

PROPOZICE – junior flair

- Název soutěže: **KROMĚŘÍŽSKÁ JUNIORSKÁ KOKTEJLOVÁ SOUTĚŽ 2012**
- Pořadatel soutěže: Střední škola hotelová a služeb Kroměříž
- Odborný garant: **ČESKÁ BARMANSKÁ ASOCIACE, o.s.**
- Datum: 8.2.2012
- Místo konání: Střední škola hotelová a služeb, Na Lindovce 1463, Kroměříž
- Registrace přihlášek: 28.1.2012 on-line na www.cbanet.cz/souteze.
On-line registrace koktejlu pro „Exhibition flair“ je podmínkou účasti na soutěži!
- Zařazeno do: Hodnocení „Barmana roku“
Poháru RED BULL
Poháru MONIN
- Typ soutěže: FLAIR
- Kategorie soutěže: JUNIOR
- Kategorie nápoje: **Fancy Drink**
- Organizace soutěže: Soutěž proběhne jednokolově. Každý soutěžící předvede:
 - „**Working flair**“, při němž vyrobí 1 porci koktejlu pouze s užitím produktu „RED BULL“ a 4cl Ron Varadero Añejo 3 Años
Suroviny pro working flair budou soutěžícím k dispozici. Sklo si zajistí každý sám.
Receptura pro working flair se neregistruje!
 - „**Exhibition flair**“ navazuje plynule na Working Flair.
- Garant soutěže: Radek Poláček – předseda JMS CBA, o.s.
tel: 606 818 149, radek.polacek@silingrak-team.cz
- Koordinátor pro Flair: David Švábenský, tel.: 776 312 871, e-mail: svabensky@koktejlbrno.cz
- Hlavní rozhodčí CBA: Bc. Jiří Bartoň
- Startovné CBA: 300,-- platí pouze soutěžící, který není členem CBA nebo JSC.
Splatné před zahájením soutěže při registraci pověřené osobě CBA.
Každý barman CBA je povinen se při registraci prokázat kartou člena CBA, jinak podléhá platbě startovného.
- Účastnický poplatek: 800,-- hradí soutěžící pořadateli při registraci
500,-- hradí pedagogický doprovod při registraci (v ceně jsou náklady na stravování a náklady spojené s organizací)
Soutěžící účastníci se v kategorii CLASIC platí jen jeden poplatek.
- Hodnocení soutěže: dle platných pravidel CFC 2012 rozhodnutí porot jsou konečná. Případný protest je možné u Generálního rozhodčího, výhradně však v místě a dni konání soutěže.
Generální rozhodčí CBA a garant soutěže kontroluje před zahájením soutěže všechny přihlášené receptury. Soutěžící mohou být kontaktováni, aby opravili přihlášenou recepturu. Soutěžící ale nese sám plnou odpovědnost za přihlášenou recepturu do soutěže. V případě, že receptura nebude splňovat náležitosti dané výše uvedenými pravidly a propozicemi pro danou soutěž, nemusí být na základě rozhodnutí hlavního rozhodčího (podle závažnosti provinění) do soutěže přijata!

Povinné složky koktejlu pro „Exhibition flair“:

1. soutěžící je povinen použít min 2.cl rumu Ron Varadero Añejo 3 Años, který zajistí pořadatel
2. dále je soutěžící povinen použít minimálně 4 cl minerální vody Mattoni, kterou zajistí pořadatel
3. v případě užití průmyslově vyráběných ochucených nealko nápojů, jsou přípustné pouze produkty společnosti GRANINI.
4. v případě užití sirupů, jsou přípustné pouze produkty společnosti MONIN

Typ skla: working flair – dodá pořadatel
exhibition flair – vlastní (dle kategorie míchaného nápoje)

Počet porcí: 1 - Working flair a 1 - Exhibition flair

Časový limit: 5 minut

Led: led dodá pořadatel v provedení: kostka

Receptura pro „Exhibition flair“:

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.

Časový harmonogram: 12:00 – 13:30 registrace
14:00 – 14:30 zahájení soutěže
14:30 – 17:00 soutěž v přípravě koktejlů
17:30 – 18:00 slavnostní vyhlášení výsledků a ukončení
18:00 – raut

Ceny: Ceny pro jednotlivce
1. místo – diplom, pohár, věcné ceny
2. místo – diplom, pohár, věcné ceny
3. místo – diplom, pohár, věcné ceny

Zvláštní cena: Drink s nejlepší chutí, ve kterém bude použita minerální voda MATTONI, bude odměněn speciální cenou Karlovarských minerálních vod a. s.

Ubytování: Přihlášku na ubytování (v příloze) zašle vysílající škola spolu s recepturami do 28. 1. 2012 Mgr. Marii Fabigové (fabigova@hskm.cz)
Soutěžící a doprovod má ubytování a snídani zdarma v případě, že zaplatí startovné.

Informace k soutěži: Mgr. Marie Fabigová, tel.:606 744 660, 573 504 609, fabigova@hskm.cz
Radek Poláček, garant soutěže za CBA tel.: 606 818 149,
radek.polacek@silingrak-team.cz

Přílohy: Portfolia jednotlivých výrobců

Portfolio firmy Monin:

Kompletní portfolio sirupů na www.monin.cz nebo na www.cbanet.cz - složka soutěže. Všechny druhy uvedené v přihlášce a odeslané v řádném termínu budou k dispozici v dostatečném množství.

Portfolio firmy Karlovarské minerální vody, a.s.:

Kompletní portfolio naleznete na www.mattoni.cz . Všechny druhy uvedené v přihlášce a odeslané v řádném termínu, budou k dispozici v dostatečném množství.

MATTONI

Mattoni
Mattoni Jemná
Mattoni Grand
Mattoni Grand Jemná
Mattoni Grand Lemon
Mattoni Grand Orange
Mattoni Grand Grapefruit
Mattoni Grand Bílé hrožno
Aguila neperlivá

GRANINI

černý rybíz
pomeranč
broskev
růžový grapefruit
banán
jablko
jahoda
multivitamin

Výše uvedené druhy uvedené v přihlášce a odeslané v řádném termínu budou k dispozici.



Závazná přihláška k ubytování

Přihlášená škola:

Zaškrtněte:

od 07. 02. – 08. 02. 2012

od 08. 02. – 09. 02. 2012

Jméno soutěžícího:

1. _____

2. _____

3. _____

Doprovod:

Počet ubytovaných celkem: _____

