

## Pravidla JTC

### Česká barmanská asociace (CBA)

#### Cíl soutěže a její smysl

Tato zcela nová platforma soutěže, která nemá vzor ani jiné obdoby v západní nápojové kultuře, staví svou misi na potřebě začlenit přípravu, podávání a konzumaci čaje do rámce moderní gastronomie. Tak jako v jídle se do popředí dostává kvalita surovin, jejich příprava, podávání a konzumace, nebude v budoucnu ani obyčejný čaj - jako svébytný fenomén nápojové gastronomie, podávaný dosud jen v nálevovém sáčku - stačit. Současná, běžně užívaná praxe se jeví jako nedostatečná a často neodpovídá požadavku konzumenta, jež má o pití čaje víc znalostí, než v minulosti, vyžaduje chuťově kvalitnější nápoj a jeho odpovídající kvalifikované servírování. Sypaný čaj bude hrát v blízké budoucnosti rovnocennou úlohu vůči čaji v nálevovém sáčku a poučený konzument si bude vybírat. Proto je pro profesionální Teatendery nezbytná dobrá znalost základních surovin (čaje). Teatender musí umět doporučit čaj, umí jej optimálně připravit, profesionálně naservírovat a komplexně se o hosta postarat (i z hlediska poskytnutých informací o konkrétním nápoji). Jelikož dnešní gastronomické provozy nabízejí čaj jen okrajově a servis a příprava čaje je formou polotovaru, je úkolem soutěže poukázat na rozmanitost, kterou práce s čajem nabízí, na jeho kvalitu, možnosti a půvaby servírování. Profesionální servírování čaje může být i zážitkovou záležitostí. Cílem soutěže je vtáhnout soutěžícího do zdánlivě obtížné, avšak přesto snadné alchymie přípravy čaje.

#### Popis jednotlivých disciplín soutěže

Soutěž je rozdělena na tři disciplíny a to:

- Degustace čaje
- Příprava klasického čaje
- Příprava volného čajového nápoje

První z nich probíhá samostatně se všemi soutěžícími najednou. Jedná se o tzv. slepou degustaci s časovou dotací 10 min. Zbylé dvě disciplíny probíhají v jednom čase za souvislého moderování postupů přípravy, práce, způsobu práce apod., soutěžícím.

#### Průběh soutěže

Soutěž začíná losováním, v němž soutěžící obdrží jeden čaj ze skupiny „Klasické čaje – *dle aktuálního výběru*“, který je určen k přípravě v hlavním soutěžním čase. Ihned po losování proběhne společná slepá degustace 4 z 8 čajů ze skupiny „Klasické čaje – *dle aktuálního výběru*“ za účasti všech soutěžících. Po skončení degustace se na stanovišti připravuje 1. soutěžící.



## Degustace čaje

Hlavním komisařem jsou v zákulisí připraveny degustační metodou 4 vzorky čajů ze skupiny „Klasické čaje – *dle aktuálního výběru*“. Soutěžícím jsou pak předloženy pouze vylouhované nálevy těchto čajů označené číslem. Soutěžící dostanou kompletní seznam vybraných čajů i s popisem chuťového profilu společně s degustační lžící. V časové dotaci 5 min. musí 4 čajům ze seznamu přiřadit číslo vzorku, pokud byl jimi takto rozpoznán.

## Příprava klasického čaje

Každá soutěž bude mít jiné téma (skupinu čajů odpovídající českým předpisům, např. „zelené čaje“), jež bude dopředu vyhlášeno formou seznamu čajů s jejich stručnými charakteristikami a doporučením přípravy. Soutěžící si budou moci čaje předem nastudovat, seznámit se s jejich vlastnostmi, projevy a přípravou.

**Po vylosování vzorku obdrží soutěžící jeden čaj, který otevírá až v soutěžním čase.** Jeho úkolem je správně čaj poznat, zařadit dle českého a světové členění a správně jej pojmenovat (čaj je připraven tak, že je patrný list, jeho zpracování, barva a soutěžící může k čaji přivonět).

Bude v podobné situaci, jako když si host čaj objedná u baru, čeká na něj a sleduje jeho přípravu. Soutěžící komentuje svou činnost - popisuje jak čaj připravuje, proč volí prezentovanou přípravu, uvádí případné odchylky od doporučeného optimálního postupu přípravy čaje (množství čaje, teplota vody a doba luhování apod.). Zde má soutěžící prostor na komunikaci s komisaři. Může uvést zajímavosti kolem připravovaného čaje, jeho přípravy, kolem jeho vzniku, výroby, historie, pěstování a odpovídá na dotazy.

