

# PROPOZICE – CZECH BARTENDERS ASSOCIATION TEAM CHALLENGE

Cílem soutěže CBA Team Challenge je motivace odborných gastronomických škol a jejich studentů k znovunalezení aktivního přístupu k praktickému vzdělávání a práci v oboru. Snahou hlavních partnerů **STOCK Plzeň Božkov, Mattoni 1873 a CBA**, je odstartovat pandemií přerušené soutěžní aktivity škol a spustit soutěžní sezónu 2022 pro obory barman, flair barman, barista, teatender a pivní specialista. Současně jde o motivaci k týmové práci studentů a pedagogů středních škol s gastronomickým zaměřením.

Princip soutěže spočívá ve výběru čtyřčlenného týmu studentů, kteří svým individuálním výkonem v jednotlivých kategoriích, vybojují vedle individuálních cen nejlepší výsledek pro školu. Ta získá nový prestižní titul „**Best Team Challenge 2022**“ a speciální hodnotné ceny od hlavních partnerů, společností **STOCK Plzeň Božkov a Mattoni 1873**, určené k motivaci dalších studentů školy pro práci v gastronomii.

**Soutěže se mohou účastnit i jednotlivci s možností hodnotné výhry v jednotlivých soutěžních kategoriích.** Jejich počet z jednotlivých škol není omezen.

Pořadatel soutěže: **Česká barmanská asociace (CBA)**

Garant soutěže. Radek Poláček, +420 606 818 149, [polacek@cbanet.cz](mailto:polacek@cbanet.cz)

Datum: **20. 4. 2022**

Místo konání: Vzdělávací centrum **ABZAC**, Šimáčkova 704/135, 628 00 Brno

Kategorie soutěží, do kterých je možno se přihlásit:

Junior Cocktail Competition – JCC	příloha A
Junior Teatender Competition – JTC	příloha B
Junior Tea Tasting Competition – JTC	příloha C
Junior Flair Competition – JFC	příloha D
Junior Mistr kávy – JMK	příloha E
Junior Beer Competition - JBC	příloha F

Propozice jednotlivých soutěží jsou součástí tohoto dokumentu.

Soutěžní tým: **Soutěžní tým, složený ze 4 studentů školy se musí zúčastnit 4 ze 6ti soutěžních kategorií.**

Studenty školního týmu přihlásíte v přiloženém formuláři, který zároveň slouží jako přihláška Vaší školy do týmové soutěže.

Hodnocení týmu: Vyhrává tým, jehož 4 členové vybojují v součtu nejvíce bodů. Body se udělují v každé kategorii dle platných pravidel jednotlivých soutěží a jednotlivých propozic níže.

Pro hodnocení týmů bude použito následujících koeficientů přepočtu výsledků z jednotlivých soutěží tak, aby měly stejnou váhu:  
JCC K 10,0000; JMK K 2,7777; JTC mixologie K 4,8000;  
JTC degustace K 1,8000; JBC K 10,7142; JFC K 1,0000

Ceny pro tým: 1. místo pohár CBA, speciální zážitková návštěva vyhlášené palírny společnosti STOCK Plzeň – Božkov s.r.o. pro cca 30 studentů a pedagogů školy, speciální hodnotná cena od Mattoni 1873 motivující studenty školy k studiu a práci v gastronomii.

2 – 3. místo pohár CBA, odborná přednáška s ukázkou přímo ve škole pro vybrané barmanské talenty (20 – 30 osob) v podání Brand Ambadora firmy Stock Plzeň-Božkov a speciální motivační týmová cena od společnosti Mattoni 1873

Harmonogram: 07:30 – 08:30 Registrace soutěžících a losování  
09:00 – 09:20 Rozprava s komisaři  
09:30 Slavnostní zahájení soutěže  
17:00 Vyhlášení výsledků

# CZECH BARTENDERS ASSOCIATION TEAM CHALLENGE

## PŘIHLÁŠKA SOUTĚŽNÍHO TÝMU

Touto přihláškou závazně určujete 4 konkrétní studenty pro 4 konkrétní soutěžní kategorie, jejichž výsledky budou započteny do týmové soutěže o titul **Best Team Challenge 2022**.

Tato přihláška nenahrazuje pro všechny soutěžící povinnou on-line registraci a přihlášku do jednotlivých soutěží na [www.cbanet.cz](http://www.cbanet.cz) v záložce soutěže.

