

PROPOZICE – (junior/clasic)

HANÁCKÝ POHÁR 2010

Název soutěže:

Pořadatel soutěže:

Střední odborné učiliště obchodní Prostějov, Starorežná
Prostějov, General Bottlers CR a Česká barmanská
asociace, o.s

Zařazeno do:

Hodnocení „Barmana roku“ ANO
Poháru Monin ANO

Termín:

24. březen 2010

Místo konání:

Prostějov, Společenský dům, Komenského ul. 6

Typ soutěže:

Classic

Kategorie soutěže:

Junior

Kategorie nápoje:

FANCY DRINK

Začátek soutěže:

11:00 hodin

Prezentace soutěžících: 08:00 – 09:00 hod.

Registrace do:

15. března 2010 on-line na www.cbanet.cz,
současně zašle poštou vysílající škola nebo soutěžící spolu
s recepturami přihlášku do 15. března 2010 na adresu:
Střední odborné učiliště obchodní
Ing. Mária Zámotná,
Nám. Eduarda Husserla, 796 55 Prostějov

Ředitel soutěže:

Mgr. Milan Soukup - ředitel SOU obchodního

Garant soutěže za CBA:

Jiří Bartoň jr. – generální rozhodčí CBA

Hlavní rozhodčí za CBA:

Miroslav Černík – generální rozhodčí CBA

Hodnocení:

Dle pravidel CCC

Účastnický poplatek

Kč 800,- Vybírá pořadatel při registraci

Startovné CBA:

Kč 100,- platí pouze soutěžící, který není členem CBA nebo
JSC. Splatné při registraci pověřené osobě CBA.

Povinné složky nápoje:

Soutěžní nápoj musí být sestaven z minimálně 2cl produktů
firmy Starorežná Prostějov, z libovolného množství portfolia
General Bottlers CR a sirupů firmy Monin. Alkoholické složky
nápoje musí být výhradně z portfolia Starorežná Prostějov.

Také jiné značky sirupů a průmyslově vyráběných nealko. nápojů nejsou povoleny.

- Sklo:** vlastní
- Typ skla:** Příslušné sklo pro kategorii fancy drink – vlastní, maximální obsah 39 cl
- Počet porcí:** 5
- Časový limit:** 6 minut
- Led:** Led dodá pořadatel – tvar kostka. Ledovou tříšť si soutěžící připraví sám.
- Receptury:** Musí být nová, nikde nezveřejněná. Případná korektura receptury není možná. Musí být vlastní s originálním názvem. Receptury se stávají majetkem CBA a pořadatelem soutěže, bez nároku na honorář v případě jejich zveřejnění. Maximální počet složek 6 včetně stříků a kapek
- 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
- Ceny:** Ceny jsou vypsány pro jednotlivce na 1., 2. a 3. místě. Každý účastník obdrží diplom za účast.
- Stravování:** Stravování během soutěže (oběd) je pro soutěžícího jednoho člena pedagogického doprovodu zajištěno a hrazeno ze startovného.
- Ubytování:** Účastníci soutěže si ubytování hradí samostatně. Cena pro jednoho účastníka po slevě 250,- Kč. V případě zájmu nám obratem zašlete vyplněnou přihlášku viz. příloha.
- Časový rozvrh:** 08:00 – 09:00 hod. registrace soutěžících
09:00 – 10:00 hod. losování a rozprava
11:00 – 17:30 hod. zahájení soutěže a soutěž
11:00 – 14:30 hod. oběd v průběhu soutěže v Národním domě (individuálně)
17:30 – 18:00 hod. kulturní program
18:00 – 18:30 hod. vyhlášení výsledků soutěže
- Informace:** Informace k soutěži podá Ing. Zámotná, tel. 582 35 19 77 nebo 582 34 62 44.

Seznam ingrediencí z portfolia Starorežná Prostějov

Speciality – značkové výrobky – Bylinné speciality

Starorežná – 40%

Hořké

Stomach bitter lux – 45%

Likéry bylinné

Bylinná hořká – 35%

Karpatská hořká – 25%

Likéry ovocné

Griotce Lucerna – 25%

Peach new – 16%

Grany kyselé jablko – 16%

Ostatní likéry

Starozlatá medová – 20%

Pepermint – 20%

Amaretto – 20%

Blue Curacao – 18%

Café de Balzac – 30%

Emulzní likéry

Vaječný likér – 20%

Missis Walnut – 17%

Missis Chocolate – 17%

Missis Karamel – 17%

Missis Whisky – 17%

Fernet v čokoládě - 16%

Višně v čokoládě – 16%

Marcipán – 16%

Tiramisu – 16%

Advokát – 16%

Ořechový Cream – 16%

Karamelový Cream – 16%

Čokoládový Cream – 16%

Tequila Cream – 16%

Kokos Cream – 16%

Výrobky z vinného destilátu

Dubios – 36%

Destiláty

Slivovice – 50%

Malinovice – 45%

Meruňkovice – 50%

Hruškovice – 50%

Tequila

Tequila JR Anejo - 40%

Vodka

Royal Flush vodka – 40%

Hanácká vodká – 40%

Vodka mix

Moon shine sour apple – 14,5%

Moon shine sour cherry – 14,5%

Gin

Dry Gin Lord Henry – 37,5%

Ostatní výrobky - lihoviny ostatní

Tuzemský - 40%

Meruňka – 35%

Borovička pálenka – 35%

Hruška Prostějov – 40%

Seznam ingrediencí z portfolia General Bottlers CR

Lahvové nápoje /0,25L/:

Pepsi

7 up

Canada Dry

Mirinda pomeranč

Schweppes citrus mix

Schweppes tonic water

Schweppes hrozno

Schweppes bitter lemon

Toma džusy aseptický karton /1L/:

100% pomeranč

nektar pomeranč

100% jablko

nektar jablko

nektar multivitamín

ananas nektar

višeň nápoj /2L/

nektar hruška

nektar grep

nektar meruňka

nektar černý rybíz

Toma džusy sklo:

jahoda

borůvka

broskev

Seznam ingrediencí z portfolia firmy MONIN

MONIN - kompletní portfolio sirupů naleznete na www.cbanet.cz ve složce soutěže, nebo na www.monin.cz. Všechny druhy, uvedené v přihlášce a odeslané v řádném termínu, budou soutěžícím k dispozici v dostatečném množství.

HANÁCKÝ POHÁR 2010

PŘIHLÁŠKA DO SOUTĚŽE

koktejlové soutěže junior

DOTAZNÍK SOUTĚŽÍCIHO

Jméno, příjmení:	
Datum narození:	
Škola:	
adresa:	
Obor, ročník:	
Účast v soutěžích: (druh soutěže)	
Záliby:	
Pedag. doprovod jméno, příjmení:	

FANCY DRINK

Název nápoje:			
Množství:	Ingredience:	Výrobce:	
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
Ozdoba skla			
Způsob výroby			
přímo ve skle <input type="checkbox"/>	v míchací sklenici <input type="checkbox"/>	v šejkru <input type="checkbox"/>	mixer <input type="checkbox"/>

Datum:

Podpis:

