



Czech Bartenders Association

Lektoři CBA loni proškolili 1.623 absolventů kurzů

12. 2. 2024

Praktická zkouška sofistikovaného senzorického testování, mixologie kávy s destiláty i zajímavé produktové novinky. To jsou jen některá témata, kterých se týkal program nedávného setkání licencovaných lektorů České barmanské asociace. Uskutečnilo se ve čtvrtek 8. února na Ranči v Kostelanech u Kroměříže.

Do podhůří moravských Chřibů dorazilo 19 účastníků. Byli mezi nimi o nováčky lektorské skupiny – Alan Brázda, Lukáš Skoupilík, David Mikula a Kateřina Vymazalová.

Program workshopu začal přednáškou prezidenta CBA Aleše Svojanovského o senzorce v gastronomii se zaměřením na chuťové zóny různých částí jazyka. Následoval senzorický test lektorů, kteří řadili vzorky tekutiny ve variantách sladká a umami dle intenzity obsažené chuti ve velmi nízké koncentraci. V následujícím testu pak rozpoznávali druh destilátu.

„Senzorické zkoušky v režii CBA jsou už několikátým rokem součástí semifinálového kola na World Cocktail Championship. Aktuální variantu plánujeme použít pro letošní mistrovství světa na Madeiře a takto jsme si ji vyzkoušeli nanečisto,“ vysvětlil prezident České barmanské asociace Aleš Svojanovský.

Generální sekretářka CBA Kateřina Ryšavá připomenula lektorům základní principy objednávání certifikátů o absolvování kurzu. Zdůraznila, že za rok 2023 vydali certifikovaní lektori CBA svým absolventům 1.623 certifikátů, přičemž na webu CBA zájemci o kurz zanechali 150 poptávek.

Následoval kreativní týmový brainstorming o snoubení kávy s destiláty, jehož cílem bylo naleznout ideální kombinaci kávy a ovocné pálenky. Den zakončila dvojice produktových prezentací s ochutnávkami. Obchodní a marketingový ředitel společnosti RUDOLF JELÍNEK Miroslav Motýčka představil moravský terroir ovocných pálenek včetně specifičnosti jednotlivých regionů nebo vlivu současných klimatických změn na sadařství. Jan Zlámaný s Václavem Abrahamem pak za značku Monin představili novou řadu silných ovocných koncentrátů Pure by Monin bez přidaného cukru. Vůbec poprvé na českém území se ochutnával zázvorový koncentrát Monin s 39% obsahem zázvorové šťávy – ten bude na trhu dostupný v průběhu letošního roku.

Lektoři vzdělávacích kurzů se v Kostelanech opět sejdou za rok, přesně 6. února 2025. Setkání se neslo v přátelské atmosféře a nemohlo by se uskutečnit bez podpory tradičního partnera eventů, společnosti RUDOLF JELÍNEK a.s.



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



member of International Bartenders Association

Michael Lapčík | PR manažer CBA | press@cbanet.cz | +420 725 774 272