



TZ: WORKSHOP CBA PRO PEDAGOGICKÉ PRACOVNÍKY ŠKOL S GASTRONOMICKÝM ZAMĚŘENÍM 11. - 12. 11. 2016

Česká barmanská asociace pořádala již 9. ročník workshopu pro pedagogické pracovníky škol s gastronomickým zaměřením.

Ve dnech 11.-12.11.2016 se do Orea Hotel Voroněž**** sjelo více než 80 pedagogů z odborných hotelových škol a odborných učilišť z celé ČR. Již v pátečních dopoledních hodinách zde začal další ročník vzdělávacího a informačního workshopu pod vedením lektorů České barmanské asociace (CBA).

Účastníci byli rozděleni do čtyř pracovních skupin a postupně se účastnili jednotlivých praktických seminářů. V prvním semináři se pod vedením vedoucího sekce Czech Beer Specialist Ing. Milana Bočkaie věnovali problematice degustace piva a charakteristice pivních druhů a stylů. K ochutnání byla piva z české i zahraniční produkce a vloženou degustační soutěž vyhrál český ležák. Velmi zajímavý workshop o čaji připravil pro posluchače Jiří Boháč, vedoucí čajové sekce CBA – Czech Teatenders. V letošním čajovém semináři se hovořilo o struktuře a aktivitách čajové sekce a zejména o přípravě mladých znalců čaje – teatenderů – na první odbornou soutěž. Zároveň se posluchači věnovali praktické přípravě a degustaci čaje. Zájem účastníků potvrdil skutečnost, že čaj a čajová problematika je stále na vzestupu a kultura podávání čaje se bude i v našich krajích nadále zlepšovat. Mimořádný zážitek čekal na všechny v podání baristů CBA, kteří připravili workshop na téma příprava mléčné pěny a příprava cappuccina. Účastníci si prakticky vyzkoušeli našlehání mléčné pěny na profesionálním kávovaru. Školící sál provoněla čerstvě namletá káva a vedoucí sekce Mistr kávy Tomáš Zahradil vysvětloval jak připravit kávu a mléčnou pěnu co nejlépe.

Mimořádný zájem vzbudil workshop Tomáše Kubíčka – Coca-Cola Perfect Serve – ve kterém seznámil posluchače s několika způsoby servisu tohoto kultovního nápoje a vlivu kvalitního servisu na chuť a celkový dojem z nápoje. Kromě různých druhů ledů, které mají také na servis a kvalitu vliv, připravil kreativní nealkoholické nápoje s nápaditou dekorací a prokázal, jak mnohostranný servis se může k tomuto produktu vázat.

V odpoledních hodinách byla pro účastníky připravena exkurze do vinařské moravské mekky – Habánských sklepů. V tento den se právě otevíraly první láhve Svatomartinského vína, které měli účastníci možnost po odborné exkurzi také ochutnat. Před večerí v Orea Hotel Voroněž**** byl podáván osvěžující koktejl z rukou Achima Šipla na bázi rumu Saint James z Martiniku a portfolia společnosti Rudolf Jelínek.





Czech Bartenders Association

Po večeri se účastníci setkali v restauraci Orea Hotel Voroněž****, kde je přivítal u sklenky Bohemia Sektu a skvělých vín prezident CBA Aleš Svojanovský.

Sobotní dopoledne bylo věnováno teoretickým přednáškám a prezentacím partnerů. Prezident CBA Aleš Svojanovský upozornil nejen na významné akce roku 2016, ale na nové směry rozvoje CBA. Martin Vogeltanz informoval o změně pravidel pro soutěže juniorských barmanů pro rok 2017 a Miroslav Černík, přednesl novinky ze světového kongresu IBA v Japonsku. Nemohly chybět ani novinky od našich partnerů – generálního partnera workshopu společnosti Coca-Cola HBC ČR, firem BOHEMIA SEKT, Zanzibar, STOCK Plzeň-Božkov a Le Patio International, Brown-Forman a firma Espresso s.r.o. prezentovala nový kávovar FAEMA.

Z rukou prezidenta CBA převzali účastníci diplomy a dárky od partnerů vzdělávacího workshopu. V závěrečném podělování partnerům vyzdvihl II. viceprezident CBA Bc. Mojmir Prokeš význam spolupracujících firem a sponzorů v procesu vzdělávání mládeže, profesionálních barmanů i pedagogických pracovníků v odborném školství. Informace a nové zkušenosti byly tím největším dárkem pedagogům a CBA od partnerských firem.

Firmám Coca-Cola HBC Česká republika, s.r.o., BOHEMIA SEKT, s.r.o., RUDOLF JELÍNEK a.s., STOCK Plzeň-Božkov s.r.o., ZANZIBAR, s.r.o., Le Patio International s.r.o., Almeco s.r.o., Jan Becher – Karlovarská Becherovka, a. s., Brown-Forman Czechia s.r.o., Sahn s.r.o., GCX, s.r.o., Orea Hotel Voroněž****, PARTY LED s.r.o. patří velký dík. Celou akci mediálně podpořili Nepiju brečky.cz, Štamgast&Gurmán a Svět H&G.

Fotografie na www.cbanet.cz

Případné dotazy směřujte na: II. viceprezidenta CBA Bc. Mojmíra Prokeše, prokes@cbanet.cz

Generální partner:



Hlavní partneři:



Partneři workshopu:



Mediální partneři:



Česká barmanská asociace
Šimáčkova 704/135, 628 00 Brno
www.cbanet.cz



member of International Bartenders Association