

# PROPOZICE – (profi/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:**

Profi

**Kategorie nápoje:**

AFTER DINNER

**Začátek soutěže:**

15:00 hodin

**Prezentace soutěžících:** 11:30 – 12:30 hod.

**Přihláška k soutěži:**

do 15. března 2010 on-line na [www.cbanet.cz](http://www.cbanet.cz)

**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:**

200,-- Kč

**Startovné CBA:**

100,- Kč platí pouze soutěžící, který není členem CBA nebo JSC CBA. 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.

<b><u>Typ skla:</u></b>	COCKTAIL GLASS - vlastní
<b><u>Počet porcí:</u></b>	5
<b><u>Časová limit:</u></b>	6 minut
<b><u>Led:</u></b>	Led dodá pořadatel – tvar kostka. Ledovou tříšť si soutěžící připraví sám.
<b><u>Receptury:</u></b>	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.
<b><u>Dekorace:</u></b>	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
<b><u>Ceny:</u></b>	Ceny jsou vypsány pro jednotlivce na 1., 2. a 3. místě. Každý účastník obdrží diplom za účast.
<b><u>Ubytování:</u></b>	Účastníci soutěže si ubytování hradí samostatně. Cena pro jednoho účastníka po slevě 250,- Kč. V případě zájmu nám obratem zašlete vyplněnou přihlášku viz příloha.
<b><u>Stravování:</u></b>	Oběd pro 1 soutěžícího zajištěn.
<b><u>Časový rozvrh:</u></b>	11:30 – 12:30 hod. registrace soutěžících 11:00 – 14:30 hod. oběd v průběhu soutěže v Národním domě (individuálně) 14:00 hod. losování pro soutěž profi 15:00 – 17:00 hod. soutěž profi 18:00 – 18:30 hod. vyhlášení výsledků soutěže
<b><u>Informace:</u></b>	Informace k soutěži podá Ing. Zámostná, tel. 582 35 19 77 nebo 582 34 62 44.

Jiří Bartoň jr.  
odborný garant soutěže

Mgr. Milan Soukup  
ředitel soutěže

# **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 multivitamin

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](http://www.cbanet.cz) ve složce soutěže, nebo na [www.monin.cz](http://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 profi

### DOTAZNÍK SOUTĚŽÍČÍHO

<b>Jméno, příjmení:</b>	
Datum narození:	
Pracoviště:	
adresa:	
Účast v soutěžích: (druh soutěže)	
Záliby:	

### AFTER DINNER

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

Datum:

Podpis:

# HANÁCKÝ POHÁR 2010

## PŘIHLÁŠKA K UBYTOVÁNÍ

**Jméno soutěžícího:**

.....

.....

**UBYTOVÁNÍ :**

**ANO**

**NE**

**Datum : 23. 3. 2010 – 24. 3. 2010**

**24. 3. 2010 – 25. 3. 2010**

**Soutěžící**

**ŽENY.....**

**MUŽI.....**

V ..... dne.....

.....

Razítko a podpis

Nehodící se škrtněte !