



Czech Bartenders Association

Workshop pro pedagogy: horké nápoje, rumy i nová pravidla

Brno, 8. 11. 2023

Horké nápoje. Téma, které se jako červená nit táhlo několika body programu tradičního Workshopu pro pedagogické pracovníky škol s gastronomickým zaměřením.

V brněnském centru Abzac jej v pátek 3. a sobotu 4. listopadu spolu s partnery uspořádala Česká barmanská asociace. Šlo o již 15. ročník dvoudenního vzdělávacího maratonu, který si oblíbili učitelé gastronomických škol z celé České republiky. I proto ho v posledních letech organizuje dvakrát ročně. Na jihu Moravy se tentokrát sešlo celkem 85 pedagogů a lektorů, což naplnilo předpokládanou kapacitu workshopu.

V hlavním sále připravil viceprezident CBA a Diageo Bar Academy Trainer ze společnosti STOCK Plzeň-Božkov Martin Vogeltanz barový displej sestávající z destilátů a bitterů portfolia Stock, sirupů, likérů a cordialů od společnosti Monin, džusů, čajů a různého koření i bylinek. Kantoři si pak mohli na otevřeném baru zkusit vlastní kombinace těchto surovin a obracet se s konzultacemi ohledně jejich vhodnosti na zkušeného barmana.

Brand ambassador společnosti RUDOLF JELÍNEK a autor knihy Teplé nápoje Achim Šipl poté představil tuto dnes spíše opomíjenou mixologickou kategorii v širším teoretickém, typologickém a historickém kontextu. Posлуhači také měli k dispozici punčový bar a viděli praktické ukázky přípravy horkých koktejlů technikami Blue Blazer v podání Monin ambassadora pro Českou Honzy Zlámaného, Aeropress a Vacuum Pot.

Lektorská skupina kávové sekce CBA Mistr kávy® ve složení Tomáš Zahradil, Adam Troubil a Goran Jozić předvedla přípravu horkého kávového nápoje založeného na hruškovém destilátu a také detailní postup přípravy lahodného černého moku v džezvě z teoretického i praktického hlediska.

Vedoucí sekce Czech Beer Specialist Radek Poláček představil upravená pravidla juniorských soutěží v čepování piva a předvedl ideální vystoupení soutěžícího včetně ukázky komunikace nebo správného mytí skla.

Po obědové pauze seznámil zástupce společnosti Jan Becher Pernod Ricard Jakub Vinš přítomné s novou legislativou týkající se kategorie rumů, zvláště pak s pravidly pro označování destilátů tímto slovem. Prostřednictvím ochutnávky také demonstroval rozdíl mezi ochuceným a neochuceným rumem.

Na to ve večerním programu navázal Pavel Mandrla ze společnosti STOCK Plzeň-Božkov slepou degustací kvarteta rumových vzorků. Učitelé si u každého vzorku zapisovali tasting notes a na závěr se je snažili přiřadit ke konkrétnímu produktu. Čekal je také test rumových znalostí, v němž si většina z nich vedla velmi dobře.

V poslední hodině před odjezdem do hotelu se utkali ve speed mixing challenge národního koktejlu Beton. V čase 13 sekund zvítězila Kristýna Kuželová z ostravské školy AHOL.

Pedagogové měli po celý den možnost konzultovat potřeby svých škol se zástupci společnosti IVN, která do gastronomie dodává zakázkově šité pracovní oděvy.



Česká barmanská asociace
Šimáčkova 704/135, 628 00 Brno
www.cbanet.cz



member of International Bartenders Association

Michael Lapčík | PR manažer CBA | press@cbanet.cz | +420 725 774 272



Czech Bartenders Association

V sobotní části workshopu představili pořadatelé z CBA možnou spolupráci škol s partnerskou společností Heineken, která je schopna dodat školám cvičnou výčepní technologii za zvýhodněných podmínek. Mezi dalšími prezentacemi figurovala nová forma hodnocení Barmana roku kategorie Junior, nová obecná definice juniorského soutěžícího, informace o juniorské soutěži Mattoni Grand Drink včetně zamýšleného pozměněného formátu pro příští rok i změna v soutěžních pravidlech pro juniorské soutěže teatenderů. Pavel Weiss ze společnosti Premier Wines & Spirits na závěr vyzval k užší spolupráci mezi gastronomií a odborným školstvím, jejímž výsledkem má být dostatečně kvalifikovaný pracovník pozvedávající úroveň poskytovaných služeb zákazníkům.

Partnery Workshopu pro pedagogické pracovníky škol s gastronomickým zaměřením byly společnosti a značky STOCK Plzeň-Božkov s.r.o., RUDOLF JELÍNEK a.s., Mattoni 1873 a.s., Zanzibar Trade s.r.o., iSi, Ultra Premium Brands - Central Europe s.r.o., RATIONAL Czech Republic s.r.o., Bidfood Czech Republic s.r.o., Premier Wines & Spirits s.r.o., Dilmah, Café Reserva, Orient Coffee, Jan Becher - Karlovarská Becherovka, a.s., Monin, Sahm, BOHEMILK a.s., Kávovary.cz, AQUALINK s.r.o., Josef Manner s.r.o., Nestlé Česko s.r.o., Nespresso, SCA Morava, Café Majada, OXALIS, spol. s r. o., HEINEKEN Česká republika, a.s., PARTY led, s.r.o., CORMEN s.r.o., IVN s.r.o., Hotel Voroněž a Hotel Velká Klajdovka.



Česká barmanská asociace
Šimáčkova 704/135, 628 00 Brno
www.cbanet.cz



member of International Bartenders Association

Michael Lapčík | PR manažer CBA | press@cbanet.cz | +420 725 774 272