

PROPOZICE - Junior Teatender Competition

- Název soutěže: **TEEKANNE – CZECH TEATENDER CUP 2019**
- Pořadatel soutěže: Česká barmanská asociace & Integrovaná střední škola Slavkov u Brna, příspěvková organizace
- Garant soutěže: Jiří Boháč, tel.: 777 901 980, bohac@cbanet.cz
- Datum: 13. 11. 2019
- Místo konání: Golf hotel Austerlitz, Na golfovém hřišti 1510, Slavkov u Brna
- Registrace přihlášek: Do 4. 11. 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 JSC nebo plným členem CBA.
- Účastnický poplatek: 650,- Kč soutěžící a 300,- Kč doprovod hradí pořadateli při registraci (náklady na soutěž a stravné).
- Zařazeno do: hodnocení „Junior Teatender roku 2019“
- Kategorie nápoje: Soutěž proběhne jedním kolem, každý soutěžící připravuje dva druhy servírování v těchto kategoriích:
- Degustace čaje
 - Klasický čaj
 - Volný nápoj
- Průběh soutěže: **Degustace čaje**
1. Soutěžícímu je předložen výběr 4 z 8 druhů čajů určených ke klasické přípravě (viz. propozice, „Klasický čaj“). Tyto čaje jsou připraveny degustační metodou v **testerech** určené ke slepé degustaci, tzn. předloženy jsou pouze vylouhované nálevy.
 2. Soutěžící musí krátkou ochutnávkou (do 5 min.) určit a zapsat vybrané čaje.
- Klasický čaj**
1. Klasická příprava čaje na téma: „**Černé čaje**“.
 2. Každý soutěžící připraví nálev z vylosovaného čaje pro klasickou přípravu (viz příloha 1).
 3. Připravovaná porce musí mít min. 60 ml
 4. Čaj se servíruje 3 komisařům.
 5. Suroviny pro klasickou přípravu čaje budou soutěžícím k dispozici.
- Volný nápoj**
1. Soutěžící je povinen použít čaj od společnosti **TEEKANNE** (viz příloha 1.)
 2. Nápoj obsahuje min. 30% čajového základu
 3. Alkohol není povolený.
 4. Servis včetně skla si každý soutěžící zajistí sám.

K přípravě klasického čaje i základu volného nápoje se užívá výhradně voda **AQUILA**.

- Počet porcí: 1 – klasický čaj, 3 – volný nápoj
- Časový limit: příprava pracovní plochy: 10 minut
soutěžní čas: 15 minut
úklid pracovní plochy: 5 minut
- Led: Led dodá pořadatel v provedení: kostka a/nebo kužel.
- Receptura: Receptury se stávají majetkem CBA a pořadatele soutěže, bez nároku na honorář v případě jejich zveřejnění.
- Pravidla soutěže: Čaje určené ke slepé degustaci jsou připraveny hlavním komisařem nebo garantem soutěže. Slepá degustace proběhne v úvodu soutěže po rozlosování pořadí soutěžících a účastní se jí všichni soutěžící najednou. Časový limit **5 minut**.
- Soutěžící připravuje všechny soutěžní nápoje v časovém limitu **15 minut**. Po celou dobu přípravy komunikuje s tříčlennou komisí, která hodnotí techniku, jakost a komunikativnost soutěžícího. Soutěžící dodrží měřený čas **10 minut** na přípravu a **5 minut** na úklid pracovní plochy.
- Klasický čaj je připraven v jedné porci o objemu min. **60 ml** servírován do 3 šáleků na stůl komisařům. Ke klasickému čaji je třeba podávat vodu. Voda nemusí být součástí servisu, tzn., může být podávána zvlášť.
- Volný nápoj je připraven ve 3 porcích podle předem nahlášené receptury. Podáván je jednotlivě každému komisaři na stůl. Čajový základ pro přípravu volného nápoje musí být zhotoven na místě v rámci časového limitu **15 minut**. Do nápoje je povoleno použít pouze čaj z portfolia společnosti **TEEKANNE**
- Hodnocení soutěže: Dle platných pravidel JTC 2019 umístěné na www.cbanet.cz. Rozhodnutí porot jsou konečná. Případný protest je možné podat hlavního komisaře, výhradně však v místě a dni konání soutěže.
- Ceny: 1. místo – diplom, pohár, věcné ceny
2. místo – diplom, pohár, věcné ceny
3. místo – diplom, pohár, věcné ceny
- Časový harmonogram: 8:30 – 9:00 registrace soutěžících a losování pořadí
9:00 – 9:30 slavnostní zahájení soutěže
9:30 – 15:30 rozprava s komisaři a start prvních soutěžících
12:00 – 13:00 oběd ve školní jídelně
16:00 předpokládané slavnostní vyhlášení výsledků, po vyhlášení výsledků raut pro všechny účastníky ve školní jídelně
- Doplňující údaje: Bezplatné parkování zajištěno v místě konání soutěže.
- Materiálně technické zabezpečení soutěže: Seznam vybavení, které poskytne organizátor:
- Klasický čaj + degustace**
degustační sety – testery + degustační lžice
formuláře, desky
varné konvice, vodu
koš na odpad
- Volný nápoj**
čaj z portfolia společnosti **TEEKANNE**
voda
el. přípojka pro zařízení, které si soutěžící přinese (mixér apod.)
koš na odpad