Případné dotazy k týmové přihlášce, nebo on-line registraci do jednotlivých soutěží směřujte na GS CBA Kateřinu Ryšavou, tel: +420 739 957 945. Vyplněnou a naskenovanou přihlášku zašlete nejpozději do 5.4.2022 na e-mail: [info@cbanet.cz](mailto:info@cbanet.cz).

Název školy: \_\_\_\_\_

### Soutěžní tým (vyplň max. 4 kategorie)

Jméno soutěžícího v kategorii JCC: \_\_\_\_\_

Jméno soutěžícího v kategorii JMK: \_\_\_\_\_

Jméno soutěžícího v kategorii JFC: \_\_\_\_\_

Jméno soutěžícího v kategorii JBC: \_\_\_\_\_

Jméno soutěžícího v kategorii JTC - mixologie: \_\_\_\_\_

Jméno soutěžícího v kategorii JTC - degustace: \_\_\_\_\_

### Odpovědný zástupce školy a kontaktní osoba

Jméno a příjmení: \_\_\_\_\_

E-mail: \_\_\_\_\_

Mobilní telefon: \_\_\_\_\_

Přihlášením do soutěže souhlasím s podmínkami účasti a dávám České barmanské asociaci z.s. souhlas, aby ve smyslu nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 2016/679 o ochraně fyzických osob v souvislosti se zpracováním osobních údajů a o volném pohybu těchto údajů a o zrušení směrnice 95/46/ES (obecné nařízení o ochraně osobních údajů) zpracovávala některé osobní údaje výše uvedených účastníků. GDPR kodex České barmanské asociace, který se touto problematikou zabývá, naleznete na adrese [www.cbanet.cz/cba\\_gdpr](http://www.cbanet.cz/cba_gdpr).

---

Razítko školy a podpis

# Příloha A

## PROPOZICE - Junior Cocktail Competition

- Název soutěže: **FERNET STOCK COCKTAIL COMPETITION**
- Pořadatel soutěže: Česká barmanská asociace
- Garant soutěže: Martin Vogeltanz, tel. +420 775 258 498, [vogeltanz@cbanet.cz](mailto:vogeltanz@cbanet.cz)
- Datum: 20. 4. 2022
- Místo konání: Vzdělávací centrum CBA – ABZAC, Šimáčkova 704/135, Brno 628 00
- Registrace přihlášek: do 5.4.2022 on-line na [www.cbanet.cz](http://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](https://www.cbanet.cz/cba_gdpr)
- Startovné: 500,- Kč hradí při registraci pouze soutěžící, který není členem JSC nebo plným členem CBA
- Účastnický poplatek: 850,- Kč soutěžící a 350,- Kč doprovod hradí pořadateli při registraci (náklady na soutěž a stravné).
- Zařazeno do: hodnocení „Barmana roku 2022“  
pohárů značek Monin a do výběru pro Zvláštní cenu Mattoni
- Zadání soutěže: Soutěžící připraví lehký letní nápoj v kategorii **Long Drink** na bázi **Fernet Stock** Koktejl musí být jednoduše připravitelný v běžném barovém provozu.  
  
Soutěžící je povinen použít minimálně 2 cl produktu Fernet Stock z portfolia **STOCK Plzeň – Božkov**, který bude pro účel této soutěže splňovat podmínky pravidel **JCC ve smyslu povinného použití báze**.
- Kategorie nápoje: **Longdrink**
- Obsah nápoje 15 – 35 cl
  - Typ skla: Highball (nebarevné sklo bez nožky)
  - Receptura musí obsahovat minimálně 2 a maximálně 4 alkoholické složky
  - Receptura musí obsahovat minimálně 1 modifikátor
  - Celkový součet alkoholických složek nesmí přesáhnout 4 cl v jedné porci
  - Maximální počet jednotlivých surovin je 6 včetně stříků a kapek nebo barových lžic
  - Minimální obsah nealkoholické složky je 8 cl
- Suroviny: soutěžící je povinen použít min. 2 cl produktu Fernet Stock z portfolia Stock Plzeň – Božkov:
- Fernet Stock Original
  - Fernet Stock Citrus
  - Fernet Stock Barrel Edition
1. v případě užití sirupů jsou přípustné pouze produkty společnosti MONIN
  2. v případě užití minerálních, nebo balených vod jsou přípustné pouze výrobky společnosti Karlovarské minerální vody, a.s.
  3. v případě užití průmyslově vyráběných nealkoholických nápojů jsou přípustné pouze výrobky [Mattoni 1873](http://Mattoni1873.com)



