

PROPOZICE – Junior Cocktail Competition

- Název soutěže: **CALVADOS NOUVELLE VOGUE INTERNATIONAL TROPHIES 2019**
International Calvados-based cocktails creative competition
národní kolo
- Pořadatel soutěže: Česká barmanská asociace ve spolupráci s IDAC (Interprofession des Appellations Cidricoles)
- Odborný garant: Česká barmanská asociace
- Garant soutěže: Roman Uhlíř, uhlir@cbanet.cz, tel.: +420 602 388 128
- Datum: 17. 2. 2019
- Místo konání: Abzac, Šimáčkova 704/137, Brno 628 00
- Registrace přihlášek: do 4. 2. 2019 on-line na www.cbanet.cz on-line registrace je podmínkou účasti na soutěži!
Přihlášením do soutěže soutěžící souhlasí s kodexem GDPR https://www.cbanet.cz/cba_gdpr
- Startovné: 500,- Kč hradí při registraci pouze soutěžící, který není členem CBA, JSC
- Zařazeno do: hodnocení „Barmana roku 2019“
poháru značek Coca-Cola, Monin a zvláštní ceny Mattoni
- Kategorie soutěže: **„Long Drink“** nebo **„Short Drink“** na téma **„PEACE“**
Vytvoření koktejlu míru. K vytvoření vašeho vyváženého a harmonického koktejlu musíte spojit produkt z vaší země (kromě destilátů) s francouzským jablečným brandy Calvados.
Písemný test (bude započítán do celkového hodnocení)
Podklady pro test: <https://www.cbanet.cz/>

Long Drink

1. koktejl musí být originální kreativita barmana
2. soutěžící je povinen použít min. 3 cl Calvados naplněn ve Francii
3. soutěžící je povinen použít Calvados jako jedinou alkoholickou bázi
4. soutěžící je povinen použít minimálně jednu lokální surovinu kromě destilátů
5. receptura může obsahovat modifikátor
 - Modifikátor rozumíme: bitter, likéry, vermuty apod.
6. celkový obsah alkoholu (alkoholických složek) nesmí přesáhnout 7cl v jedné porci nápoje kromě piva, vína, cidre a Champagne.
7. obsah nápoje 12–15 cl
8. receptura nesmí přesáhnout 6 ingrediencí včetně stříků či kapek
9. domácí suroviny jako jsou bittersy, sirupy, džusy nejsou povoleny
10. sklo dodá organizátor, soutěžící si může sklo zajistit sám - 4 identické sklenice
11. soutěžící používá svoje vlastní barmanské vybavení
12. z důvodu bezpečnosti opalovací lampy nejsou povoleny
13. dekorace mimo koktejlové sklo není povolena
14. dekorace musí být jedlá

Short Drink

1. koktejl musí být originální kreativita barmana
2. soutěžící je povinen použít min. 3 cl Calvados naplněn ve Francii
3. soutěžící je povinen použít Calvados jako jedinou alkoholickou bázi
4. soutěžící je povinen použít minimálně jednu lokální surovinu kromě destilátů
5. receptura může obsahovat modifikátor
 - Modifikátor rozumíme: bitter, likéry, vermuty apod.
6. celkový obsah alkoholu (alkoholických složek) nesmí přesáhnout 7cl v jedné porci nápoje.
7. obsah nápoje 7–9 cl
8. receptura nesmí přesáhnout 6 ingrediencí včetně stříků či kapek
9. domácí suroviny jako jsou bittersy, sirupy, džusy nejsou povoleny
10. sklo dodá organizátor, soutěžící si může sklo zajistit sám - 4 identické sklenice
11. soutěžící používá svoje vlastní barmanské vybavení
12. z důvodu bezpečnosti opalovací lampy nejsou povoleny
13. dekorace mimo koktejlové sklo není povolena



Povinné složky nápoje:

1. soutěžící je povinen použít minimálně 3 cl produktu Calvados naplněn ve Francii
2. soutěžící je povinen použít minimálně jednu lokální surovinu kromě destilátů
3. v případě užití průmyslově vyráběných sirupů jsou přípustné pouze produkty společnosti Monin (viz. příloha 1)
4. v případě užití minerálních, nebo balených vod jsou přípustné pouze výrobky společnosti Karlovarské minerální vody, a.s. (viz. příloha 1)
5. v případě použití průmyslově vyráběných nealkoholických nápojů jsou přípustné pouze produkty společnosti Coca-Cola (viz. příloha 1)

Počet porcí: 4 z vybrané kategorie

Časový limit: 7 minut Long Drink
5 minut Short Drink

Led: led dodá pořadatel v provedení: kostka

Receptura: Receptury se stávají majetkem CBA a pořadatele soutěže, bez nároku na honorář v případě jejich zveřejnění.

Suroviny: Veškeré suroviny si každý soutěžící zajišťuje sám.

Hodnocení soutěže: Každý soutěžící představí svůj drink v anglické jazyce před samotným mícháním za barovým pultem mimo časový limit (2-3 minuty) a dále dle platných pravidel JCC 2019, rozhodnutí porot jsou konečná. Případný protest je možné podat u hlavního komisaře, výhradně však v místě a dni konání soutěže.

Hlavní komisař CBA: Roman Uhlíř

Ceny: 1. místo pohár, diplom a účast na finále CALVADOS NOUVELLE VOGUE INTERNATIONAL TROPHIES Caen Normandie, v termínu od 24. do 25. března 2019 včetně doprovodu jednoho učitele, který studenta připravoval
2. - 3. místo pohár, diplom

Časový harmonogram: **Junior Cocktail Competition**

8:30 - 9:00 registrace
9:00 - 9:15 rozprava
9:20 - 10:00 písemný test
10:00 zahájení soutěže
12:30 předpokládané ukončení soutěže a vyhlášení výsledků

Professional Cocktail Competition - Journalist

8:30 - 9:00 registrace
9:00 - 9:20 tiskovka a rozprava
12:00 zahájení soutěže
14:30 předpokládané ukončení soutěže
18:30 vyhlášení soutěže

Professional Cocktail Competition

12:00 - 12:30 registrace
13:00 - 13:15 rozprava
14:00 zahájení soutěže
18:00 předpokládané ukončení soutěže
18:30 vyhlášení soutěže

Harmonogram soutěže se může změnit na základě počtu přihlášených účastníků.



Příloha č. 1 - Portfolia jednotlivých partnerů soutěže, v případě použití:

Coca-Cola:

Cappy pomeranč 100%

Cappy jablko 100%

Cappy černý rybíz

Kinley bitter rose

Kinley ginger ale

Kinley tonic water

V případě použití jiného produktu z portfolia společnosti Coca-Cola, si soutěžící zajišťuje sám.

Seznam portfolia naleznete na <http://www.cbanet.cz/souteze/portfolio/portfolio-cc.jpg>

Mattoni:

Mattoni Grand Perlivá

Monin sirupy a likéry:

Kompletní portfolio produktů Monin naleznete <http://www.sirupy-koktejly.cz/>. Všechny druhy uvedené v přihlášce a odeslané v řádném termínu budou k dispozici v dostatečném množství.

