



# Czech Bartenders Association

## Podzimní trofej CBA Team Challenge putuje do Jeseníku

Brno, 26. 10. 2022

**Podzimní edici juniorské týmové soutěže CBA Team Challenge ovládlo družstvo Hotelové školy Vincenze Priessnitze a Obchodní akademie Jeseník. Soutěže se v úterý 25. října v brněnském centru Abzac zúčastnilo 116 studentů středních škol s gastronomickým zaměřením.**

Do brněnského sídla České barmanské asociace dorazilo 13 školních týmů z Havířova, Uherského Hradiště, Poličky, Ostravy, Mostu, Olomouce, Velkého Meziříčí, Opavy, Chrudimi, Jeseníku, Žatce a samozřejmě domácího Brna. Takový zájem organizátory příjemně překvapil. „Vidíme, že rozhodnutí pořádat soutěž dvakrát ročně, na jaře a na podzim, bylo správné,“ podotknul prezident České barmanské asociace Aleš Svojanovský.

Nejlepším čtyřčlenný tým do CBA Team Challenge tentokrát vyslala Hotelová škola Vincenze Priessnitze a Obchodní akademie Jeseník ve složení Anna Axmannová, Veronika Černěnková, Jana Kappelová a Michala Kopecká. „Holky jsou do oboru zapálené. Trénují téměř denně buď v nepovinných předmětech, nebo jen tak po škole, klidně do pěti odpoledne. Potom samozřejmě chtějí vidět výsledky,“ zhodnotila výkon svých svěřenkyň učitelka odborných předmětů Kateřina Boháčová.

V Jeseníku si tak budou moci užít hlavní cenu pro vítěze – exkurzi v destilérii společnosti STOCK Plzeň-Božkov v západočeském Prádle. Na druhém místě skončilo družstvo SOŠ a SOU Polička, bronzová příčka patří SHŠ Bukaschool Most. V jarní edici CBA Team Challenge bral hlavní trofej tým z Poličky.

CBA Team Challenge je novou týmovou soutěží pro juniorské vyznavače nápojové gastronomie, poprvé se konala letos na jaře. Primárně je určena pro čtyřčlenné studentské týmy středních gastronomických škol. Každý tým se musí zapojit do čtyř z celkem šesti pořádaných disciplín – klasické barmanství, flairové barmanství, čajová mixologie, čajová degustace, baristika a čepování piva. Zúčastnit se ale mohou i jednotlivci. Zvítězí kolektiv, který dosáhne nejvyššího součtu bodů za jednotlivé disciplíny. Váhu disciplín v konečném výsledku upravuje koeficient zveřejněný pořadatelem v propozicích.

Hlavními partnery soutěže jsou společnosti STOCK Plzeň-Božkov s.r.o. a Mattoni 1873 a.s. Jejich cílem je prostřednictvím soutěže podporovat chuť talentovaných mladých gastronomů zůstat po studiu v tomto oboru a nalézt v jejich profesi zalíbení.

Partnery soutěže CBA Team Challenge jsou společnosti a značky Bidfood Czech Republic s.r.o., Nestlé Česko, s.r.o., Ultra Premium Brands - Central Europe s.r.o., PARTY led, s.r.o., Premier Wines & Spirits s.r.o., RATIONAL Czech Republic s.r.o., IVN s.r.o., Sahm, Quality Hotel Exhibition Centre, BOHEMIA SEKT, s.r.o., RUDOLF JELÍNEK a.s., Jan Becher - Karlovarská Becherovka, a.s., CORMEN s.r.o., OXALIS, spol. s r. o., Aquila, Dilmah, Zanzibar Trade s.r.o., PepsiCo CZ s.r.o., Candola s.r.o., Espresso, s.r.o., Café Reserva, Faema, Kávovary.cz, SCA Morava, s.r.o., Josef Manner s.r.o., ZEMAN Váhy s.r.o., BOHEMILK a.s., DELIKOMAT s.r.o., Mia coffee s.r.o., Ronchem, AQUALINK s.r.o. a HEINEKEN Česká republika, a.s.



Česká barmanská asociace  
Šimáčkova 704/135, 628 00 Brno  
[www.cbanet.cz](http://www.cbanet.cz)



member of International Bartenders Association

Michael Lapčík | PR manažer CBA | [press@cbanet.cz](mailto:press@cbanet.cz) | +420 725 774 272



# Czech Bartenders Association

## Výsledky CBA Team Challenge – podzim 2022

### CBA Team Challenge

(hlavní soutěž čtyřčlenných týmů)

1. HŠ Vincenze Priessnitze a OA Jeseník
2. SOŠ a SOU Polička
3. SHŠ Bukaschool Most

### Johnnie Walker Cocktail Competition

(připravit fancy cocktail na bázi whisky Johnnie Walker Black Label)

1. Barbora Kociánová, SSŠG Svidnická
2. Eliška Fleková, SOŠ a SOU Polička
3. Kristýna Dluhošová, SŠ Charbulova Brno

### Reserva Junior Mistr Kávy

(připravit espresso a cappuccino)

1. Daniel Kluch, SHŠ Bukaschool Most
2. Nikola Jirsová, SOU a SOŠ Žatec
3. Terezie Havliková, SOŠ a SOU Polička

### Captain Morgan Spiced Gold Flair Competition

(připravit dva koktejly barmanskými technikami working flair a exhibition flair)

1. Nikolai Fomin, Vzorkovna
2. Miroslav Třetina, HŠ Světlá a SOŠ řemesel Velké Meziříčí
3. Matěj Nováček, HŠ Světlá a SOŠ řemesel Velké Meziříčí

### Starobrnno Beer Competition

(absolvovat vědomostní test a načepovat pivo dvěma různými technikami – „na hladinku“ a „na dva razy“)

1. Rozálie Janečková, SŠHS a VOŠ Opava
2. Barbora Kociánová, SSŠG Svidnická
3. Lena Robenková, AHOL SŠ GTL Ostrava

### Oxalis Tea Tasting Competition

(správně určit pět vzorků čaje při jejich slepé degustaci)

1. Kateřina Kantorová, SŠHS a VOŠ Opava
2. Andrea Lovečková, Moravská střední škola Olomouc
3. Michala Kopecká, HŠ Vincenze Priessnitze a OA Jeseník

### Dilmah Tea Mixology Teatender Competition

(připravit alkoholický long drink na bázi čajového elixíru)

1. Matteo Enev, HA Ľudovíta Wintera Piešťany
2. Nikola Jirsová, SOU a SOŠ Žatec
3. Eliška Lisová, HA Ľudovíta Wintera Piešťany



Česká barmanská asociace  
Šimáčkova 704/135, 628 00 Brno  
[www.cbanet.cz](http://www.cbanet.cz)



member of International Bartenders Association