienti (prova collettiva)	10' (alla macchina)'
10.15 - 10.30	Riassetto area per prossimo servizio	15'
10.30 - 11.00	M.e.p. signature Coffee	30'
11.00 - 12.00	Arrivo ospiti al bar ogni 10 minuti Preparazione e servizio signature coffee al tavolo (2 ospiti + 1 per la giuria) - prova individuale alla macchina del caffè	15'
12.00 - 12.15	Riassetto area	15'
12.15 - 13.00	Pausa pranzo competitor	45'

Gruppo B - Modulo: Casual dining & tecnica

8.00 - 9.00	Arrivo - indossare abbigliamento professionale Famigliarizzare con postazione	60'
9.00 - 9.20	M.e.p. per 2 tavoli per bistro, per 2 ospiti	20'
9.20 - 9.40	"Box a Table" ricoprire con tovaglie un tavolo di servizio su tutti 4 i lati usando unicamente la tecnica delle pieghe	20'
9.40 - 10.10	Piegare 10 tovaglioli di stoffa (tutte forme differenti)	30'
10.10 - 10.15	Valutazione da parte della giuria	5'
10.15 - 11.10	Preparazione 2 piatti di frutta fresca affettata* Preparazione 3 macedonie di frutta mista (al tavolo del cliente)	55'
11.10 - 12.00	Arrivo 1° coppia di ospiti - accomodare - comanda - servizio bevande al bicchiere, dal bancone - servizio 2 pietanze (insalata caprese e piatto frutta affettata) Arrivo 2° coppia di ospiti - accomodare - comanda - servizio bevande al bicchiere, dal bancone - servizio 2 pietanze (insalata caprese e macedonia)	50'
12.00 - 12.15	Riassetto area	30'
12.15 - 13.00	Pausa pranzo competitor	45'

*Nella composizione del piatto di frutta utilizzare minimo 4 tipologie differenti di frutta presenti in assortimento: melone, ananas, arancia, kiwi, fragola, banana

**Gruppo B - Modulo Barista**

13.00 - 13.15	M.e.p. tavolo del bar per 3 ospiti (tavolino alto da bar)	15'
13.15 - 13.30	M.e.p. tavolo servizio per taglio torta	15'
13.30 - 14.15	Arrivo ospiti al bar Servizio caffè (2 Marocchino - 2 cappuccini) - prova individuale alla macchina del caffè Taglio torta e servizio dei clienti (prova collettiva)	10' (alla macchina)
14.15 - 14.30	Riassetto area per prossimo servizio	15'
14.30 - 15.00	M.e.p. signature Coffee	30'
15.00 - 16.00	Arrivo ospiti al bar ogni 10 minuti Preparazione e servizio signature coffee al tavolo (2 ospiti + 1 per la giuria) - prova individuale alla macchina del caffè	15'
16.00 - 16.15	Riassetto area	15'
16.15	Fine modulo	

Gruppo A - Modulo: Casual dining & tecnica

13.00 - 13.20	M.e.p. per 2 tavolo per bistro, per 2 ospiti -	20'
13.20 - 13.40	"Box a Table" ricoprire con tovalgie un tavolo di servizio su tutti 4 i lati usando unicamente la tecnica delle pieghe	20'
13.40 - 14.10	Piegare 10 tovaglioli di stoffa (tutte forme differenti)	30'
14.10 - 14.15	Valutazione da parte della giuria	5'
14.15 - 15.10	Preparazione 2 piatti frutta fresca affettata* Preparazione 3 macedonie di frutta (al tavolo del cliente)	55'
15.10 - 16.00	Arrivo 1° coppia di ospiti - accomodare - comanda - servizio bevande al bicchiere, dal bancone- servizio 2 pietanze (insalata caprese e piatto frutta affettata) Arrivo 2° coppia di ospiti - accomodare - comanda - servizio bevande al bicchiere, dal bancone- servizio 2 pietanze (insalata caprese e macedonia)	50'
16.00 - 16.15	Riassetto area	30'
16.15	Fine modulo	

***Nella composizione del piatto di frutta utilizzare minimo 4 tipologie differenti di frutta presenti in assortimento: melone, ananas, arancia, kiwi, fragola, banana**

