

Brněnský vánoční pohár 2009 – mezinárodní odborná soutěž mladých barmanů a sommeliérů

Na sklonku kalendářního roku 2009, v prosinci, uspořádala Střední škola potravinářská a služeb Brno - Charbulova již devátý ročník kombinovaného setkání nápojových specialistů juniorů BRNĚNSKÝ VÁNOČNÍ POHÁR, soutěž sommeliérů a barmanů. Mužský rod zde není zcela na místě. Klání se zúčastnily i dívky a určovaly pořadí.

Mimořádně důstojné prostředí tradičně zabezpečil brněnský Best Western Premier International Hotel, brilantní organizaci pedagogický sbor a maturanti SŠ Charbulova Brno. Atmosféru dotvářeli soutěžící, trenéři, spolužáci, čestní hosté kraje, okresu, města, příchozí i ubytovaní návštěvníci.

Zvláštní poděkování přináležejí pořadatelům Bohemia Sekt a. s., Brown-Forman Czech a Slovak Republic s. r. o., Asociaci číšníků ČR, AS a CBA, odborníkům nápojových profesí plnících funkce rozhodčích a ostatním podílejícím se firmám.

Napětí stupňovala i poslední možnost promluvit do ročních žebříčků nejúspěšnějších mladých sommeliérů AS ČR a barmanů CBA ČR roku 2009.

Po slavnostním zahájení následoval písemný test všeobecných znalostí oblasti nápojové gastronomie. Soutěžícím ze Slovenska byla k dispozici půvabná fundovaná překladatelka.

Předváděcí „molo“ velkého kongresového sálu patřilo celé dopoledne sommeliérům. Celkem dvacet devět reprezentantů prakticky provedlo servis šumivého vína zn. BOHEMIA SEKT u stolu pro vylosované hosty, hodnotící komisaře dirigované Ing. Pavlou Burešovou. Během servisu soutěžící prokázali odbornou zručnost, schopnost komunikace s hostem, znalost gastronomických návazností i společenského vystupování. Nechyběly otázky přímo o produktu, o pěstování vína, o vinných oblastech. Pořadím zamíchala i disciplína zařazení vylosovaného nápoje do menu včetně zvolení vhodného nápoje a pokrmu předcházejícího a následného. Konečné pořadí určil finálový „rozstřel“. Mimořádných výsledků dosáhli:

- | | | |
|----------|-------------------|--------------------------|
| 1. místo | Kasimírová Nikola | SŠ Charbulova Brno |
| 2. místo | Waloschek Jan | Slezská universita Opava |
| 3. místo | Machátová Tereza | SŠ Charbulova Brno |
| 4. místo | Stará Radka | HŠ Plzeň |

Blahopřejeme !

Odpolední program obstarali soutěžící barmani. V časovém limitu 6 minut připravovali pět porcí dlouhého míchaného nápoje, long drinku. Součástí každého nápoje muselo být nejméně 2 cl nového karibského destilátu BACARDI RAZZ. Tento produkt je vyráběn na základě směsi Bacardi Superior Rumu a Bacardi Redestilado. Je delikátně ochucen ovocnými esencemi s převládající vyváženou, plnou, svěží, mírně nasládlou chutí malin. Na český

trh se dodává v síle 32% alk. . Zdálo se, kdo navíc použil čerstvé maliny (prosinec 2009), jako by získával 10% náskoku. Velkou váhu hodnocení barmanů má posouzení jakostní komise pod vedením Miroslava Černíka GR CBA. Detailní prozkoumání vzhledu vytvořené kompozice. Její vůně. Oslovení chuťových pohárků. Harmonické propojení. Celkový vzhled. Zvolená dekorace. Maximální objektivitu zajistila také společnost Sahn-Gastro dodáním jednotného skla pro všechny účastníky.

Osobní účast prezidenta CBA pana Aleše Svojanonského z Brna potvrdila zařazení Vánočního poháru do nejvyšší kategorie barmanských soutěží v ČR. Barmanů/barmaid se zúčastnilo celkem šedesát dva.

Mimořádných výsledků dosáhli:

- | | | |
|----------|-------------------|--------------------|
| 1. místo | Kameník Michal | SŠ Charbulova Brno |
| 2. místo | Rakovičová Hana | HŠ Bosonožská Brno |
| 3. místo | Trávníček Jan | SOŠ a SOU Polička |
| 4. místo | Pavličková Zuzana | HŠVP Jeseník |

Blahopřejeme !

Po ukončení soutěžní části připravili organizátoři barmankou show, cukrářské taneční vystoupení, mini kurz netradičního zdobení nápojových sklenic květinami a ovocem, slavnostní raut výrobků potravinářských oborů SŠ Charbulova Brno. Závěrečné slovo MVDr. Ladislava Černého, ředitele školy: „Skončil devátý ročník Vánočního poháru Brno, ať žije ročník desátý“, je pozvánkou i pro vás k prosincové návštěvě metropole Moravy v roce 2010.

sestavil: Zdeni Zdeněk Javorský

foto: galerie studentů maturitního projektu