

HOTELOVÁ ŠKOLA VINCENZE PRIESSNITZE JESENÍK
ve spolupráci s

ČESKOU BARMANSKOU ASOCIACÍ
pod záštitou

Hejtmana Olomouckého kraje



Lázeňský pohár 2010

Jeseník

IX. ROČNÍK MEZINÁRODNÍ KOKTEJLOVÉ SOUTĚŽE JUNIORŮ

14.10.2010

HOTEL ZLATÝ CHLUM
ČESKÁ VES



PROPOZICE - (junior classic)

Název soutěže:	BACARDI LÁZEŇSKÝ POHÁR 2010
Pořadatel soutěže:	Hotelová škola Vincenze Priessnitze Jeseník
Odborný garant soutěže:	ČESKÁ BARMANSKÁ ASOCIACE, o.s.
Záštita:	Ing. Martin Tesařík – hejtman Olomouckého kraje
Datum:	14.10.2010
Místo konání:	Hotel Zlatý Chlum, Česká Ves u Jeseníku
Registrace přihlášek do:	30.9.2010 na www.cbanet.cz On-line registrace je podmínkou účasti na soutěži! Soutěžící pozor - každý koktejl registrujte on-line jako samostatnou přihlášku!
Zařazeno do:	Hodnocení „Barmana roku“ ano Poháru COCA/COLA ano Poháru FABBRI ano
Typ soutěže:	CLASSIC
Kategorie soutěže:	JUNIOR
Kategorie nápoje:	koktejl 1 - short drink – pre dinner (1.soutěžní kolo) koktejl 2 - long drink (2.soutěžní kolo)
Garant soutěže:	Jaroslav Labounek, licenční lektor CBA, tel: 602 264 101, e-mail: jaroslav.labounek@centrum.cz
Hlavní rozhodčí CBA:	Jiří Bartoň, Miroslav Černík
Startovné CBA:	300,- Kč platí pouze soutěžící, který není členem CBA nebo JSC. Splatné při registraci pověřené osobě CBA. Každý barman CBA je povinen se při registraci prokázat kartou člena CBA, jinak podléhá platbě startovného.
Účastnický poplatek:	800,- Kč hradí soutěžící pořadateli při registraci a 500,- Kč hradí doprovod při registraci.
Hodnocení soutěže:	Dle pravidel CCC, rozhodnutí porot jsou konečná.
Povinné složky nápoje:	1. Minimálně 2 cl jakéhokoliv rumu z portfolia BACARDI – viz. příloha. Druhá alkoholická složka v nápoji – likér je libovolná. 2. Nealko nápoje pouze firmy Coca Cola – viz. příloha. 3. V případě užití sirupů jsou přípustné pouze sirupy z portfolia FABBRI – viz. příloha.

Typ skla:	short drink - cocktail glass/vlastní long drink - typ collins/vlastní
Počet porcí:	5 v každé kategorii
Časový limit:	koktejl 1 - short drink - 6 minut koktejl 2 - long drink - 6 minut
Led:	Dodá pořadatel v provedení: kužel a tříšť
Receptura:	Musí být nová, nikde nezveřejněná. Případná korektura receptury není možná. Musí být vlastní s originálním názvem. Receptury se stávají majetkem CBA a pořadatele soutěže, bez nároku na honorář v případě jejich zveřejnění.
Dekorace:	Musí být vyrobena a zkompletována během přípravy v přípravně, nebo na „open baru“. Dekorace musí být jedlé! Dekorace nesmí vyjadřovat identifikovatelný znak. Časový limit v přípravně – 15 minut.
Obsah lihovin:	Maximálně obsah lihovin v short drinku je 7 cl a long drinku 7 cl.
Časový harmonogram:	<p>do 10:00 příjezd soutěžících a doprovodu do hotelu Zlatý Chlum, registrace soutěžících, losování</p> <p>11:00 sraz soutěžících a doprovodu v sále hotelu, slavnostní zahájení, rozprava s komisaři</p> <p>11:30 příprava prvních soutěžících</p> <p>12:00 zahájení 1. kolo short drink po ukončení 2. kolo long drink</p> <p>V průběhu soutěže individuálně oběd.</p> <p>20:00 předpokládané ukončení soutěže, vyhlášení výsledků a předání cen.</p> <p>Slavnostní večer s diskotékou a rautem.</p>
Ceny:	Zlaté, stříbrné a bronzové diplomy, poháry. Další ocenění - nejrychlejší barman.
Doplňující informace:	Účastníci soutěže a jejich doprovod mají možnost příjezdu již 13.10.2010. Ubytování a strava po celou dobu pobytu je zdarma, hradí ji pořadatel.
Spojení na pořadatele:	Bc. Pavel Borek, tel. 731 784 100, e-mail: borek@hotelovkajes.cz

Přílohy:

Portfolio společnosti BROWN – FORMAN Czech & Slovak Republics s.r.o.

Povinné použití alespoň jedné z těchto surovin (minimálně 2 cl):

- * BACARDI SUPERIOR
- * BACARDI ORO
- * BACARDI BLACK
- * BACARDI RESERVA
- * BACARDI RAZZ

Další možné alkoholické nápoje pro přípravu míšených nápojů:

- * MARTINI ROSSO
- * MARTINI BIANCO
- * MARTINI EXTRA DRY
- * MARTINI ROSATO
- * SOUTHER COMFORT
- * CHAMBORD

Portfolio společnosti COCA-COLA

Povinné použití alespoň jedné z těchto surovin do long drinku:

- * KINLEY TONIC
- * COCA-COLA
- * SPRITE
- * CAPPY POMERANČ
- * CAPPY ANANAS 100%
- * KINLEY GINGER ALE (zázvorová limonáda)

Kromě uvedených nápojů může soutěžící použít ještě kterýkoliv nápoj z portfolia firmy Coca-Cola, musí si jej však zajistit sám. Jiný průmyslově vyráběný nealkoholický nápoj od jiné firmy nemůže být použit!

Portfolio sirupů FABBRI

- * AMARENA (višeň)
- * ANANAS
- * ARANCIA SICILIA (sicilský pomeranč)
- * ANGURIA (vodní meloun)
- * BANANA (banán)
- * CAIPIRINA
- * CEDRATA (hořký citrón)
- * COCCO (kokos)
- * FRAGOLA (jahoda)
- * GRANATINA
- * KIWI
- * LAMPONE (malina)
- * LATTE DELLE ALPI (mandlové mléko)
- * LIME (limetka)
- * LIMONE SICILIA (sicilský citrón)
- * MANDARINO (mandarinka)
- * MANGO
- * MELONE (žlutý meloun)
- * MENTA DELLE ALPI (alpská máta)
- * ORZATA (mandlová voda)
- * PAPAYA
- * PESCA (broskev)
- * ROSA (růže)
- * TROPICAL BLU
- * ZUCCHERO DI CANNA LIQUIDO (třtinový cukr)

Závazná přihláška k ubytování – zaslat k rukám pořadatele poštou nebo emailem do 30.9. 2010

z 13. na 14. října 2010 a z 14. na 15. října 2010 (podtržením vyznačte)

Jméno soutěžícího:

1.

.....

2.

.....

Doprovod:

.....

.....

.....

Počet ubytovaných celkem:

.....
Razítko školy a podpis