Počet porcí:	3
Časový limit:	5 minut
Led:	Led dodá pořadatel v provedení: kostka
Receptura:	Receptury se stávají majetkem CBA a pořadatele soutěže, bez nároku na honorář v případě jejich zveřejnění.
Hlavní komisař CBA:	Martin Vogeltanz, generální komisař CBA tel.: 775 258 498, <a href="mailto:vogeltanz@cbaret.cz">vogeltanz@cbaret.cz</a>
Pravidla:	Soutěžící se řídí platnými pravidly JCC umístěnými na <a href="http://www.cbaret.cz">www.cbaret.cz</a> a doplňujícími informacemi uvedenými v těchto propozicích.
Hodnocení soutěže:	Dle platných pravidel JCC umístěných na <a href="http://www.cbaret.cz">www.cbaret.cz</a> . Rozhodnutí porot jsou konečná. Případný protest je možné podat hlavního komisaře, výhradně však v místě a dni konání soutěže.
Harmonogram:	07:30 – 08:30 Registrace soutěžících a losování 09:00 – 09:20 Rozprava s komisaři 09:30 Slavnostní zahájení soutěže 17:00 Vyhlášení výsledků

Portfolia jednotlivých partnerů soutěže, které budou soutěžícím k dispozici:

**STOCK Plzeň Božkov:**

Fernet Stock Original  
Fernet Stock Citrus  
Fernet Stock Barrel Edition

**Monin:**

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

**Karlovarské minerální vody, a.s.**

Mattoni GRAND perlivá 0.33l sklo  
Mattoni GRAND jemně perlivá 0.33l sklo  
Mattoni GRAND neperlivá 0.33l sklo

**Schweppes:**

SCHWEPPEES Indian tonic  
SCHWEPPEES Bitter Lemon  
SCHWEPPEES Ginger Ale  
SCHWEPPEES Premium mixers tonic & hibiscus  
SCHWEPPEES Premium mixers tonic & touch of lemon  
SCHWEPPEES Premium mixers ginger beer & chili



## Příloha B

# PROPOZICE - Junior Teatender Competition

Název soutěže:	<b>DILMAH TEA MIXOLOGY TEATENDER COMPETITION</b>
Pořadatel soutěže:	Česká barmanská asociace
Garant soutěže:	Jiří Boháč, tel.: 777 901 980, bohac.jiri@gmail.com
Datum:	20. 4. 2022
Místo konání:	Vzdělávací centrum ABZAC, Šimáčkova 704/135, 628 00 Brno
Registrace přihlášek:	do 5. 4. 2022 on-line na <a href="https://www.cbanet.cz/cba_souteze">https://www.cbanet.cz/cba_souteze</a> on-line registrace je podmínkou účasti na soutěži! Přihlášením do soutěže soutěžící souhlasí s kodexem GDPR <a href="https://www.cbanet.cz/cba_gdpr">https://www.cbanet.cz/cba_gdpr</a>
Startovné:	500,- Kč hradí při registraci pouze soutěžící, který není členem JSC nebo plným členem CBA
Účastnický poplatek:	850,- Kč soutěžící a 350,- Kč doprovod hradí pořadateli při registraci (náklady na soutěž a stravné).
Zařazeno do:	hodnocení „Teatender roku 2022“ do výběru pro Zvláštní cenu Mattoni
Zadání soutěže:	<b>Mixologie</b> - soutěžící připraví alkoholický míchaný nápoj kategorie <b>Long drink</b> , který bude na bázi čaje nebo čajového elixíru. <ol style="list-style-type: none"><li>1. Soutěžící připravuje 3 porce dle vlastní receptury</li><li>2. Soutěžící je povinen použít čajový základ z portfolia společnosti <b>DILMAH</b> (viz příloha 1.)</li><li>3. Čajový základ tvoří 30% objemu výsledného nápoje.</li><li>4. Soutěžící je povinen použít min. 2cl produktu z portfolia partnera <b>STOCK Plzeň – Božkov</b><ul style="list-style-type: none"><li>• Whisky – Johnnie Walker Red Label, Jim Beam White, Dubliner Irish Whiskey</li><li>• Rum – Božkov Republica Reserva Exclusiva, Božkov Republica Exclusive White, Pampero Anniversario, Abuelo 12yo</li></ul></li><li>5. Není povoleno použití po domácku vyrobených či jinak upravovaných surovin. Porotci soutěže budou soutěžícímu po jeho vystoupení pokládat základní otázky z nápojové gastronomie.</li><li>6. Servis včetně skla si každý soutěžící zajistí sám.</li></ol>
Časový limit:	příprava pracovní plochy: 5 minut soutěžní čas: 10 minut úklid pracovní plochy: 5 minut
Hlavní komisař CBA:	Jan Zlámaný - tel: +420 606 906 011, <a href="mailto:honza.zlamany@gmail.com">honza.zlamany@gmail.com</a>
Pravidla soutěže:	Soutěžící připravuje všechny soutěžní nápoje v časovém limitu <b>10 minut</b> . Po celou dobu přípravy komunikuje s tříčlennou komisí, která hodnotí techniku, jakost a komunikativnost soutěžícího. Soutěžící dodrží měřený čas <b>5 minut</b> na přípravu a <b>5 minut</b> na úklid pracovní plochy. <p>V případě užití sirupů nebo pyrů jsou povoleny jen produkty Monin, v případě domácích surovin musí být sirup Monin použit jako stabilizátor chuti nebo barvy.</p>

