

PROPOZICE - Junior Cocktail Competition

- Název soutěže: **V. ročník KOCOUR CUP 2023**
- Pořadatel soutěže: Vyšší odborná škola, Střední průmyslová škola a Střední odborná škola Varnsdorf p.o., zastoupená ředitelem školy Ing. Bc. Petr Kotuličem
- Odborný garant: Česká barmanská asociace
- Garant soutěže: Radek Poláček, tel.: +420 606 818 149 polacek@cb Janet.cz
- Datum: 21. 4. 2023
- Místo konání: Pivovar Kocour Varnsdorf s.r.o., Rumburská 1920, 407 47 Varnsdorf
- Registrace přihlášek: do 10. 4. 2023 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 platí při registraci pouze soutěžící, který není plným členem CBA nebo JSC.
- Účastnický poplatek: 250,- Kč vybírá pořadatel soutěže
- Zařazeno do: hodnocení „Barmana roku“
pohárů značek Monin
- Kategorie nápoje: **Fancy Cocktail**
- povolený obsah nápoje 9 – 44 cl
 - Receptura musí obsahovat minimálně 2 a maximálně 4 alkoholické složky
 - celkový obsah alkoholických složek (mimo piva) nesmí přesáhnout 4 cl v jedné porci nápoje.
 - množství surovin obsažených v nápoji je 7
 - typ skla: fancy cocktail
- Suroviny:
1. Soutěžící je povinen použít min. 6 cl a max. 10 cl piva pivovaru Kocour Varnsdorf dle portfolia společnosti Pivovar Kocour Varnsdorf s.r.o.
 2. Užití piva se nezapočítává do obsahu alkoholu v soutěžním nápoji.
 3. V případě užití sirupů jsou přípustné pouze produkty společnosti Monin.
 4. V případě užití likérů je doporučeno použití značky Monin. Likéry budou soutěžícím k dispozici po splnění pravidel pro přihlášení.
 5. V případě užití průmyslově vyráběných nealkoholických nápojů jsou přípustné pouze výrobky Granini. Výrobky uvedené v příloze budou řádně přihlášeným soutěžícím k dispozici v dostatečném množství.
- Počet porcí: 3
- Časový limit: 6 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, vogeltanz@cb Janet.cz
- Hodnocení soutěže: soutěžící se řídí platnými pravidly JCC umístěnými na www.cbanet.cz a doplňujícími informacemi uvedenými v těchto propozicích. Rozhodnutí porot jsou konečná. Případný protest je možné podat u hlavního komisaře, výhradně však v místě a ve dni konání soutěže.



Ceny: 1. – 3. místo pohár, diplom, věcné ceny
Cena za nejlepší obchodní název
Cena za nejlepší komunikaci

Časový harmonogram: 09:00 – 09:30 registrace
09:35 – 09:55 rozprava s komisaři
10:00 – 10:20 slavnostní zahájení soutěže
10:35 – 16:30 zahájení soutěže Junior Cocktail Competition
17:00 slavnostní vyhlášení výsledků a ukončení soutěže

Doplňující údaje: Informace o spojení na pořadatele Vyšší odborná škola, Střední průmyslová škola a Střední odborná škola Varnsdorf p.o., Bratislavská 2166, 407 47 Varnsdorf, pan Bc. Karel Jiruška tel.:+420 773 798 383, <http://www.skolavdf.cz/>
Marie Kucerová, PR koordinátor, mob: + 420 739 466 178

Portfolia jednotlivých partnerů soutěže, které budou soutěžícím k dispozici:

Portfolio společnosti Pivovar Kocour Varnsdorf s.r.o.

Nabídka piv naleznete na webových stránkách <http://www.pivovar-kocour.cz/>

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.

GRANINI džusy/nektary

100% Jablko 0,2l /sklo
100% Pomeranč 0,2l /sklo
55% Růžový grapefruit 0,2l /sklo
50% Ananas 0,2l /sklo
50% Hruška 0,2l /sklo
25% Černý rybíz 0,2l /sklo

Suroviny uvedené v přihlášce a odeslané v řádném termínu budou k dispozici v dostatečném množství.