Soutěžící si musí přinést:

Veškerý inventář a servis k přípravě klasického čaje i volného nápoje:

skleničky na vodu k čaji pro porotu

mlékovky pro servis mléka, bude-li k čaji mléko podávat

baristickou váhu k přesnějšímu určení množství čaje (min váživost na 1 desetinné místo)

lžíce/lžičky – všechny druhy potřebné pro prezentaci

časomíru pro správný odhad doby louhování čaje

čisté utěrky/hadry doporučujeme minimálně 10ks (nebo jednorázové ubrousky)

podnosy pro servírování nápojů porotě

cukr nebo jiná sladidla

míchací a louhovací média pro přípravu klasického čaje a volného nápoje

nádobí k servírování volného nápoje (servírují se 3 porce)

a jiné...

Příloha č. 1 - Portfolia jednotlivých partnerů soutěže, které budou soutěžícím k dispozici:

Suroviny pro přípravu VOLNÉHO NÁPOJE

Název společnosti partnera: TEEKANNE

Zadání partnera

Vytvořte horký čajový **PUNCHE** drink s výraznou chutí.

EARL GREY

Černý čaj s bergamotovou silicí.



Objednávejte:

Čaje TEEKANNE určené k přípravě volného nápoje budou distribuovány společně s degustačním balíčkem.

Kontakt: bohac.jiri@gmail.com

Suroviny pro přípravu KLASICKÉHO ČAJE

1. Darjeeling Badamtam FTGFOP1 Second Flush
2. Ceylon OP Dimbula Uduwela
3. Golden Monkey AAA
4. Vietnam Black Tea
5. Bio Hannam Black First Flush
6. English Breakfast
7. Assam Amgoorie TGFOP1
8. Assam Mangalam BPS CI

Čaje pro klasickou přípravu nejsou součástí portfolia partnera soutěže!!! Více informací o čajích naleznete na stránkách CBA v sekci Czech Teatenders v menu „PRO SOUTĚŽÍCÍ“.

VZORKY ČAJŮ PRO KLASICKOU PŘÍPRAVU OBJEDNÁVEJTE ZDE:

Máme pro vás připravenou zcela novou formu podpory soutěže v podobě degustační balíčků za cenu poštovného a balného.

Školy připravující se na soutěž se obraťte na garanta soutěže: Jiří Boháč, bohac.jiri@gmail.com, 777 901 980