Druh koktejlu: **Fancy cocktail** max 44cl

Koktejl musí být tvořen max. 3 složkami, přičemž je nutno dbát, aby výsledná chuť vyzdvihla, či zajímavě obohatila bázi, tedy přesněji **čajový základ**.

Hodnocení soutěže: Dle platných pravidel JTC 2022 umístěné na [www.cbanet.cz](http://www.cbanet.cz). Rozhodnutí porot jsou konečná. Případný protest je možné podat hlavního komisaře, výhradně však v místě a dni konání soutěže.

Harmonogram: 07:30 – 08:30 Registrace soutěžících a losování  
09:00 – 09:20 Rozprava s komisaři  
09:30 Slavnostní zahájení soutěže  
17:00 Vyhlášení výsledků

Portfolio partnera soutěže

## Suroviny pro přípravu soutěžní receptury

Název společnosti partnera: **DILMAH**

Zadání partnera

Vytvořte okouzlující drink se snadnou přípravou a nápaditým vzhledem s užitím ELIXÍRU.

### Elixir of Ceylon tea



Přírodní výtažek ručně sbíraného cejlonského čaje pro ledové a macerované čaje, čajovou mixologii a čajové koktejly a smoothie. Je vyroben z čerstvých ručně sbíraných lístků, nikoliv ze sušeného zpracovaného čaje. Vyrábí se přímo na plantáži Rilhena na Srí Lance v oblasti Ratnapura. Kvalitní nápoj připravíte rychle a pohodlně a bez ztráty kvality - stačí odměřit množství výtažku a přidat vodu. K výrobě ledového, macerovaného, perlivého ledového nebo mraženého čaje použijte dávkovač a případně výrobek ledové tříště.

**DOSTUPNÁ BALENÍ**

PET láhev



### Elixiry pro přípravu ledových čajů

 <p><b>BLACK TEA WITH LEMON &amp; LIME FLAVOUR</b> ČERNÝ ČAJ S CITRONEM &amp; LIMETKOU</p> <p>11</p>	 <p><b>BLACK TEA WITH MANGO FLAVOUR</b> ČERNÝ ČAJ S MANGEM</p> <p>11</p>
 <p><b>GREEN TEA</b> ZELENÝ ČAJ</p> <p>11</p>	 <p><b>GREEN TEA WITH JASMINE FLAVOUR</b> ZELENÝ ČAJ S JASMINEM</p> <p>11</p>

## Objednávejte zde:

<http://www.espresso.cz/produkty/caje-dilmah/>

Školám nabízíme VO cenu po zadání hesla

### **CZECH TEATENDERS.**

V prodejnách, bohužel tento nákup garantovat nelze.