Soutěžící připravuje jeden čaj, **z něž připravuje nálev o objemu min. 60ml**, který je dle uvážení následně servírován komisařům (k tomuto kroku bylo přistoupeno z prostého důvodu, aby i příprava čaje MATCHA, či zvolení přípravy metodou KUNG FU CHA bylo vyhovující). Způsob přípravy i zvolený inventář je čistě na volbě soutěžícího. **Nejdůležitějším indikátorem, který budou komisaři hodnotit, je plynulá a dobře technicky zvládnutá příprava a výsledná vůně a chuť čaje.**

## Příprava volného čajového nápoje

Každá soutěž má partnera, jehož **Brand** se zviditelní. Bude předem vyhlášeno, o kterého partnera jde a soutěžícím bude nabídnuto portfolio produktů, z nichž je třeba připravit 4 porce volného čajového nápoje servírované komisařům. **Jeden z koktejlů bude sloužit ke zdokumentování.** Suroviny na volný nápoj mohou být připraveny předem. Čajový základ se připravuje na místě. **NOVINKOU** v hodnocení bude získání bodů za správně odeslanou přihlášku k soutěži. Jelikož jsou veškeré receptury nadále užívány partnerem soutěže, bude výrazněji hodnocena receptura s podrobným popisem přípravy. Např:

- **1 až 2 body** – souhrnný, strohý, stručný, ovšem věcný popis
- **3 až 4 body** – stručný výčet surovin v návaznosti se strukturovaným popisem výroby a popisu všech činností
- **5 bodů** – velmi komplexní popis s přihlédnutím, že pokud soutěžící připravuje domácí suroviny, dodá i postup výroby domácích surovin



## Popis způsobu hodnocení – počet komisařů

V obou disciplínách se hodnotí především celkový dojem práce s čajem. Tzn. důležitá je prezentace a profesionalita soutěžícího. U klasické přípravy je hodnocena též dobrá orientace v určení vzorku čaje a jeho vhodně zvolená příprava. Společné u obou disciplín je hodnocení vůně, chutě a servírování. Důležitá a nezanedbatelná je samozřejmě též technika práce.

## Komisi tvoří 3 komisaři

Pro komisi bude připraveno posezení – stůl, kam bude možno servírovat vytvořené nápoje kousek od pracoviště soutěžícího.

Komisaři vedou se soutěžícím hovor, kladou otázky a sledují práci soutěžícího. Hodnotí celkový projev a kreativitu soutěžícího, vůni a chuť servírovaného čaje, servis. Sledují techniku práce na pracovišti, zda je dodržena čistota práce, u klasické přípravy zda je dodržena optimální teplota vody, doba luhování, u volného nápoje zda je dodržena předem nahlášená receptura.

Komisaři jsou vybíráni z řad proškolených komisařů CBA a do komise, pokud to bude možné, zasedne vždy jeden komisař, který bude zástupcem čajového světa.

## Tabulka hodnocení – časové limity

### Klasická příprava - jakost

- |  |         |
|--|---------|
| • Určení čaje, zvolený způsob přípravy, prezentace | 15 bodů |
| • Vzhled a způsob servírování                      | 10 bodů |
| • Vůně, barva a chuť čaje                          | 15 bodů |
| • Kreativní přístup v servírování a prezentaci     | 5 bodů  |

### Klasická příprava – technika

- |   |         |
|---|---------|
| • Čistota a profesionalita na pracovišti          | 10 bodů |
| • Dodržení optimální přípravy (teplota vody, čas) | 10 bodů |

### Příprava volného nápoje - jakost

- |   |         |
|---|---------|
| • Prezentace drinku, projev soutěžícího | 5 bodů  |
| • Vzhled a způsob servírování           | 10 bodů |
| • Vůně a chuť volného nápoje            | 10 bodů |
| • Vůně a chuť čaje ve volném nápoji     | 15 bodů |

### Příprava volného nápoje – technika

- |  |         |
|--|---------|
| • Čistota a profesionalita na pracovišti | 10 bodů |
| • Dodržení receptury                     | 5 bodů  |

### Příprava volného nápoje – receptura

- |  |        |
|--|--------|
| • Odevzdání kompletního popisu receptury | 5 bodů |
|--|--------|



### Časomíra a dodržení časových dotací

- |   |         |
|---|---------|
| • Dotace na přípravu soutěžní plochy 10 min.    | 10 bodů |
| • Dotace soutěžní prezentaci a přípravě 15 min. | 10 bodů |
| • Dotace na úklid soutěžní plochy 5 min         | 5 bodů  |

### **Inventář zajištěný pořadatelem / soutěžícím**

#### Pořadatel

- Dostatečné množství soutěžních vzorků klasického čaje
- Surovinu k volnému čajovému nápoji od partnera soutěže

#### Soutěžící

- Veškeré ingredience dle receptury pro volný nápoj (mimo čaj)
- Míchací média + inventář k přípravě volného nápoje
- Veškerý inventář k přípravě a servírování klasického čaje

**Pravidla JTC jsou schválena prezidiem CBA a jsou závazná s platností od 1. 1. 2019**

