

ČESKÁ BARMANSKÁ ASOCIACE
vyhlašuje ve spolupráci s
Karlovarskými minerálními vodami, a.s.

NOMINAČNÍ KOLO ČESKÉ REPUBLIKY

pro

23rd Mattoni Grand Drink

10th World Championship in mixing non-alcoholic cocktails

Kategorie: Professional Cocktail Competition

Soutěž je také zařazena do **Czech Bartenders League 2020** o titul **Barmana roku profesionál**, který bude reprezentovat ČR na **World Cocktail Championship 2021**.

1. ZÁKLADNÍ INFORMACE

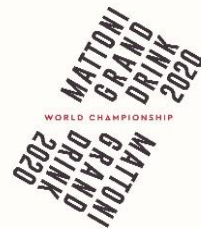
- Datum konání nominačního kola
 - **Pondělí 27. 04. 2020**
- Místo konání nominačního kola
 - **BECHER'S BAR GRAND HOTELU PUPP**, Mírové nám. 2, 360 01 Karlovy Vary
- Příjem přihlášek
 - **do 14.04.2020 on-line** na www.cbanet.cz
- Ředitel soutěže
 - Miroslav Černík, tel. 777 858 303, cernik@cbanet.cz
- Časový harmonogram
 - Registrace: 9:30 - 10:00
 - Zahájení soutěže: 11:00
 - Vyhlášení soutěže: po ukončení soutěže a jejím vyhodnocení
 - Registrační poplatek se nehradí

2. ZADÁNÍ SOUTĚŽE A DEFINICE ÚKOLU PRO SOUTĚŽÍCÍHO

- Vytvořit nový nealkoholický koktejl s ohledem na jeho nekomplikovaný způsob výroby na baru, v duchu nového a moderního životního stylu a současného pohledu na zdravou výživu s použitím nízkokalorických surovin.
- Cílem soutěže je nalezení nových, inovativních koktejlů, přitom rychle a snadno zhotovitelných
- V letošním ročníku bude dán vyšší důraz na praktičnost a opakovatelné vyrobení uvedené receptury
- Inovativní stránka přípravy koktejlů bude v přihlášce popsána několika větami.

3. PRAVIDLA SOUTĚŽE

- přihlášená receptura do soutěže musí být originální, dosud nepublikovaná a musí mít charakter nealkoholického nápoje.
- Soutěžící musí v koktejlů použít minimálně **10 cl** neochucené, minerální vody **Mattoni Grand** (perlivá, jemně perlivá, neperlivá).
- Použití jiných vod nebo jiných tekutin s obsahem CO² je zakázáno.
- Objem koktejlů bez vložkového ledu nesmí překročit 25 cl tekutiny.



- Kalorická hodnota výsledného koktejlu nesmí překročit limit 65kcal/10cl. Soutěžící je povinen doložit výpočet kalorické hodnoty s uvedením zdroje.
- Je povoleno použít maximálně 2cl sirupu na jednu porci.
- Maximální počet použitých surovin pro výrobu koktejlu je 6.
- Je povoleno minoritní množství alkoholu max. 0,5 cl obsažené v bitterech či speciálních směsích, kde byl alkohol použit jako stabilizační prvek
- Veškeré ozdoby na nápoji musí být jedlé.
- Na přípravu koktejlů na open baru má soutěžící **7 minut**. Překročení času bude penalizováno 5 trestnými body od každého komisaře.
- Každý soutěžící připravuje **4 porce**.
- Každý soutěžící si sám zajistí sklenky, ve kterých bude svůj koktejl servírovat.
- Led pro soutěžící bude zajištěn v tomto rozsahu:
 - a. Kostka 2x3 cm
 - b. Ledová tříšť
- Speciální ledy si musí soutěžící zajistit sám.
- Všechny suroviny použité při přípravě koktejlů musí být běžně dostupné na oficiálním trhu v rámci EU.
- Veškeré přísady a produkty používané k výrobě koktejlů, kromě neochucené minerální vody Mattoni, si zajistí soutěžící sám.
- Receptura musí být originální, dříve nepublikovaná, a musí jasně a srozumitelně vyjadřovat nealkoholický Koktejl.
- V průběhu soutěže musí soutěžící vystupovat v klubovém, nebo barmanském oděvu.

4. HODNOCENÍ

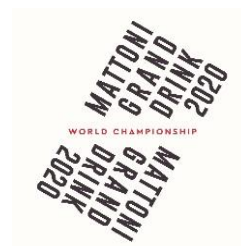
- Ředitel soutěže má právo nepřijmout recepturu, která nevyhoví pravidlům soutěže nebo není dostatečně kreativní
- Hodnocení proběhne otevřeně přímo na barovém pultu na základě tabulky v příloze.
- Vítězem se stává soutěžící s nejvyšším počtem dosažených bodů.
- V případě rovnosti, rozhodne nejvyšší počet bodů za inovaci. Pokud i přesto nebude možno určit vítěze, pak dalším kritériem bude celková jakost, potom technika a nakonec v případě potřeby rozhodne los.
- V komisi zasednou a hodnotit budou renomované a uznávané osobnosti.
- Rozhodnutí komise jsou konečná. Případný protest je možné podat u ředitele soutěže, výhradně však v místě a dni konání soutěže.

5. CENY

- 1.místo - účast na World Championship in mixing non-alcoholic cocktails – Mattoni Grand Drink 2020 dne 27.06. v Grand Hotelu Pupp v Karlových Varech s možností bojovat o titul mistr světa a **USD 10.000**, věcná cena, diplom.
- 2. - 3. místo věcná cena, diplom.
- Všichni účastníci nominačního kola MGD získají diplom a automatickou možnost se osobně účastnit finále soutěže Mattoni Grand Drink v Karlových Varech.

6. OSTATNÍ PODMÍNKY A INFORMACE

- Hlavní partner soutěže si vyhrazuje právo zveřejnit recepty a fotografie nápojů a účastníků, jméno autora a propagovat tím nápoj na neomezenou dobu.
- Soutěžící, který je pouze základním členem České barmanské asociace, se přihlášením svého koktejlu do soutěže zavazuje, že v případě svého vítězství v kvalifikaci, se stane plným členem CBA a tím současně i International Bartenders Association, uhradí členský poplatek 2000,--Kč čímž splní poslední kvalifikační a nominační povinnost pro mistrovství světa MGD 2020.



Aleš Svojanovský – prezident České barmanské asociace

Příloha č. 1

MATTONI GRAND DRINK - EVALUATION SHEET

Name of competitor:		FANCY
Technique - Communication - Professionalism - Efficiency		
Technique professional skills and certainty, bartenders demeanor, professional approach, overall professional impression <i>(Mistakes eg.: broken glass, dripping, spraying, falling ice, violations of recipe, non-professional conduct, violations of sanitary regulations and standards etc.)</i>	1 - 30 points	
Communication with the guest (judge), bartenders performing, coordinates work during communications. Verbal presentation, inspirational, cocktail story.	1 - 20 points	
Cocktail Quality - Taste, Appearance, Innovation		
Cocktail innovation, originality & creativity	1 - 50 points	
Practical part of the cocktail & using in everyday operation, parties etc. Is it easy to replicate this cocktail?	1 - 30 points	
Taste - well balanced, Flavor, Finish (flat, short, pleasant, negative, wanting another one)	1 - 30 points	
Aroma balance - fragrant - pleasant	1 - 20 points	
Appearance, Impression, Neatness & cleanliness	1 - 20 points	
Total score		
Exceeding time (7 minutes limit)	5 points minus	
The total number of points scored		