Kontakt na zákaznické oddělení:

- [espresso@leros.cz](mailto:espresso@leros.cz) / [premysl.neuman@leros.cz](mailto:premysl.neuman@leros.cz)
- 4 druhy Dilmah Elixir of Ceylon Tea níže
- Garantovaná cena včetně dopravného

SK	Reg. číslo	Název 1	Č. výkresu	zvýhodněná prodejní cena bez Dph / ks
DGA	D-45050	Dilmah ELIXIR Černý čaj s citrónem & limetkou 1l	1l/6 v kartonu	339,00 Kč
DGA	D-45043	Dilmah ELIXIR Černý čaj s mangem 1l	1l/6 v kartonu	339,00 Kč
DGA	D-45054	Dilmah ELIXIR Zelený čaj 1l	1l/6 v kartonu	339,00 Kč
DGA	D-45052	Dilmah ELIXIR Zelený čaj s jasmínem 1l	1l/6 v kartonu	339,00 Kč

Portfolia jednotlivých partnerů soutěže, které budou soutěžícím k dispozici, pokud budou uvedené v přihlášce a zaslané v řádném termínu:

### **STOCK Plzeň Božkov:**

Whisky – Johnnie Walker Red Label, Jim Beam White, Dubliner Irish Whiskey

Rum – Božkov Republica Reserva Exclusiva, Božkov Republica Exclusive White, Pampero Anniversario, Abuelo 12yo

### **Monin:**

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

### **Karlovarské minerální vody, a.s.**

Mattoni GRAND perlivá 0.33l sklo

Mattoni GRAND jemně perlivá 0.33l sklo

Mattoni GRAND neperlivá 0.33l sklo

### **Schweppes:**

SCHWEPES Indian tonic

SCHWEPES Bitter Lemon

SCHWEPES Ginger Ale

SCHWEPES Premium mixers tonic & hibiscus

SCHWEPES Premium mixers tonic & touch of lemon

SCHWEPES Premium mixers ginger beer & chili



# Příloha C

## PROPOZICE - Junior Teatender Competition

Název soutěže:	<b>OXALIS TEA TASTING COMPETITION</b>
Pořadatel soutěže:	Česká barmanská asociace
Garant soutěže:	Jiří Boháč, tel.: 777 901 980, bohac.jiri@gmail.com
Datum:	20. 4. 2022
Místo konání:	Vzdělávací centrum <b>ABZAC</b> , Šimáčkova 704/135, 628 00 Brno
Registrace přihlášek:	do 5. 4. 2022 on-line na <a href="https://www.cbanet.cz/cba_souteze">https://www.cbanet.cz/cba_souteze</a> on-line registrace je podmínkou účasti na soutěži! Přihlášením do soutěže soutěžící souhlasí s kodexem GDPR <a href="https://www.cbanet.cz/cba_gdpr">https://www.cbanet.cz/cba_gdpr</a>
Startovné:	500,- Kč hradí při registraci pouze soutěžící, který není členem JSC nebo plným členem CBA
Účastnický poplatek:	850,- Kč soutěžící a 350,- Kč doprovod hradí pořadateli při registraci (náklady na soutěž a stravné).
Zařazeno do:	hodnocení „Teatender roku 2022“
Průběh soutěže:	<b>Degustace čaje</b>  Smyslové vnímání je dar. Souhra vůní a chutí je pro všechny obory gastronomie společná. Pojďme společně hravou formou objevit rozličné chuťové odstíny čaje. Tato disciplína podobná sommeliérské degustaci, či kávovému cuppingu odhalí nové talenty ve vašich řadách.  Soutěžícím je předloženo 10 druhů čajů z portfolia partnera. Tyto čaje budou připraveny degustační metodou v <b>testerech</b> (speciální inventář k degustaci čaje). Soutěžícím jsou předloženy vylouhované nálevy <b>včetně vylouhovaných čajových lístků</b> doplnění popisem čaje určující druh, původ. Příprava degustační porce bude 1,8g na 5 minut, teplota vody bude 100°C a čas 5 minut na extrakci.  Soutěžící budou mít 15 min. na seznámení se s čaji. Během ochutnávky si do svých poznámek udělají a paměti uloží otisk jednotlivých čajů tak, aby je následně dokázali určit při <b>slepé degustaci</b> . Otiskem je myšlena barva nálevu, textura, vjemy plnosti či lehkosti nálevu, trpkost, sladkost a nejrůznější přívlastky.  Následuje <b>slepá degustace</b> , při níž je soutěžícím předloženo pouze 5 misek s vylouhovaným čajem a úkolem je využít své poznámky a chuťovou paměť ke správnému přiřazení názvu čaje k jednotlivým vzorkům. Vše v čase 10 min. Vítězem je ten, který v nejkratším čase správně zařadí největší počet vzorků.  K přípravě čaje bude používána výhradně pramenitá voda <b>AQUILA</b> .
Časový limit:	seznámení s čaji: 15 minut Slepá degustace: 10 minut
Hlavní komisař CBA:	Jan Zlámaný - tel: +420 606 906 011, <a href="mailto:honza.zlamany@gmail.com">honza.zlamany@gmail.com</a>
Pravidla soutěže:	Čaje určené k degustaci jsou připraveny hlavním komisařem nebo garantem soutěže. Degustace se účastní všichni soutěžící najednou.
Hodnocení soutěže:	Dle platných pravidel JTC umístěné na <a href="http://www.cbanet.cz">www.cbanet.cz</a> . Rozhodnutí porot jsou konečná. Případný protest je možné podat hlavního komisaře, výhradně však v



