

PROPOZICE – profi flair

- Název soutěže: **VII. ročník
STARÁ MYSLIVECKÁ CUP 2010**
- Pořadatel soutěže: Hotelová škola Teplice pod záštitou České barmanské asociace
Generální partner je společnost GRANETTE a. s.
- Datum: 15. dubna 2010
- Registrace přihlášek do: 08. dubna 2010 na www.cbanet.cz/ barmanské soutěže
- Zařazeno do: Hodnocení „Barmana roku“ Junior ano
Poháru COCA/COLA ano
Poháru MONIN ano
Poháru FABRI ne
- Místo konání: Dům kultury Teplice, Mírové náměstí 2950, 415 80 Teplice
- Typ soutěže: FLAIR
- Kategorie soutěže: JUNIOR
- Kategorie nápoje: **FANCY DRINK**
- Počet soutěžících: **MAX. 18 soutěžících**
- Garant soutěže: Milan Bočkai, Předseda Severočeské sekce CBA,
mobil.:+420 604 / 77 98 39, email: bockai.milan@seznam.cz
- Generální partner soutěže: GRANETTE a.s., Drážďanská 80/82, Ústí nad Labem,
zastoupena Ing. Martinou Prádkovou, Marketing Manager,
email: martina.pradkova@granette.cz
- Startovné CBA: 100,- platí pouze soutěžící, který není členem CBA nebo JSC.
Splatné při registraci pověřené osobě CBA.
- Hlavní rozhodčí CBA: Miroslav Černík
- Účastnický poplatek: 300,-- (k pokrytí nákladů na stravu,...)
- Hodnocení soutěže: dle pravidel CFC, rozhodnutí porot jsou konečná.
- Povinné složky nápoje: Soutěžící je povinen použít min **3 cl Vodka 42** a minimálně jeden další výrobek z portfolia GRANETTE a.s. z přílohy. Soutěžící si zajistí a přinese ingredience na výrobu nápojů a dekorací s sebou na vlastní náklady s výjimkou ingrediencí z portfolia společnosti GRANETTE a.s. Při použití sirupu jste povinni použít sirupy od společnosti MONIN. Při použití nealkoholického nápoje je dovoleno použít nápoje od

společnosti COCA-COLA. Použití jiného alkoholu od jiné společnosti je vyloučeno !!

- Typ skla: vlastní odpovídající kategorii nápoje
- Počet porcí: 3
- Časový limit: 5 minut
- Led: dodá pořadatel v provedení: kostka
- Receptura: Musí být nová, nikde zveřejněná.
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.
- Časový harmonogram: 07:30 – 08:15 registrace
08:20 – 09:00 slavnostní zahájení, losování pořadí
09:00 – 09:10 rozprava s komisaři
09:25 – 14:00 zahájení a průběh soutěže Classic
12:00 – 14:00 pohoštění v podobě rautu
----- překvapení -----
14:00 – 16:30 zahájení a průběh soutěže Flair
17:00 – slavnostní vyhlášení výsledků a ukončení soutěže
- Ceny: 1. – 3. místo Pohár, diplom, věcné ceny Flair
Nejlepší obchodní název – udělují zástupci společnosti GRANETTE, a.s.

Zde je prostor pro doplňující údaje pořadatele:

Ubytování je možné zajistit v hotelu Sportovní hala Teplice, kontakt na objednání ubytování na čísle: +420608260203, Pan Kulhánek, učitel odborných předmětů, Hotelové školy Teplice

Přílohy 1. - 3.:

1. Portfolio společnosti , které bude soutěžit k dispozici po celou dobu soutěže.

Stará myslivecká PREMIUM 40%- hlavní a povinná surovina v classice

Vodka 42 42%- hlavní a povinná surovina ve flairu

SQUASH Zelené jablko 16%
Trpká švestka 16%
Kyselá višně 16%


Cannabis 16%
Trnka & Koka 16%
Černý rybíz 16%
Jahoda 16%
Energy 17,7%

Vaječný sen Klasik 17%
Čokoláda 17%
Oříšek 17%
Kokos 17%
Višeň v čokoládě 17%

Pepermint s pelyňkem 20%
Griotte 20%
Caribbean White 37,5%
Caribbean Vanilla 25%
Caribbean Coconut 25%
Mojito (15%) (Globus)
Amaretto (15%) (Makro)
Espresso (15%) (Tesco)
Choco Chilli (15%) (Kaufland, HyperAlbert)
Medová švestka (30%) (Makro, HyperAlbert)

2. Portfolio společnosti , které bude k dispozici v průběhu celé soutěže.

Cappy pomerančový džus 100%
Cappy jahodový nápoj
Cappy ananasový džus 100%
Coca-Cola
Kinley ginger ale
Nestea Vítalo aloe vera

3. Všechny sirupy společnosti , které budou uvedeny v řádném termínu přihlášení receptuře, budou k dispozici soutěžícím v průběhu celé soutěže.