

Propozice Juior 1. - 8. strana
Propozice Profi 9. – 15. strana



POZVÁNKA JUNIOR

Vážení priaznivci barmanstva,

Súkromná hotelová akadémia Joergesov dom, n.o. v Banskej Štiavnici Vás srdečne pozývame na III. ročník medzinárodnej barmanskej súťaže

ŠTIAVNICKÝ POHÁR

3. marec 2010 v priestoroch
PENZIONU COSMOPOLITAN
tzv. BOWLING, v Banskej Štiavnici.

PaedDr. Beata Nemcová
riaditeľka školy



MEDIALIZÁCIA PODUJATIA:

Medializácia súťaže je minimálne v troch regionálnych denníkoch v rozsahu upútavky pred podujatím a reportáže po súťaži, v odborných časopisoch pre gastronómiu (Gastro , Hotelier) v rozsahu reportáže a foto dokumentácie. Ďalej je v rokovaní reportáž s STV regionálne vysielanie, reportáž z podujatia v mestskej TV VIO, vlastná propagácia na www.sha.sk a vyhotovenie vlastného videa pre reklamné účely.

ŠTIAVNICKÝ POHÁR

Medzinárodná barmanská súťaž žiakov hotelových akadémii a stredných odborných škôl

Súťažné podmienky

- Termín: 3. 3. 2010
Miesto konania: PENZION COSMOPOLITAN tzv. BOWLING,
zvonová 2 , Banská Štiavnica
- Prihláška: **najneskôr do 25. 2. 2010**
na: michal.sekeres@sha.sk
- Riaditeľ súťaže: PaedDr. Beata Nemcová
riaditeľ školy
- Hlavný rozhodca: Bc. Michal Sekereš
- Garant súťaže: Súkromná hotelová akadémia Joergesov dom, n.o. v spolupráci
zo Slovenskou barmanskou asociáciou (SkBA) a Českou
barmanskou asociáciou (CBA)
- Typ súťaže: JUNIOR KLASIK
Klasická barmanská súťaž študentov odborných škôl
- Hodnotenie: Techniku prípravy miešaných nápojov hodnotí na každom
pracovisku jeden kvalifikovaný komisár, akosť nápojov z pohľadu
vône, vzhľadu a chuti podľa pravidiel IBA hodnotia 4 komisári
- Kategória nápojov: Alkoholický **fancy drink** vyrobený zo surovín, ktorých zoznam je
uvedený v prílohe.
- Receptúry: Receptúry súťažných nápojov musia byť nové, doteraz
nikde nezverejnené. Zmeny v receptúrach nie sú povolené.
Receptúry sa stávajú majetkom usporiadateľa bez ďalšieho
nároku na honorár v prípade ich zverejnenia.
- Ingrediencie: Súťažné nápoje musia byť zostavené z produktov
RUDOLF JELÍNEK minimálne **2cl** uvedených v portfóliu -
RAUCH minimálne **4cl** uvedených v portfóliu + každý nápoj musí
obsahovať jednu zo surovín **MONIN** uvedených v portfóliu .
Súťažiaci si zaistí a prinesie ingrediencie na výrobu nápojov
minimálne na 5 porcií vrátane dekorácie, s výnimkou surovín
uvedených od sponzorov , **RUDOLF JELÍNEK** , **RAUCH** ,
MONIN v portfóliu.
- **konkurenčné značky sú zakázané používať !!!**