Bodování soutěže: místě a dni konání soutěže.  
1. místo = 1000 bodů,  
2. místo = 950 bodů,  
3. místo = 900 bodů,  
Další pořadí vždy po 50-ti bodech.

Harmonogram: 07:30 – 08:30 Registrace soutěžících a losování  
09:00 – 09:20 Rozprava s komisaři  
09:30 Slavnostní zahájení soutěže  
17:00 Vyhlášení výsledků

Materiálně technické zabezpečení soutěže: Pořadatel zajistí kompletní vybavení pro tuto kategorii soutěže.

# Příloha D

## PROPOZICE – Junior Flair Competition

Název soutěže:	<b>AMUNDSEN VODKA FLAIR COMPETITION</b>
Pořadatel soutěže:	Česká barmanská asociace
Garant soutěže:	Václav Abraham, tel.: 775 156 906, e-mail: <a href="mailto:abraham@cb Janet.cz">abraham@cb Janet.cz</a>
Datum:	20. 4. 2022
Místo konání:	Vzdělávací centrum CBA – ABZAC, Šimáčkova 704/135, Brno 628 00
Registrace přihlášek:	do 5. 4. 2022 on-line na <a href="http://www.cb Janet.cz">www.cb Janet.cz</a> on-line registrace je podmínkou účasti na soutěži! Přihlášením do soutěže soutěžící souhlasí s kodexem GDPR <a href="https://www.cb Janet.cz/cba_gdpr">https://www.cb Janet.cz/cba_gdpr</a>
Startovné:	500,- Kč hradí při registraci pouze soutěžící, který není členem JSC nebo plným členem CBA
Účastnický poplatek:	850,- Kč soutěžící a 350,- Kč doprovod hradí pořadateli při registraci (náklady na soutěž a stravné).
Zařazeno do:	Hodnocení „Barman roku Flair“ Poháru Monin do výběru pro Zvláštní cenu Mattoni
Kategorie nápoje:	<b>Fancy Cocktail</b> Soutěž proběhne jednokolově, každý soutěžící připravuje dva druhy koktejlů v těchto kategoriích:  <b>Working flair</b> <ol style="list-style-type: none"><li>soutěžící připravuje 1 porci koktejlu Vodka &amp; Coke 4 cl Amundsen vodka dolít PEPSI 1/8 limety</li><li>receptura v této kategorii se neregistruje</li><li>suroviny a sklenice v této kategorii budou soutěžícím k dispozici</li></ol> <b>Exhibition flair</b> <ol style="list-style-type: none"><li>soutěžící je povinen použít min. 2 cl produktu Amundsen vodka</li><li>v případě užití sirupů jsou přípustné pouze produkty Monin.</li><li>v případě užití průmyslově vyráběných ochucených nealkoholických nápojů jsou přípustné pouze produkty společnosti Pepsi nebo Mattoni 1873</li><li>v případě užití minerálních, nebo balených vod jsou přípustné pouze výrobky společnosti Karlovarské minerální vody, a.s.</li></ol>
Počet porcí:	1+1
Typ skla:	vlastní
Časový limit:	3-5 minut – soutěžící připravuje obě dvě kategorie koktejlů dohromady
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:	organizátor soutěže zajišťuje suroviny uvedené v příloze.



