



# Czech Bartenders Association

## Workshop pro pedagogy přilákal nové zájemce

Brno, 6. 4. 2023

**Mexické pálenky, letní koktejly nebo slepá degustace čaje. Taková byla některá témata tradičního Workshopu pro pedagogické pracovníky škol s gastronomickým zaměřením.**

V brněnském centru Abzac jej v pátek 31. března a sobotu 1. dubna spolu s partnery uspořádala Česká barmanská asociace. Šlo o již 15. ročník dvoudenního vzdělávacího maratonu, který si oblíbili učitelé gastronomických škol z celé České republiky. I proto ho v posledních letech organizuje dvakrát ročně. Na jihu Moravy se tentokrát sešlo celkem 65 účastníků workshopu. „Tentokrát k nám zavítalo velké množství nových tváří například z Plzně, Varnsdorfu nebo Českých Budějovic,“ těšilo prezidenta CBA Aleše Svojanovského.

V hlavním sále připravil viceprezident CBA a Diageo Bar Academy Trainer ze společnosti STOCK Plzeň-Božkov Martin Vogeltanz spolu s pedagogy dva letní koktejly za užití ginu Gordon's a šumivého vína Bohemia Sekt. Shrnul jim také nejpodstatnější pravidla soutěží kategorie Junior Cocktail Competition. Brand ambassador společnosti RUDOLF JELÍNEK Achim Šipl poté vedl senzorický seminář o slivovici, kdy účastníci měli seřazovat vzorky pálenky podle vůně, barvy a intenzity chuti. Namíchal také drink Hugo Spritz za použití Elixíru z bezového květu, prosecca a perlivé vody nebo drink Kozičky z bezového elixíru a toniku.

Vedoucí sekce Czech Teatenders a brand ambassador značky Monin Honza Zlámaný učitelům přichystal nácvik slepé degustace čaje. Barista Adam Troubil demonstroval přípravu kávového koktejlu, a především pak soutěžní pravidla kategorie Junior Mistr kávy® praktickou formou – v roli soutěžícího dělal chyby, které kantoři měli identifikovat a strhávat za ně body.

Hlavní částí odpoledního programu byla prezentace HoReCa ředitele společnosti LEROS Přemysla Neumana o roli kávy a čaje v gastronomii. Autor nezapomněl přidat řadu podnětných statistických údajů, tabulek a grafů z provozní praxe.

Petr Kymla, ambasador soutěže Diageo World Class pro Českou republiku, pak přítomným pootevřel dvířka do světa mexických destilátů. Nejdříve namíchal koktejl Spring Paloma založený na tequile, grepové sodě a citronovém freshi. Došlo i na degustaci samotné tequily a mezcalu a na pátrání po odlišnostech mezi těmito druhy pálenek.

Večerní nálada byla tak akorát na absolvování rychlostní soutěžní štafety družstev spočívající v přípravě espressa, cappuccina, gin toniku, Betonu a servisu lahve vína. Oslavenkyně Miroslava Malušková z uherskohradištské Střední školy průmyslové, hotelové a zdravotnické si ještě na závěr vyzkoušela sabráž lahve sektu.

Zástupci České barmanské asociace v sobotu učitelům představili koncept certifikace škol odvislé od spolupráce s Českou barmanskou asociací. Diskutovalo se i nad záměrem vydat novou učebnici stolničení.

Partnery Workshopu pro pedagogické pracovníky škol s gastronomickým zaměřením byly společnosti a značky STOCK Plzeň-Božkov s.r.o., RUDOLF JELÍNEK a.s., Mattoni 1873 a.s., Zanzibar Trade s.r.o., iSi, Ultra Premium Brands - Central Europe s.r.o., RATIONAL Czech Republic s.r.o., Bidfood Czech Republic s.r.o., Premier Wines & Spirits s.r.o., Dilmah, Café Reserva, Jan Becher - Karlovarská Becherovka, a.s., Monin, Sahm, BOHEMILK a.s., Kávovary.cz, AQUALINK s.r.o., Josef Manner s.r.o., Nestlé Česko s.r.o., Nespresso, SCA Morava, Café Majada, OXALIS, spol. s r. o., HEINEKEN Česká republika, a.s., PARTY led, s.r.o., CORMEN s.r.o., IVN s.r.o. a Quality Hotel Exhibition Centre.



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