- Sklo: Každý účastník si donesie svoje sklo na prípravu 5 porcií
- Počet porcií: Každý súťažiaci pripraví 5 porcií súťažného nápoja.
- Obsah liehovín: Maximálny počet surovín v jednom nápoji vrátane strekov je 6 ingrediencií ,maximálny obsah liehovín v jednom nápoji je 7 cl, minimálne je treba použiť v celkovom počte **2 cl** ingrediencií z portfólia **RUDOLF JELÍNEK** , **4 cl** z portfólia **RAUCH** a použiť jednu zo surovín **MONIN** z portfólia .
- Dekorácia: Dekorácia nápojov môže byť vyrobená a skompletizovaná v priebehu prípravy v prípravovni v časovom limite do 15 minút alebo na súťažnom open bare. Dekorácia musí byť jedlá. Pokiaľ sa dostaví súťažiaci do prípravovne už s vopred vyrobenou dekoráciou, bude diskvalifikovaný. Umelé prípravky, potravinárske farbivá a horúce zložky nie sú povolené.
- Štartovné: 15,- EUR pri prezentácií
- Časový limit: Limit pre výrobu 5 porcií súťažného nápoja je 6 minút
- Ľad: Ľad dodá usporiadateľ – tvar kocka. Ľadovú drť si súťažiaci pripraví sám.
- Pracovné pomôcky: Každý účastník súťaže pracuje s vlastnými pracovnými pomôckami.
- Oblečenie súťažiacich: Súťažiaci pracujú v predpísanom barmanskom oblečení
- Ceny: Ceny sú vypísané pre jednotlivcov na 1., 2. a 3. mieste. Každý účastník obdrží diplom za účasť.
1.miesto – víkendový pobyt pre 2 osoby Hotel Sitno Vyhne
- Stravovanie: Obed pre súťažiaceho je v cene štartovného, obed pre doprovod 2,70 euro nahláste v prihláške
- Časový rozvrh: 8.00 – 9.00 hod. registrácia súťažiacich
9.00 – 9.30 hod. losovanie
9.30 – 16.30 hod. samotná súťaž junior a profi
17.00 hod. vyhlásenie výsledkov súťaže
20.00 – voľná zábava disco
22.00 - **KONCERT MOJA REČ**
- Informácie: Informácie o súťaži podá p. Michal Sekereš;
mobil: +421 907 739 569, 0911 40 10 80

Objednávky na ubytovanie a stravu do 25.2.2010
Cena ubytovania je 8 euro 1 noc
Cena stravovania – raňajky – 2 euro
obed – 2,70 euro
večera – 2,70 euro

RUDOLF JELÍNEK portfólio

Plum vodka 40%

Slivovica 45% biela a zlatá

Hruškovica WILIAMS 42%

Plum likér 18%

Griotka 30%

Praděd 38%

Praděd BITTER 38%

RAUCH portfólio

Happy day pomaranč 100%

Happy day hruška

Happy day jablko 100%

Happy day banán

Happy day grapefruit 100%

Happy day ružový grapefruit 100%

Happy day ananás 100%

Happy day multivitamín 100%

Happy day broskyňa 50%

Happy day višňa

Happy day citrónová šťava

Happy day paradajka 100%

Rauch ľadový čaj citrónový

Rauch ľadový čaj broskyňa

Happy day brusnica

Happy day mango

Happy day jahoda 50%

Happy day čierna ríbezľa 25%

MONIN portfólio

Monin Banane Jaune, žltý banán
Monin Bitter
Monin Coco, kokos
Monin Blue Curacao, modré curacao
Monin Fraise, jahoda
Monin Framboise, malina
Monin Grenadine
Monin Chocolat, čokoláda
Monin Lime Juice, 100% koncentrovaná limetová šťava
Monin Mango
Monin Melon
Monin Noisette, lieskový oriešok
Monin Orgeat, mandľa
Monin Passion Fruit
Monin Peche, broskyňa
Monin Vanille, vanilka
Monin Curacao Triple sec
MONIN CAFÉ
Monin Pur Sucre de Canne, cukrová trstina
Monin Caramel, karamel
Monin Airelle, brusnica
Monin Mojito

Likéry:

Monin Triple sec likér 35%
Monin Creme peach likér 16%
Monin Creme banana likér 20%
Monin Cafe likér 25%
Monin Blue curacao likér 20%
Monin Watermelon likér 20%

Pyré:

Jahodové pyré
Malinové pyré
Mango pyré
Passion Fruit pyré
Banane pyré

ŠTIAVNICKÝ POHÁR

Prihláška do súťaže

III. ročník

Medzinárodnej barmanskej súťaže žiakov hotelových akadémií a stredných odborných škôl

DOTAZNÍK ŠTUDENTA

Meno, priezvisko	
Názov Školy	
Mesto	
Dátum narodenia	
Odbor, ročník	
Účasť v súťažiach	
Zájmy	

FANCY DRINK

Názov nápoja:			
Množstvo	Ingrediencie	Výrobca	
Ozdoba skla:			
Spôsob výroby			
priamo v skle	miešací pohár	šejker	mixér

PRIHLÁŠKA K UBYTOVANIU A STRAVOVANIU

Názov a adresa školy:

.....
.....