Hodnocení soutěže: dle platných pravidel CFC rozhodnutí porot jsou konečná. Případný protest je možné vznést u hlavního komisaře, výhradně však v místě a dni konání soutěže.

Harmonogram: 07:30 – 08:30 Registrace soutěžících a losování  
09:00 – 09:20 Rozprava s komisaři  
09:30 Slavnostní zahájení soutěže  
17:00 Vyhlášení výsledků

Portfolia jednotlivých partnerů soutěže, které budou soutěžícím k dispozici na místě:

**STOCK Plzeň-Božkov:**

Vodka – AMUNDSEN v obsahu 0,7l

**Monin:**

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

**Mattoni 1873:**

PEPSI  
PEPSI MAX  
MIRINDA Pomeranč  
7UP

**Schweppes:**

SCHWEPPES Indian tonic  
SCHWEPPES Bitter Lemon  
SCHWEPPES Ginger Ale  
SCHWEPPES Premium mixers tonic & hibiscus  
SCHWEPPES Premium mixers tonic & touch of lemon  
SCHWEPPES Premium mixers ginger beer & chili

**GRANINI džusy/nektar:**

100% Jablko  
100% Pomeranč  
55% Růžový grapefruit



# Příloha E

## PROPOZICE - Junior Mistr Kávy

Název soutěže:	<b>RESERVA JUNIOR MISTR KÁVY</b>
Pořadatel soutěže:	Česká barmanská asociace
Garant soutěže:	Tomáš Zahradil, tel. +420 602 555 785, <a href="mailto:zahradil@cbaret.cz">zahradil@cbaret.cz</a>
Datum:	20. 4. 2022
Místo konání:	Vzdělávací centrum CBA – ABZAC, Šimáčkova 704/135, Brno 628 00
Registrace přihlášek:	do 5. 4. 2022 on-line na <a href="http://www.cbaret.cz">www.cbaret.cz</a> On-line registrace je podmínkou účasti na soutěži! Přihlášením do soutěže soutěžící souhlasí s kodexem GDPR <a href="https://www.cbaret.cz/cba_gdpr">https://www.cbaret.cz/cba_gdpr</a>
Startovné:	500,- Kč hradí při registraci pouze soutěžící, který není členem JSC nebo plným členem CBA
Účastnický poplatek:	850,- Kč soutěžící a 350,- Kč doprovod hradí pořadateli při registraci (náklady na soutěž a stravné).
Zařazeno do:	hodnocení „Mistr Kávy 2022“
Hodnocení soutěže:	Dle platných pravidel JMK umístěných na <a href="https://www.cbaret.cz/cba_pravidla">https://www.cbaret.cz/cba_pravidla</a> a doplňujícími informacemi uvedenými v těchto propozicích. Rozhodnutí porot jsou konečná. Případný protest je možné podat u hlavního komisaře, výhradně však v místě a dni konání soutěže nejpozději do 24 hodin od zveřejnění výsledků.
Kategorie nápojů:	2x <b>espresso</b> , 2x <b>cappuccino</b>
Soutěžní časy:	5 min - příprava 7 min - soutěž 5 min - úklid
Partner káva část „A“	není v této soutěži
Partner káva část „B“	Café RESERVA
Šálky na espresso:	dAndcap 70 ml
Šálky na cappuccino:	dAndcap 190 ml
Šálky/sklo volný nápoj:	vlastní
Suroviny:	organizátor soutěže zajišťuje suroviny (kávu, mléko, cukr + inventář viz níže)
Hlavní komisař CBA:	Tomáš Zahradil, člen prezidia, tel.: 602 555 785,
Časový harmonogram:	07:30 – 08:30 Registrace soutěžících a losování 09:00 – 09:20 Rozprava s komisaři 09:30 Slavnostní zahájení soutěže 17:00 Vyhlášení výsledků



Technické  
zabezpečení:

### Seznam vybavení zajištěné organizátorem:

#### Technika části „A“

- profesionální espresso pákový kávovar
- profesionální mlýnek se zásobníkem
- váha 20 kg s opěrkou páky, pýchovadlo,
- cejchovaná 30 ml odměrka 10 ks
- odklepávač na kávu
- štětec na čištění
- zrnková káva 250 gr
- koš na odpad

