



Czech Bartenders Association

Workshop pro pedagogy: den zakončil kvíz o whisky

Brno, 9. 5. 2024

Aperitivní neboli pre-dinner koktejl, práce s ovocnými likéry nebo servis čaje ve vyšší gastronomii.

To byla některá z témat jarní edice již šestnáctého ročníku tradičního Workshopu pro pedagogické pracovníky, který Česká barmanská asociace spolu se svými partnery uspořádala v pátek 26. a sobotu 27. dubna v brněnském centru Abzac.

Dvoudenní vzdělávací maraton si oblíbili učitelé gastronomických škol z celé České republiky. I proto ho v posledních letech CBA organizuje dvakrát ročně. Na jihu Moravy se tentokrát sešla celkem osmdesátka účastníků, což naplnilo kapacitu workshopu.

V hlavním sále připravil viceprezident CBA a Diageo Bar Academy Trainer ze společnosti STOCK Plzeň-Božkov Martin Vogeltanz blok věnovaný pre-dinner koktejlům. Probral teorii této kategorie míchaných nápojů a poté vyzval přítomné k vytvoření několika variant aperitivních koktejlů, což se setkalo s nadšenými reakcemi.

To brand ambassador společnosti RUDOLF JELÍNEK Achim Šipl pozval své „posluchače“ do světa ovocných likérů. Po nezbytném teoretickém úvodu následovala ochutnávka a kreativní praktická příprava koktejlů z různých druhů likérů – švestkového, višňového zázvorového či bezinkového.

Na stanovišti Mistra kávy kantoři sledovali práci Karla Mayera, jenž prezentoval kávový drink založený na rumu Bumbu z portfolia společnosti Pernod Ricard a kávě značky Café Reserva. Baristé Tomáš Zahradil a Goran Jozić upražili čerstvou kávu a nechali ji učitele ochutnat metodou cuppingu.

Vedoucí čajové sekce Czech Teatenders Honza Zlámaný přednášel o čajovém servisu v gastronomii vyššího standardu, ani on neopomněl servírovat čajový koktejl a předvést několik názorných ukázek správného servírování.

Odpolední program vyplnily informace o hygieně gastronomických provozoven v režii společnosti Cermen a teoretická přednáška o kávovém mlýnku a metodě přípravy kávy aeropress. Večerní VIP degustaci obstaral whisky ambassador společnosti STOCK Michal Marešovský. Rozpovídal se nejen o charakteristikách ušlechtilého destilátu, ale také o svých zážitcích z cest po skotských palírnách whisky. K ochutnání byl signature koktejl z whisky Johnnie Walker a také dva degustační vzorky Johnnie Walker Double Black a novinka Prádlo 10yo. Páteční den zakončil zábavný kvíz, jehož výherce se mohl těšit právě z lahve whisky Prádlo, a také společenská část u gintonikového baru.

Sobotní teoretické bloky vyplnily vstupy Kamila Hégra o vzdělávání, Aleše Svojanovského o fungování a aktivitách CBA a Radka Poláčka o změnách pravidel v soutěžích pivních specialistů. Vítaným občerstvením byly coffee breaky s kávou Café Reserva.

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.,



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



Czech Bartenders Association

Premier Wines & Spirits s.r.o., Dilmah, Café Reserva, Orient Coffee, 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., Hotel Voroněž a Hotel Velká Klajdovka.



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