

PROPOZICE – Junior Cocktail Competition

Název soutěže:	BACARDI - MARTINI PODĚBRADY CUP 2014
Pořadatel soutěže:	Hotelová škola Poděbrady
Odborný garant:	ČESKÁ BARMANSKÁ ASOCIACE, o.s.
Datum:	17. - 18. 03. 2014
Místo konání:	HŠ a VOŠ hotelnictví a turismu a Státní jazyková škola s právem státní zkoušky, Komenského 156/III, Poděbrady 290 60 Kongresové centrum LÁZEŇSKÁ KOLONÁDA
Registrace přihlášek:	Do 3.3.2014 on-line na www.cbanet.cz on-line registrace je podmínkou účasti na soutěži!
Zařazeno do:	Hodnocení „Barmana roku“ Poháru COCA-COLA Poháru MONIN
Kategorie nápoje:	1. Sparkling Cocktail – „Martini summer drink“ 2. Fancy Cocktail – „Bacardi Caribbean drink“
Ředitelka soutěže:	Ing. Eva Marešová – HŠ a VOŠ Poděbrady
Garant soutěže:	Achim Šipl, tel.: 608 141 440, e-mail: achim66@seznam.cz
Hlavní komisař CBA:	Bc. Jiří Bartoň, Radek Poláček
Startovné CBA:	300,- platí pouze soutěžící, který není členem CBA nebo JSC.
Účastnický poplatek:	500,-Kč (k pokrytí nákladů soutěže)
Hodnocení soutěže:	dle platných pravidel JCC 2014, rozhodnutí porot jsou konečná. Případný protest je možné podat u Hlavního komisaře, výhradně však v místě a dni konání soutěže.
Povinné složky nápoje:	1. Soutěžící je u Sparkling Cocktail povinen použít min. 2 cl produktu z řady MARTINI Vermouth a min. 5cl MARTINI Sektu Užití Martini Sektu se nezapočítává do obsahu alkoholu v soutěžním nápoji. 2. Soutěžící je u Fancy Cocktail povinen použít min. 2 cl produktu z řady BACARDI 3. V případě užití sirupů jsou přípustné pouze produkty společnosti MONIN 4. V případě užití průmyslově vyráběných ochucených nealko nápojů jsou přípustné pouze produkty společnosti Coca-Cola
Počet porcí:	4+4
Časový limit:	13 minut (6+7)
Led:	Led dodá pořadatel v provedení: kostka a tříšť (tříšť nutno napsat do požadavků)
Receptura:	Receptury se stávají majetkem CBA a pořadatele soutěže, bez nároku na honorář v případě jejich zveřejnění.

Časový harmonogram: **Pondělí 17.3.2014**

do 15:00 registrace v budově hotelové školy
15:30 slavnostní zahájení
16:00-17:30 exhibice molekulárního mixologa Achima Šipla
18:00 večeře v budově školy

Úterý 18.3.2014

7:30 příprava prvního soutěžícího
8:00 zahájení soutěže v KONGRESOVÉM CENTRU LÁZEŇSKÁ KOLONÁDA
11:00-15:00 oběd na hotelové škole (průběžně)
15:00 předpokládané ukončení soutěže
16:00 slavnostní vyhlášení výsledků a ukončení soutěže

Ceny:

1. místo	Exkluzivní rumový trénink pro školu, kterou vítěz reprezentuje v hodnotě 20.000,- Barmanské pomůcky BACARDI Putovní pohár, diplom, věcné dary
2. místo	Diplom a věcné dary, Barmanské pomůcky BACARDI
3. místo	Diplom a věcné dary, Barmanské pomůcky BACARDI

Vyhlášení nejlepšího obchodního názvu
Vyhlášení nejlepšího drinku v kategorii **Sparkling Cocktail** – „Martini summer drink“
Vyhlášení nejlepšího drinku v kategorii **Fancy Cocktail** – „Bacardi Caribbean drink“

Doplňující údaje: Soutěžící a doprovod si mohou zajistit ubytování:
PENZION FONTÁNA
Tel.: +420 774 334 440 e-mail: fontana@pension-podebrady.cz

PENZION ALFA
Tel.: +420 325 623 111 e-mail: hotel@bellevue.cz

Informace k soutěži: Ing. Veronika Kukačková, tel. 777 817 942
Achim Šipl, achim66@seznam.cz

Portfolia jednotlivých partnerů soutěže:

Portfolio Brown-Forman C&S Republic

Bacardi Superior 37,5%
Bacardi Gold 37,5%
Bacardi Black 37,5%
Bacardi Reserva 40%
Bacardi 8 Años 40%

Bacardi RAZZ 32%
Bacardi OAKHEART 35%

Southern Comfort 35%
Chambord Liqueur 16,5%

Martini Vermouth:
Martini Extra Dry 15%
Martini Bianco 15%
Martini Rosato 15%
Martini Rosso 15%

Martini Sekt:
Martini Prosecco 11,5%
Martini Brut 11,5%
Martini Asti 7,5%
Martini Rosé 9,5%

Portfolio firmy Monin: Kompletní portfolio sirupů na www.monin.cz nebo na www.cbanet.cz - složka soutěže.

Portfolio Coca-Cola HBC Česká republika, s.r.o.

CAPPY pomeranč 100%	0,2 l	CAPPY jablečný nápoj 20%	0,2 l
CAPPY ananas 100%	0,2 l	KINLEY bitter lemon	0,25 l
CAPPY nektar z černého rybízu 0,2 l		KINLEY ginger ale	0,25 l

Všechny druhy uvedené v přihlášce a odeslané v řádném termínu budou k dispozici v dostatečném množství