

Pravidla Junior Beer Competition – JBC Česká barmanská asociace (CBA)

Pravidla jsou platná na území ČR s účinností od 1. 1. 2024. Obsahují základní ustanovení závazná pro všechny soutěže, které CBA organizuje nebo odborně garantuje a které budou formou propozic blíže specifikovány pro danou soutěž. Propozice k dané soutěži jsou nadřazeny těmto pravidlům a jsou zveřejněny on-line na webu CBA.

Soutěžící JBC

- Student střední školy s gastronomickým zaměřením, nebo člen JSC, nebo plný člen CBA, nejvýše však do 21 let věku.
- Výsledky se započítávají do celkového hodnocení „Czech Beer Specialist“ a případných pohárů jednotlivých partnerů CBA, které budou uvedeny v propozicích.

Podmínky účasti

- Podmínkou účasti v soutěžích JBC je on-line přihlášení soutěžícího na webových stránkách CBA – www.cbanet.cz
- Úhrada startovního během registrace v den soutěže a hradí ho pouze soutěžící, který není členem JSC nebo plným členem CBA.
- Úhrada účastnického poplatku, je-li uveden v propozicích, organizátorovi během registrace v den soutěže.
- Respektování těchto pravidel a propozic dané soutěže.

Všeobecná pravidla pro provedení soutěžního úkonu

- Kontrola a mytí výčepního skla:
 - Kontrola výčepního skla, vyřazení vadného a poškozeného.
 - Mytí skla za pomoci houbičky a vhodného přípravku určeného k mytí výčepního skla (je-li k dispozici džez s tekoucí vodou u výčepního zařízení).
 - Mytí skla za pomoci ruční myčky výčepního skla s oplachem „spülboy“ (je-li k dispozici).
 - Oplach skla vodou před samotným čepováním.
 - Ochlazení výčepního skla v chladícím boxu nebo ve vaně s vodou (je-li k dispozici).
- Čepování piva-hygienické standardy a gastronomická pravidla, zejména:
 - Úchop sklenice pod správným úhlem tak, aby hubice výčepního kohoutu byla uvnitř sklenice.
 - Držení skla ve spodní části, popř. za ucho skla.
 - Vytvoření „pěnový polštář“ a čepování pod vytvořenou pěnu.
 - Dodržení správné míry – možno ověřit váhou.
 - Pivní pěna musí dosahovat okraje sklenice, musí být mokrá, kompaktní, bez nežádoucích bublin.
 - Před samotným čepováním si soutěžící může nastavit průtok piva kompenzátozem v hlavici výčepu. Nežádoucí je nastavování kompenzátoru v průběhu čepování.
 - Nežádoucí je oklepávání nebo ořezávání pěny, slévání nebo dolévání piva.



- Základní informace o pivu:
 - Soutěžící je povinen slovně popsat základní suroviny, které byly použity pro výrobu piva.
 - Popsat, pokud je to možné, který slad byl použit pro výrobu piva, druhy chmele a jejich charakteristické vlastnosti.

Způsoby čepování piva

- Na hladinku:
 - Pivo načepované najednou, kdy vzniká mokrá pěna, která pomalu dochází. Pěna je krémová, hladká a lesklá, po napití pivo vytváří na vnitřní straně „kroužky“.
 - Pro čepování bude použit kulový výčepní kohout typu „Nostalgie nebo Baroko“.
 - Jemné přetečení přes hranu výčepního skla není chybou.
- Na vícekrát (na dvakrát, na dva razy, ...)
 - Při tomto způsobu se načepuje nejdříve hladká vysoká pěna, pod ní pivo a po krátkém odstání se na další „zátah“ dočepuje pivo.
 - Pro čepování touto technikou bude použit rovný výčepní kohout typu CELLI.
 - V tomto případě je přetečení přes hranu výčepního skla nežádoucí.

Výčepní sklo a vybavení

- Soutěžící používá pro servis vlastní pomůcky výčepního (plato, tácek, popř. keramické tácky bez loga, příručník, houbičky, stěrky, ...)
- Soutěžící používá sklo, dodané partnerem akce, definované v propozicích.

Suroviny

- Pivo dodá partner soutěže. Druh piva a stupňovitost budou upřesněny v propozicích soutěže.

Formát soutěže

- Startovní pořadí je dáno losem.
- Jakmile je soutěžící připraven, musí vyčkat pokynu komisaře k zahájení soutěže.
- Když soutěžící ukončí práci čepování, sám naservíruje načepovaná piva komisařům k posouzení dle základních pravidel obsluhy.
- Soutěžící zůstává na soutěžním pracovišti až do doby, než dostane oficiální pokyn k opuštění soutěžního prostoru.
- Úklid soutěžního prostoru je součástí celkového hodnocení účastníka soutěže.
- Základní čas na soutěžní vystoupení je 5 minut, neurčí-li propozice jinak.
- Součástí hodnocení je ústní prezentace čepovaného piva při servisu nebo při samotném čepování. Základní informace o pivu budou součástí propozic pro danou soutěž. Hodnotící komise může v průběhu vystoupení položit soutěžícímu doplňující otázky.
- Soutěžící vystoupí v uniformě asociace nebo organizace, kterou reprezentuje. Nepřípustná jsou trička, krátké rukávy u košile, pantofle, tenisky, jeans, nevhodné módní doplňky. Soutěžící je povinen dodržovat hygienické předpisy všeobecně platné v gastronomii.

Test teoretických znalostí

- Ověření teoretických znalostí z oboru pivovarnictví, pivní kultury a gastronomie bude probíhat formou testu, složeného z 20ti otázek. Každá správná odpověď má váhu jednoho bodu.
- Budou zařazeny otázky zaměřené na informace o partnerech soutěže, pivovaru, jeho sortimentu a čepovaném pivu. Tyto informace, případně odkazy na ně, budou součástí propozic.
- Test může být zadán kdykoli v průběhu soutěžního dne.
- Výsledný počet bodů z testu se započítává do celkového hodnocení soutěžícího.

Hodnocení

- Každý soutěžící a jeho výkon je hodnocen minimálně dvěma komisaři, kteří jsou přítomni přímo na podiu nebo v bezprostřední blízkosti.
- Všechna rozhodnutí komisí během soutěže jsou konečná. Případný protest musí soutěžící podat v den a v místě konání soutěže hlavnímu komisaři soutěže.
- Komise je sestavena z komisařů CBA, případně odborníků z oblasti piva, delegovaných garantem soutěže.
- V případě překročení časového limitu pro čepování piva bude soutěžící penalizován trestnými body:
 - překročení limitu do 1 minuty – 5 trestných bodů
 - překročení limitu do 2 minut – 10 trestných bodů
 - za překročení limitu do 3 a více minut – 20 trestných bodů
- Při rovnosti bodů budou soutěžící vyzváni, aby provedli načepování a servis dvou piv o objemu 0,5 l.
- Vítězem se stává soutěžící s nejvyšším počtem celkových bodů.

V Brně dne 3.8.2023

Radek Poláček