Giorno 2

Gruppo A - Modulo Fine Dining & Tecnica

8.00 - 9.00	Arrivo - indossare abbigliamento professionale Famigliarizzare con postazione	60'
9.00 - 9.45	M.e.p. tavolo decorato* a tema per 3 persone	45'
9.45 - 10.00	M.e.p. tavolo servizio	15'
10.00 - 10.30	Apertura e decantazione vini rosso invecchiato	10'
10.30 - 12.00	Arrivo clienti - Accompagnare al tavolo Cocktail di gamberi da condire al tavolo del cliente Servizio vino rosso dal decanter Sporzionare pollo arrostito Salsa, verdure di stagione e contorni a base di carboidrati da servire con metodo "Silver service" Formaggi serviti al tavolo del cliente	90'
12.00 - 12.15	Riassetto area	15'
12.15 - 13.00	Pausa pranzo partecipanti	

*Tema: „Armonia dei sensi“- ogni candidato deve portare la propria decorazione e montarla sul posto.

Il menu deve essere redato in due lingue (IT-EN oppure DE-EN)

Gruppo B - Modulo Bar & Tecnica

8.00 - 9.00	Arrivo - indossare abbigliamento professionale Famigliarizzare con postazione	60'
9.00 - 9.30	M.e.p. e preparazione 8 differenti decorazioni per cocktail (prova collettiva) Bicchieri: 2 Old Fashioned, 2 Coppa Martini, 2 Fancy glas, 2 coppe Ghiaccio a cubetti e Crushed ice sono a disposizione	30'
9.30 - 9.45	Valutazione da parte della giuria	15'
9.45 - 10.15	M.e.p. e preparazione 2 Irish coffee alla macchina del caffè (prova individuale)	10'
10.15 - 11.15	Preparare 2x2 pz cocktail ad estrazione da lista allegata* (prova individuale)	15'
11.15 - 12.00	Preparare 2pz di un cocktail analcolico di propria creazione (prova individuale)	10'
12.00 - 12.15	Riassetto area	15'
12.15 - 13.00	Pausa pranzo competitor	45'

*Lista Cocktails: Alexander, Cosmopolitan, Daiquiri, Stinger, Whiskey Sour, Grasshopper, Margarita, With Lady, Gin Fizz, Aviation.

Ricette: fare riferimento a: <https://iba-world.com/>



Gruppo B - Modulo Fine Dining & Tecnica

13.00 - 13.45	M.e.p. tavolo decorato* a tema per 3 persone	45'
13.45 - 14.00	M.e.p. tavolo servizio	15'
14.00 - 14.30	Apertura e decantazione vini rosso invecchiato	10'
14.30 - 16.00	Arrivo clienti - Accompagnare al tavolo Cocktail di gamberi da condire al tavolo del cliente Servizio vino rosso dal decanter Sporzionare pollo arrostito Salsa, verdure di stagione e contorni a base di carboidrati da servire con metodo "Silver service" Formaggi serviti al tavolo del cliente	90'
16.00 - 16.15	Riassetto area	15'
16.15	Fine modulo	

*Tema: „Armonia dei sensi “- ogni candidato deve portare la propria decorazione e montarla sul posto.

Il menu deve essere redato in due lingue (IT-EN oppure DE-EN)

Gruppo A - Modulo Bar & Tecnica

13.00 - 13.30	M.e.p. e preparazione 8 differenti decorazioni per cocktail (prova collettiva) Bicchieri: 2 Old Fashioned, 2 Coppa Martini, 2 Fancy glas, 2 coppe Ghiaccio a cubetti e Crushed ice sono a disposizione	30'
13.30 - 13.45	Valutazione da parte della giuria	15'
13.45 - 14.15	M.e.p. e preparazione 2 Irish coffee alla macchina del caffè (prova individuale)	10'
14.15 - 15.15	Preparare 2x2 pz cocktail ad estrazione da lista allegata* (prova individuale)	15'
15.15 - 16.00	Preparazione 2pz di un cocktail analcolico di propria creazione (prova individuale)	10'
16.00 - 16.15	Riassetto area	15'
16.15	Fine modulo	

*Lista Cocktails: Alexander, Cosmopolitan, Daiquiri, Stinger, Whiskey Sour, Grasshopper, Margarita, With Lady, Gin Fizz, Aviation.

