

PROPOZICE – (junior classic) obor barman

- Název soutěže: **XIV. ročník AHOL-CUP 2012**
mezinárodní juniorská koktejlová soutěž
- Pořadatel soutěže: **AHOL-Střední škola gastronomie, turismu a lázeňství, Dušní 1106/8, Ostrava-Vítkovice**
- Odborný garant soutěže: **ČESKÁ BARMANSKÁ ASOCIACE, o. s.**
- Datum: středa 15. února 2012
- Registrace přihlášek do: 27. 1. 2012 na www.cbanet.cz
On-line registrace je podmínkou účasti na soutěži.
Oba koktejly se registrují v jednom přihlašovacím kroku.
- Zařazeno do: Hodnocení „Barmana roku“ ano
Poháru MONIN ano
Coca-Cola ano
- Místo konání: Clarion Congress Hotel Ostrava, Kongresový sál,
Zkrácená 2703, 700 30 Ostrava-Zábřeh
- Typ soutěže: CLASSIC
- Kategorie soutěže: JUNIOR
- Kategorie nápoje: 1) **After Dinner Cocktail**, povolený obsah nápoje 6 – 10 cl
2) **Sparkling Cocktail**, povolený obsah nápoje 12 – 24 cl
(koktejl s minimálně 7 cl Bohemia Sekt **nealkoholický**)

Celkový obsah alkoholu (alkoholických složek) v obou kategoriích nesmí přesáhnout 4 cl alkoholu.
- Garant soutěže: Jaroslav Labounek, licenční lektor CBA
+420 602 264 101, jaroslav.labounek@centrum.cz
- Hlavní rozhodčí CBA: Jiří Bartoň, Radek Poláček
- Startovné CBA: 300,-- platí pouze soutěžící, který není členem CBA nebo JSC.
Splatné při registraci pověřené osobě CBA.
- Účastnický poplatek: Za jednoho soutěžícího 600,- Kč
Doprovod hradí 300,- Kč na osobu
**Účastnický poplatek se hradí předem na číslo účtu:
35-8769400237/0100, var. symbol 705**
Potvrzení o úhradě a plátcí zasílejte na adresu školy.
Doklad o úhradě bude vystaven při prezenci.

Hodnocení soutěže:	Dle pravidel CCC 2012, rozhodnutí porot jsou konečná.
Povinné složky nápoje:	<p>1. Soutěžní nápoje After Dinner Cocktail a Sparkling Cocktail musí obsahovat minimálně 2 cl produktu z portfolia firmy Brown-Forman, uvedeného v příloze. Druhá alkoholická složka v nápoji je libovolná.</p> <p>2. Sparkling Cocktail musí rovněž obsahovat minimálně 7 cl Bohemia Sekt nealkoholický a jakékoliv množství produktu z portfolia firmy Coca-Cola, uvedeného v příloze.</p> <p>3. V případě použití sirupů, jsou povoleny pouze sirupy z portfolia firmy MONIN.</p> <p>4. Maximální počet ingrediencí v jednom nápoji je 6, včetně stříků.</p>
Typ skla:	<p>a) sklenice pro After Dinner Cocktail – cocktail glass, si zajistí soutěžící sám</p> <p>b) sklenice pro Sparkling Cocktail – sektová flétna nebo miska, si zajistí soutěžící sám</p>
Počet porcí:	<p>a) 5 porcí After Dinner Cocktail</p> <p>b) 5 porcí Sparkling Cocktail</p>
Časový limit:	Limit pro přípravu 5-ti porcí After Dinner Cocktail a 5-ti porcí Sparkling Cocktail je celkem 12 minut.
Led:	Led dodá pořadatel ve tvaru velká kuželka, ledovou tříšť si musí soutěžící připravit sám.
Receptura:	<p>Musí být nová, nikde nezveřejněná.</p> <p>Případná korektura receptury není možná.</p> <p>Musí být vlastní s originálním názvem.</p> <p>Receptury se stávají majetkem CBA a pořadatele soutěže, bez nároku na honorář v případě jejich zveřejnění.</p>
Dekorace:	<p>Musí být vyrobena a zkompletována během přípravy v přípravně nebo na „open baru“.</p> <p>Dekorace musí být jedlé!</p> <p>Dekorace nesmí vyjadřovat identifikovatelný znak.</p> <p>Časový limit v přípravně – 15 minut.</p>

Časový harmonogram: 7:00 – 7:30 Prezence soutěžících, zasedání hodnotící komise
7:30 – 8:00 Rozprava s komisaři, představení soutěžících a losování
8:30 Slavnostní zahájení soutěže
8:45 Start prvních soutěžících
Cca 17:00 Vyhlášení výsledků
Cca 18:00 Slavnostní raut

Pracovní pomůcky, oblečení: Pracovní pomůcky a oblečení nesmí obsahovat reklamu jiných značek než těch, které v České republice zastupují firmy Brown – Forman, Coca-Cola, Bohemia Sekt a Monin.

Ceny: Ceny jsou vyhlášeny za 1., 2. a 3. místo.
Zvláštní cena pro Sparkling cocktail, v němž bude použit sirup MONIN.
Cena o nejsympatičtějšího barmana/barmanku.
Nejvhodnější obchodní název firmy Brown-Forman.
Všichni účastníci obdrží dle umístění zlatý, stříbrný nebo bronzový diplom.

Informace k soutěži: Mgr. Pavla Sztulová
tel: 597 578 858, 597 578 857, 773 977 031
Mgr. Dana Kowalská
tel: 737 629 100

Portfolia výrobců nápojů:

Portfolio firmy Brown & Forman:

Finlandia Vodka
Finlandia Lime
Finlandia Cranberry
Finlandia Mango

Bohemia Sekt a.s.

Bohemia Sekt nealkoholický

Portfolio firmy Coca-Cola

Povinné použití alespoň jedné z těchto surovin do Sparkling Cocktailu:

Cappy ananas 100%
Cappy pomeranč 100%

Cappy broskvový nektar
Cappy grapefruitový nektar
Cappy jahodový nektar
Cappy hruškový nápoj

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

Portfolio MONIN:

Všechny druhy sirupů z portfolia MONIN, které soutěžící uvedou v přihlášené receptuře na www.cbanet.cz, odeslané v řádném termínu, budou na soutěžicímu k dispozici v den soutěže.