Ubytovanie: áno nie

Počet ubytovaných:

Dátum: 2 – 3.3.2010 3 – 2.3.2010

Strava: 2.3.2010 - večera počet

3.3.2010 - raňajky počet.....

- obed počet.....

- večera počet

4.3.2010 - raňajky počet.....

V..... dňa.....

.....
pečiatka a podpis



POZVÁNKA PROFI

Vážený priaznivci barmanstva,

Súkromná hotelová akadémia Joergesov dom, n.o. v Banskej Štiavnici Vás srdečne pozývame na I. ročník medzinárodnej barmanskej súťaže profesionálov

ŠTIAVNICKÝ POHÁR

**3. marec 2010 v priestoroch
PENZIONU COSMOPOLITAN
tzv. BOWLING, v Banskej Štiavnici.**

PaedDr. Beata Nemcová
riaditeľka školy

ŠTIAVNICKÝ POHÁR

Medzinárodná barmanská súťaž profi klasik

Súťažné podmienky

- Termín: 3. 3. 2010
Miesto konania: PENZION COSMOPOLITAN tzv. BOWLING
zvonová 2 , Banská Štiavnica
- Prihláška: **najneskôr do 25. 2. 2010**
na: skba@stonline.sk
- Riaditeľ súťaže: PaedDr. Beata Nemcová
riaditeľ školy
- Hlavný rozhodca: Ing. Jozef Roth (SkBA)
- Garant súťaže: Slovenská barmanská asociácia (SkBA)
- Typ súťaže: **PROFI KLASIK**
- Hodnotenie: Techniku prípravy miešaných nápojov hodnotí na každom pracovisku jeden kvalifikovaný komisár, akosť nápojov z pohľadu vône, vzhľadu a chuti podľa pravidiel IBA hodnotia 4 komisári
- Kategória nápojov: Alkoholický **long drink** vyrobený zo surovín, ktorých zoznam je uvedený v prílohe.
- Receptúry: Receptúry súťažných nápojov musia byť nové, doteraz nikde nezverejnené. Zmeny v receptúrach nie sú povolené. Receptúry sa stávajú majetkom usporiadateľa bez ďalšieho nároku na honorár v prípade ich zverejnenia.
- Ingrediencie: Súťažné nápoje musia byť zostavené z produktov **RUDOLF JELÍNEK** minimálne **2cl** uvedených v portfóliu - **RAUCH** minimálne **4cl** uvedených v portfóliu + každý nápoj musí obsahovať jednu zo surovín **MONIN** uvedených v portfóliu . Súťažiaci si zaistia a prinesie ingrediencie na výrobu nápojov minimálne na 5 porcií vrátane dekorácie, s výnimkou surovín uvedených od sponzorov , **RUDOLF JELÍNEK , RAUCH , MONIN** v portfóliu.
- konkurenčné značky sú zakázané používať !!!**
- Sklo: Každý účastník si donesie svoje sklo na prípravu 5 porcií
- Počet porcií: Každý súťažiaci pripraví 5 porcií súťažného nápoja.
- Obsah liehovín: Maximálny počet surovín v jednom nápoji vrátane strekov je 6 ingrediencií ,maximálny obsah liehovín v jednom nápoji je 7 cl, minimálne je treba použiť v celkovom počte **2 cl** ingrediencií z portfólia **RUDOLF JELÍNEK**, **4 cl** z portfólia **RAUCH** a použiť jednu zo surovín **MONIN** z portfólia .

Dekorácia: Dekorácia nápojov môže byť vyrobená a skompletizovaná v priebehu prípravy v prípravovni v časovom limite do 15 minút alebo na súťažnom open bare. Dekorácia musí byť jedlá. Pokiaľ sa dostaví súťažiaci do prípravovne už s vopred vyrobenou dekoráciou, bude diskvalifikovaný. Umelé prípravky, potravinárske farbivá a horúce zložky nie sú povolené.

