



## Workshopy pro pedagogy od CBA pokračují čtrnáctým rokem

18. 5. 2022

***Tvorba signaturního koktejlu, slepá degustace kávových nápojů nebo práce s čajovými bázemi. Tradičně široce zaměřený byl program dvoudenního workshopu pro pedagogické pracovníky, který se uskutečnil v pátek 13. a sobotu 14. května 2022 v prostorách brněnského centra České barmanské asociace Abzac.***

Vzdělávací akci určenou učitelům středních škol s gastronomickým zaměřením pořádá CBA čtrnáctým rokem, od loňska se workshop pro velký zájem koná dvakrát do roka. I tentokrát bylo v centru Abzac plno, organizátoři napočítali 80 účastníků.

V pátečním celodenním bloku čtyř praktických workshopů bylo nejvíce nabito v hlavním sále centra Abzac. Martin Vogeltanz ze společnosti STOCK Plzeň-Božkov tam v rámci programu Diageo Bar Academy představil principy tvorby signature drinků. Tedy koktejlů originální autorské receptury. „Dotkli jsme se také tématu *pre-batched neboli předpřipravených drinků*,“ dodal Martin Vogeltanz.

V praktické části si pedagogové se zkušeným barmanem, který zastává funkci viceprezidenta České barmanské asociace, namíchali několik letních drinků na bázích z portfolia Božkov Republica. Vodka vyráběná z cukrové třtiny tak posloužila jako základ pro mangový long-drink, na Republica Honey vznikla variace klasického Old Cuban koktejlu a pro tvorbu autorského twistu na espresso tonik se hodila Republica Espresso.

Na stejném místě úřadoval také Achim Šipl, brand ambassador společnosti Rudolf Jelínek. Představil nový koncept pití ovocných destilátů v jednoduchém koktejlů ve světě známém jako Skinny Bitch, tedy v kombinaci se sodou a limetou. „*Je to trend přicházející z USA, přičemž lehce alkoholickou sodu v plechovkách u nás již produkují i některé velké pivovarnické značky*,“ vysvětlil Achim Šipl.

Podle něj by nový styl podávání slivovice, meruňkovice či třeba malinovice měl ke kategorii ovocných destilátů nově přitáhnout uvědomělé konzumenty alkoholu. V druhé části prezentace pak Achim Šipl seznámil pedagogy s nově stanovenými optimálními teplotami podávání ovocných destilátů.

V kávovém salonku Mistra kávy baristé Tomáš Zahradil a Adam Troubil vedli praktický workshop míchání populárního kávového koktejlu Espresso Martini z vodky, kávového likéru a espressa – drink si zkusil vytvořit úplně každý účastník. Další členové kávové sekce CBA Mistr kávy, Goran Jozić a Jiří Novák, uspořádali učitelům slepou degustaci čtyř teplých nápojů (káva z robusty, káva z arabiky, instantní káva a černý čaj), načež degustátoři vyplnili tabulky se svými poznatky.





# Czech Bartenders Association

---

Čajová část workshopu v podání členů sekce Czech Teatenders Jana Zlámaného a Kateřiny Vymazalové kantory provedla problematikou čajového základu koktejlu. Teatendeři k tomu účelu zvolili čaj Pu Erh ve variantách cold brew a čajového koncentrátu.

*„Učitelé připravovali Whisky Sour s whisky Johnnie Walker Red Label a čajovým koncentrátem Pu Erh. Druhým koktejlem byl long drink obsahující stejnou whisky a dále cordial Paragon Timur Berry, sirup Monin Mango Spice a cold brew z čaje Pu Erh,“* okomentoval Jan Zlámaný náplň čajového semináře.

Přínosná byla přednáška o kalkulaci koktejlů, stejně jako stánek s čistícími a sanitačními prostředky od společnosti Cormen. Denisa Pavlasová ze společnosti IVN zase představila kolekci pracovních oděvů pro studenty hotelových škol včetně možnosti zřízení automatizovaných školních e-shopů s těmito oděvy.

Večerní program obstaraly dvě přednášky. Whisky brand ambassador společnosti STOCK Plzeň-Božkov Michal Marešovsky povyprávěl o své práci a zaměřil se při tom zvláště na cestování po skotských palírnách. Nezapomněl ani na další cestovatelské a gastronomické tipy, historii skotského i českého destilátství a došlo také na ochutnávku několika vzorků skotské whisky.

Obchodní zástupce společnosti Rational Czech Republic Michala Kalhotky o novém konceptu barového občerstvení Easy Bar Menus by Rational and Bidfood. Za současného kritického nedostatku pracovních sil v gastronomii může být pro bary řešením pořízení konvektomatu, jehož obsluhou dokáže i stávající personál bez jakýchkoliv nároků na odbornost a čas rozšířit jídelní menu podniku o kvalitní pokrmy.

V sobotu se pak ještě uskutečnily teoretické bloky přednášek.

Workshop pro pedagogy by se nepodařilo uspořádat bez partnerů České barmanské asociace. Akci podpořily společnosti a značky STOCK Plzeň-Božkov s.r.o., Rudolf Jelínek a.s., Mattoni 1873 a.s., Monin, Rational Czech Republic s.r.o., Oxalis s.r.o., Premier Wines & Spirits, Dilmah, Café Reserva, Jan Becher-Pernod Ricard, iSi, Sahm s.r.o., Bohemilk a.s., Kávovary.cz, Starobrno, PartyLED s.r.o., SCA Morava s.r.o., Brita, Manner, Nespresso, Ronchem s.r.o., Bohemia Sekt s.r.o., Bidfood, Trucillo, La Cimballi, Cormen s.r.o., IVN s.r.o., Quality Hotel Brno Exhibition Centre a Ultra Premium Brands.



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