

Pravidla Junior Teatender Competition - JTC 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 JTC

- 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 „Junior Teatender Competition“ a případných pohárů jednotlivých partnerů CBA, které budou uvedeny v propozicích.

Podmínky účasti

- Podmínkou účasti v soutěžích JTC 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.

Cíl soutěže a její smysl

Teatender musí umět doporučit čaj, umí jej optimálně připravit, profesionálně naservírovat a komplexně se o hosta postarat (i z hlediska poskytnutých informací o konkrétním nápoji). Jelikož dnešní gastronomické provozy nabízejí čaj jen okrajově a servis a příprava čaje je formou polotovarů, je úkolem soutěže poukázat na rozmanitost, kterou práce s čajem nabízí, na jeho kvalitu, možnosti a půvaby servírování. Profesionální servírování čaje může být i zážitkovou záležitostí. Cílem soutěže je vtáhnout soutěžícího do zdánlivě obtížné, avšak přesto snadné alchymie přípravy čaje.

Popis jednotlivých disciplín soutěží

Soutěž se může skládat z jednotlivých disciplín a nebo jejich kombinací

- Degustace čaje
- Příprava klasického čaje
- Příprava volného čajového nápoje

Detaily k jednotlivým disciplínám jsou vždy uvedeny v propozicích soutěže.

Příprava klasického čaje



Čaj je předem určen nebo je losován na místě. V případě losování je seznam uveden v propozicích. **Po vylosování vzorku obdrží soutěžící jeden čaj, který otevírá až v soutěžním čase.** Jeho úkolem je správně čaj poznat, zařadit dle českého a světové členění a správně jej pojmenovat (čaj je připraven tak, že je patrný list, jeho zpracování, barva a soutěžící může k čaji přivonět).

Bude v podobné situaci, jako když si host čaj objedná u baru, čeká na něj a sleduje jeho přípravu. Soutěžící komentuje svou činnost - popisuje jak čaj připravuje, proč volí prezentovanou přípravu, uvádí případné odchylky od doporučeného optimálního postupu přípravy čaje (množství čaje, teplota vody a doba luhování apod.). Zde má soutěžící prostor na komunikaci s komisaři. Měl by uvést zajímavosti kolem připravovaného čaje, jeho přípravy, kolem jeho vzniku, výroby, historie, pěstování a odpovídá na dotazy.

Soutěžící připravuje jeden čaj, **z něž připravuje nálev o objemu min. 60ml**, který je dle uvážení následně servírován komisařům (k tomuto kroku bylo přistoupeno z prostého důvodu, aby i příprava čaje MATCHA, či zvolení přípravy metodou KUNG FU CHA bylo vyhovující). Způsob přípravy i zvolený inventář je čistě na volbě soutěžícího. **Nejdůležitějším indikátorem, který budou komisaři hodnotit, je plynulá a dobře technicky zvládnutá příprava a výsledná vůně a chuť čaje.**

Příprava volného čajového nápoje

Každá soutěž má partnera, jehož **Brand** se zviditelní. Bude předem vyhlášeno, o kterého partnera jde a soutěžícím bude nabídnuto portfolio produktů, z nichž je třeba připravit koktejl. Počet soutěžních koktejlů bude vždy upřesněn v propozicích. Suroviny na volný nápoj mohou být připraveny předem. Čajový základ může být připraven dopředu v rámci přípravy v přípravně, v různých formách, pokud není specifikováno v propozicích jinak. Čajový základ musí být k dispozici v dostatečném množství k degustaci pro komisaře.

Jelikož veškeré receptury mohou být užívány partnerem soutěže, je výrazněji hodnocena receptura s podrobným popisem přípravy. Např:

- **1 až 2 body** – souhrnný, strohý, stručný, ovšem věcný popis
- **3 až 4 body** – stručný výčet surovin v návaznosti se strukturovaným popisem výroby a popisu všech činností
- **5 bodů** – velmi komplexní popis s přihlédnutím, že pokud soutěžící připravuje domácí suroviny, dodá i postup výroby domácích surovin

Popis způsobu hodnocení – počet komisařů

V obou disciplínách se hodnotí především celkový dojem práce s čajem. Tzn. důležitá je prezentace a profesionalita soutěžícího. U klasické přípravy je hodnocena též dobrá orientace v určení vzorku čaje a jeho vhodně zvolená příprava. Společné u obou disciplín je hodnocení vůně, chutě a servírování. Důležitá a nezanedbatelná je samozřejmě též technika práce.



Komisi tvoří 2 komisaři

Pro komisi bude připraveno posezení – stůl, kam bude možno servírovat vytvořené nápoje kousek od pracoviště soutěžícího.

Komisaři vedou se soutěžícím hovor, kladou otázky a sledují práci soutěžícího. Hodnotí celkový projev a kreativitu soutěžícího, vůni a chuť servírovaného čaje, servis. Sledují techniku práce na pracovišti, zda je dodržena čistota práce, u klasické přípravy zda je dodržena optimální teplota vody, doba luhování, u volného nápoje zda je dodržena předem nahlášená receptura.

Komisaři jsou vybíráni z řad proškolených komisařů CBA a do komise, pokud to bude možné, zasedne vždy jeden komisař, který bude zástupcem čajového světa.

Inventář zajištěný pořadatelem / soutěžícím

Pořadatel

- Dostatečné množství soutěžních vzorků klasického čaje
- Surovinu k volnému čajovému nápoji od partnera soutěže

Soutěžící

- Veškeré ingredience dle receptury pro volný nápoj (mimo čaj)
- Míchací média + inventář k přípravě volného nápoje
- Veškerý inventář k přípravě a servírování klasického čaje

Pravidla JTC jsou schválena prezidiem CBA a jsou závazná s platností od 1. 1. 2024

