



# WORKSHOP CBA

## PRO PEDAGOGICKÉ PRACOVNÍKY ŠKOL S GASTRONOMICKÝM ZAMĚŘENÍM

5. - 6. 11. 2021



### PÁTEK 5.11.

09:00 – registrace na recepci CBA v centru ABZAC  
rozdělení do pracovních skupin

10:00 – zahájení praktických workshopů

1. Bar – Ve společnosti Diageo Reserve  
- Stock Plzeň-Božkov
2. Káva – Využití Nitro coffee v cocktailu  
– Základy baristických soutěží - příprava, servis
3. Čaj – Vhodné zvolení čaje do cocktailu a jeho zapojení  
do sparkling cocktailů
4. Brita - Voda jako základ kvalitní gastronomie

13:00 – oběd

14:00 – 17:00 pokračování praktických workshopů

17:30 – večeře

18:30 – 20:00 večerní program

- Terroir ovocných destilátů a moravský tapas s  
obchodním a marketingovým ředitelem Rudolfa Jelínka  
Miroslavem Motyčkou

- večerní překvapení

21:00 – odjezd autobusem do hotelu

### SOBOTA 6.11.

06:30 – 08:30 snídaně v hotelové restauraci

09:00 – odjezd autobusem do centra ABZAC

09:30 – teoretické bloky přednášek

11:30 – předání certifikátů, odjezd

Cena workshopu 2499,- Kč/os.  
dále zahrnuje:

- ubytování na dvoulůžkovém pokoji
- dopravu na hotel a zpět do centra
- oběd, večeři, snídani a coffee breaky

POZOR KAPACITA OMEZENÁ!

**R. JELÍNEK**

*Original Czech Distilleries*



**MATTONI**  CARLSBAD 1873



**PREMIER**  
WINES & SPIRITS