Štartovné: 15 euro ,**členovia SkBA a CBA neplatia**

Časový limit: Limit pre výrobu 5 porcií súťažného nápoja je 6 minút

Ľad: Ľad dodá usporiadateľ – tvar kocka. Ľadovú drť si súťažiaci pripraví sám.

Pracovné pomôcky: Každý účastník súťaže pracuje s vlastnými pracovnými pomôckami.

Oblečenie súťažiacich: Súťažiaci pracujú v predpísanom barmanskom oblečení

Ceny: **1.** miesto víkendový pobyt pre dve osoby HOTEL SITNO Vyhne
2. miesto vecné ceny
3. miesto vecné ceny

Časový rozvrh: 15.00 hod.-prezentácia súťažiacich
15.30 hod -štart súťaže
17.00 hod.-vyhlásenie výsledkov súťaže junior a profi klasik
20.00 – volná zábava disco
22.00 - **KONCERT MOJA REC**

Informácie: o súťaži poskytnie p. Ing. Jozef Roth +421 905 239 257
alebo p. Bc Michal Sekereš +421 907 739 569, 0911 40 10 80

Objednávky na ubytovanie a stravu do 25.2.2010 - Michal Sekereš;

Cena ubytovania je 8 euro 1 noc **členovia SkBA neplatia**

Cena stravovania – raňajky – 2 euro **členovia SkBA neplatia**

obed – 2,70 euro **členovia SkBA neplatia**

večera – 2,70 euro **členovia SkBA neplatia**

RUDOLF JELÍNEK portfólio

Plum vodka 40%
Slivovica 45% biela a zlatá
Hruškovica WILIAMS 42%
Plum likér 18%

Griotka 30%
Praděd 38%
Praděd BITTER 38%

RAUCH portfólio

Happy day pomaranč 100%

Happy day hruška

Happy day jablko 100%

Happy day banán

Happy day grapefruit 100%

Happy day ružový grapefruit 100%

Happy day ananás 100%

Happy day multivitamín 100%

Happy day broskyňa 50%

Happy day višňa

Happy day citrónová šťava

Happy day paradajka 100%

Rauch ľadový čaj citrónový

Rauch ľadový čaj broskyňa

Happy day brusnica

Happy day mango

Happy day jahoda 50%

Happy day čierna ríbezl'a 25%

MONIN portfólio

Monin Banane Jaune, žltý banán
Monin Bitter
Monin Coco, kokos
Monin Blue Curacao, modré curacao
Monin Fraise, jahoda
Monin Framboise, malina
Monin Grenadine
Monin Chocolat, čokoláda
Monin Lime Juice, 100% koncentrovaná limetová šťava
Monin Mango
Monin Melon
Monin Noisette, lieskový oriešok
Monin Orgeat, mandľa
Monin Passion Fruit
Monin Peche, broskyňa
Monin Vanille, vanilka
Monin Curacao Triple sec
MONIN CAFÉ
Monin Pur Sucre de Canne, cukrová trstina
Monin Caramel, karamel
Monin Aïrelle, brusnica
Monin Mojito

Likéry:

Monin Triple sec likér 35%
Monin Creme peach likér 16%
Monin Creme banana likér 20%
Monin Cafe likér 25%
Monin Blue curacao likér 20%
Monin Watermelon likér 20%

Pyré:

Jahodové pyrė
Malinové pyrė
Mango pyrė
Passion Fruit pyrė
Banane pyrė

ŠTIAVNICKÝ POHÁR
Prihláška do súťaže

I. ročník

Medzinárodnej barmanskej súťaže
DOTAZNÍK BARMANA

Meno, priezvisko	
Pracovisko	
Mesto	
Dátum narodenia	
Účasť v súťažiach	
Záujmy	

LONG DRINK

Názov nápoja:			
Množstvo	Ingrediencie	Výrobca	
Ozdoba skla:			
<i>Spôsob výroby</i>			
priamo v skle	miešací pohár	v šejker	mixer