Ricette: fare riferimento a: <https://iba-world.com/>

Giorno 3

Gruppo A - Modulo Rinfresco

8.00 - 9.00	Arrivo - indossare abbigliamento professionale Famigliarizzare con postazione	60'
9.00 - 9.50	M.e.p. tavolo alto da aperitivo per 4 ospiti Apertura vino spumante con M.e.p. di servizio Preparazione di bowle* analcolica (con frutta di stagione)con decorazione per 4 clienti; più 1x giuria	10' 10' 20'
9.50 - 10.00	Ultima M.e.p. per rinfresco	10'
10.00 - 10.45	Accoglienza clienti Servizio rinfresco in piedi - Spumante - tartine - bowle - tartine	45'
10.45 - 10.50	Riassetto area	5'
10.50 - 11.10	Piccola pausa candidati	20'

*Per la preparazione della Bowle analcolica i candidati possono portare max. 3 ingredienti che non sono già presenti in area competizione

Gruppo B - Modulo Tecnica

8.00 - 9.00	Arrivo - indossare abbigliamento professionale Famigliarizzare con postazione	60'
9.00 - 9.45	M.e.p. per tartine* Preparazione: 6 tartine con tartare di manzo (da condire sul posto) 6 tartine con crema di formaggio 6 tartine con pomodoro e mozzarella 6 tartine con salmone affumicato e avocado Le tartine preparate verranno usate per il rinfresco del Gruppo A	45'
9.45 - 9.55	Riassetto area	10'
9.55 - 10.15	M.e.p. Signature flambé (zucca, noci, formaggio) propria creazione (dolce o salato)	20'
10.15 - 10.45	Preparazione flambé	30'
10.45 - 10.50	Riassetto area	5'
10.50 - 11.10	Piccola pausa candidati	20'

*Ingredienti disponibili per tartare di manzo: Filetto di manzo tritato, olio di oliva extravergine, limone, tuorli pastorizzati, sale e pepe, senape. Condimento alla Piemontese.

I candidati possono portare massimo 1 ingrediente per tipologia di tartina che non è presente nelle varie liste.



Gruppo B - Modulo Rinfresco

11.10 - 12.00	M.e.p. tavolo alto da aperitivo per 4 ospiti Apertura vino spumante con M.e.p. di servizio Preparazione di bowle analcolica (con frutta di stagione) con decorazione per 4 pax; più 1x persona giuria	10' 10' 20'
12.00 - 12.10	Ultima M.e.p. per rinfresco	10'
12.10 - 12.55	Accoglienza clienti Servizio rinfresco in piedi - spumante - tartine - bowle - tartine	45'
12.55 - 13.00	Riassetto area	5'
13.00	Fine concorso	FINE

*Per la preparazione della Bowle analcolica i candidati possono portare max. 3 ingredienti che non sono già presenti in area competizione

Gruppo A - Modulo Tecnica

11.10 - 11.55	M.e.p. per tartine* Preparazione: 6 tartine con tartare di manzo (da condire sul posto) 6 tartine con crema di formaggio 6 tartine con pomodoro e mozzarella 6 tartine con salmone affumicato e avocado Le tartine preparate verranno usate per il rinfresco del Gruppo B	45'
11.55 - 12.05	Riassetto area	10'
12.05 - 12.25	M.e.p. Signature flambé (zucca, noci, formaggio) propria creazione (dolce o salato)	20'
12.25 - 12.55	Preparazione flambé	30'
12.55 - 13.00	Riassetto area	5'
13.00	Fine concorso	FINE

*Ingredienti disponibili per tartare di manzo: Filetto di manzo tritato, olio di oliva extravergine, limone, tuorli pastorizzati, sale e pepe, senape. Condimento alla Piemontese.

I candidati possono portare massimo 1 ingrediente per tipologia di tartina che non è presente nelle varie liste.