#### Technika části „B“

##### 5 minut příprava – 10 minut soutěž – 5 minut úklid

- profesionální espresso dvoupákový kávovar
- profesionální **seřizený** mlýnek se zásobníkem
- opěrka páky, pýchovadlo
- odklepávač na kávu
- koš na odpad
- el. přípojka pro zařízení, které si soutěžící přinese (mixér apod.)
- šálky na espresso typ dAndcap 55 ml
- šálky na cappuccino typ dAndcap 180 ml
- zrnková káva, voda Mattoni pro porotu
- cukry
- skleničky 1 dcl
- mlékovky pro servis mléka k espressu
- lžíce/lžičky
- nerez konvičky ke šlehání 600 ml

#### Seznam vybavení zajištěné soutěžícím:

- skleničky na vodu ke kávě pro porotu (mohou být vlastní)
- lžíce/lžičky – všechny druhy potřebné pro prezentaci (mohou být vlastní)
- nerez konvičky na šlehání mléka (mohou být vlastní)
- čisté utěrky/hadry doporučujeme minimálně 10ks (nebo jednorázové ubrousky)
- podnosy pro servírování nápojů porotě
- soutěžící si může přinést, klasický temper (průměr 58 mm) nebo zarovnávač (temper s pružinou povolen)

Dotazy k soutěži : [MKHELP@CBANET.cz](mailto:MKHELP@CBANET.cz)

Portfolio partnerů soutěže

Portfolia jednotlivých partnerů soutěže, které bude soutěžícím k dispozici po online registraci:

#### Káva:

Café RESERVA

#### Mléko:

mléko na cappuccino Bohemilk



# Příloha F

## PROPOZICE – Junior Beer Competition

Název soutěže:	<b>STAROBRNO BEER COMPETITION</b>
Pořadatel soutěže:	Česká barmanská asociace
Garant soutěže:	Radek Poláček, tel.: +420 606 818 149 <a href="mailto:polacek@cbanet.cz">polacek@cbanet.cz</a>
Datum:	20. 4. 2022
Místo konání:	Vzdělávací centrum CBA – ABZAC, Šimáčkova 704/135, Brno 628 00
Registrace přihlášek:	do 5. 4. 2022 on-line na <a href="http://www.cbanet.cz">www.cbanet.cz</a> on-line registrace je podmínkou účasti na soutěži! Přihlášením do soutěže soutěžící souhlasí s kodexem GDPR <a href="https://www.cbanet.cz/cba_gdpr">https://www.cbanet.cz/cba_gdpr</a>
Startovné:	500,- Kč hradí při registraci pouze soutěžící, který není členem JSC nebo plným členem CBA
Účastnický poplatek:	850,- Kč soutěžící a 350,- Kč doprovod hradí pořadateli při registraci (náklady na soutěž a stravné).
Soutěžní úkoly:	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Vědomostní test – 20 minut</li><li>2. Čepování piva – načepovat a servírovat 2 x 0,3 l technikou „na hladinku“ a 1x 0,3 l piva technikou „na dva razy“ (na vícekrát)</li><li>3. V případě rovnosti bodů budou soutěžící čepovat a servírovat 4x 0,3 piva na hladinku</li></ol>
Pivo na čepu:	<b>Ležák světlý</b> Tradiční český ležák zlatavé barvy s vyváženě hořkou a lahodně plnou chutí, chmelovou vůní a bohatou pěnou.
Pracovní pomůcky:	vlastní příručník, psací potřeby, inventář k servisu
Sklo:	dodá pořadatel, sklenice <a href="#">Praha Kugel</a> – buclaté sklo, objem 0,3l dodá pořadatel, sklenice <a href="#">Pohár Vienna</a> sklo na stopce, objem 0,3l
Hlavní komisař CBA:	Radek Poláček, tel.: +420 606 818 149 <a href="mailto:polacek@cbanet.cz">polacek@cbanet.cz</a>
Pravidla:	soutěžící se řídí platnými pravidly JBC 2019 umístěnými na <a href="http://www.cbanet.cz">www.cbanet.cz</a> a doplňujícími informacemi uvedenými v těchto propozicích.
Hodnocení soutěže:	Rozhodnutí porot jsou konečná. Případný protest je možné podat u garanta soutěže, výhradně však v místě a dni konání soutěže.
Harmonogram:	07:30 – 08:30 Registrace soutěžících a losování 09:00 – 09:20 Rozprava s komisaři 09:30 Slavnostní zahájení soutěže 17:00 Vyhlášení výsledků

