



Czech Bartenders Association

Workshop CBA: učitelé vyzkoušeli tři metody přípravy drinků

Brno, 27. 3. 2026

Barové trendy současnosti, tradiční vietnamská káva i role fermentace při výrobě piva.

To byla některá z témat jarní edice již osmnáctého ročníku tradičního Workshopu pro pedagogické pracovníky, který Česká barmanská asociace spolu se svými partnery uspořádala v pátek 20. a sobotu 21. března 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 padesátka účastníků, což naplnilo kapacitu workshopu.

V hlavním sále připravil Diageo Bar Academy Trainer ze společnosti STOCK Plzeň-Božkov Karel Dvořáček blok věnovaný různým metodám přípravy koktejlů. Pedagogové si pod jeho vedením vyzkoušeli hned tři různé metody přípravy.

To zástupce společnosti RUDOLF JELÍNEK Jan Kadlec pozval své „posluchače“ do světa ovocných destilátů, když jim povídal o strastiplné cestě ovoce ze sadu až do sudu.

Na stanovišti Mistra kávy si kantoři vyzkoušeli přípravu tradiční vietnamské překapávané kávy pod vedením vedoucího sekce Tomáše Zahradila a baristy Gorana Joziće. Nápoj posloužil jako základ k vytvoření několika míchaných drinků. Došlo i na ukázkou přípravy kávy v džezvě.

Výukový program věnovaný pivu obstaral vedoucí sekce Czech Beer Specialist Tomáš Hasík, tentokrát se zaměřením na proces fermentace. Chybět nemohla ani ochutnávka.

Odpolední program vyplnila soutěž ve speed mixingu českého národního koktejlu Beton. Na podvečerní cestu za barovými trendy se společností STOCK Plzeň-Božkov vzal všechny přítomné Viktor Gleich. Kantoři na vlastní chuťové buňky porovnali gin tonik v originální a nealkoholické variantě, došlo i na Limoncello Spritz.

Na závěr ještě vystoupil viceprezident asociace Kamil Hégr s volnou diskuzí na téma Jak motivovat studenty k účasti v soutěžích i k nadchnutí se pro gastronomii obecně.

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, s.r.o., iSi, MASPEX Czech s.r.o., Ultra Premium Brands - Central Europe s.r.o., Bidfood Czech Republic s.r.o., Premier Wines & Spirits s.r.o., Dilmah, Café Reserva, Orient Coffee, Pernod Ricard Czech Republic s.r.o., Monin, Sahm, BOHEMILK a.s., Kávovary.cz, AQUALINK s.r.o., OXALIS, spol. s r. o., HEINEKEN Česká republika, a.s., CORMEN s.r.o., IVN s.r.o., MAKRO Cash & Carry ČR s.r.o., Orea Hotel Voronez Brno, 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