

PROPOZICE - Junior Cocktail Competition

MATTONI GRAND DRINK JUNIOR



Unikátní celodenní soutěžní den České barmanské asociace, umožňující setkání juniorů a jejich doprovodů s profesionálními barmany, kteří usilují o postup na Mistrovství světa v přípravě nealkoholických koktejlů MATTONI GRAND DRINK 2024 v prestižním BECHER'S BARU Grandhotelu Pupp v Karlových Varech, kde aktuálně působí finalisté MGD 2021 a 2022 Jan Šebek a Vítězslav Cirok. Master Class v jejich podání bude také obrovským zážitkem nejen pro všechny soutěžící, ale i pro jejich doprovod, který je omezen na 4 osoby/soutěžící.

Velkým lákadlem pro všechny účastníky bude jistě také MATTONI CREATIVE BAR s možností testovat různé kombinace chutí a vůní s minerální vodou MATTONI, pod vedením finalisty MGD 2017 Jana Lukase.

Pozor, každá škola může do základního kola přihlásit maximálně 4 soutěžící / koktejly.

Ze všech přihlášených receptur bude pečlivě vybráno celkem 15 finalistů.

Pořadatel soutěže: Česká barmanská asociace

Ředitel soutěže: Radek Poláček, tel. +420 606 818 149, polacek@cbanet.cz

Datum: 3. 10. 2023

Místo konání: BECHER'S BAR, Grandhotel Pupp, Karlovy Vary

Registrace přihlášek: do 15. 9. 2023 on-line na www.cbanet.cz, soutěžní fotografie zaslat na info@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

Součástí registrace je vstup pro doprovod v počtu 4 osoby/soutěžící (rodiče, pedagogický doprovod, přátelé, spolužáci...). Zahrnuje občerstvení, účast na Master Class a návštěva MATTONI CREATIVE BARU pod vedením finalisty MGD Jana Lukase

Zařazeno do: hodnocení „Barmana roku“

- každý člen JSC získá 5 bodů za řádně přihlášenou recepturu
- ve finále bude uděleno 15 bodů za 1. místo – 1 bod za 15. místo do výběru pro „Zvláštní cenu Mattoni“ a „Poháru Monin“



1. 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.
- Vyfotit koktejl a spolu s recepturou registrovat nejpozději do 15. 9. 2023.
- Cílem soutěže je nalezení nových, inovativních koktejlů, přitom rychle a snadno zhotovitelných.
- Důraz je kladen na praktičnost a opakovatelné vyrobení uvedené receptury.
- Inovativní stránka přípravy koktejlu bude v přihlášce popsána několika větami.
- Každá škola může do základního kola přihlásit maximálně 4 studenty a jejich koktejly.
- CBA 22. 9. 2023 zveřejní 15 finalistů, kteří budou reprezentovat svoji školu 3.10.2023 ve finále.

2. PRAVIDLA SOUTĚŽE

- Přihlášená receptura 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 a nápojů s obsahem CO² je zakázáno.
- Objem koktejlu bez vložkového ledu nesmí překročit 25 cl tekutiny.
- Kalorická hodnota výsledného koktejlu nesmí překročit limit 65kcal/10cl. Soutěžící musí v rámci soutěže 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.
- Je povoleno použití nových „nealkoholických lihovin“ stejného názvu jako alkoholických např. Rum, Gin, Vodka, různé vermuty apod., ale výhradně s nulovým obsahem alkoholu.
- Doma vyrobené suroviny nejsou povoleny.
- Veškeré ozdoby na nápoji musí být jedlé.
- Každý soutěžící si sám zajistí sklenky, ve kterých bude svůj koktejl servírovat.
- 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.
- V průběhu soutěže musí soutěžící vystupovat ve školní uniformě, nebo barmanském oděvu.

Počet porcí: 4

Časový limit: 7 minut

Led: Led dodá pořadatel v provedení: kostka.
Případné speciální ledy si soutěžící zajistí sám.

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@cbanet.cz



- Pravidla:** Soutěžící se řídí platnými pravidly JCC umístěnými na www.cbanet.cz a výše uvedenými ustanoveními v těchto propozicích.
- Hodnocení soutěže:** Ředitel soutěže má právo nepřijmout recepturu, která nevyhoví pravidlům soutěže nebo není dostatečně kreativní.
Hodnocení proběhne otevřeně přímo na barovém pultu na základě hodnotící tabulky níže.
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 porot jsou konečná. Případný protest je možné podat hlavního komisaře, výhradně však v místě a dni konání soutěže.
- Ceny:** Hodnotné ceny MATTONI pro vítěze s překvapením
Hodnotná cena MATTONI pro vítěznou školu s překvapením, spojená se světovým finále Mattoni Grand Drink 2024 v Karlových Varech v rámci Mezinárodního Filmového Festivalu 2024.

Harmonogram:

- 08:00 soutěžící junioři příjezd, registrace
- 09:00 otevření MATTONI CREATIVE BAR – JAN LUKAS - pro všechny účastníky s možností testovat různé kombinace chutí a vůní s minerální vodou MATTONI
- 08:30-13:00 soutěž MGD junior
(v průběhu jednoduché občerstvení pro účastníky) ,
- 13:30 BECHER´S BAR MASTER CLASS – VÍŤA CIROK & JAN ŠEBEK
- (pro všechny účastníky)
- Odpoledne Mattoni Grand Drink 2024 - Professional Czech Nomination Round
(v průběhu akce občerstvení pro účastníky)
- 18:00 slavnostní vyhlášení soutěže Junior + Profí.
- 18:30 ukončení akce

Portfolia jednotlivých partnerů soutěže, které budou soutěžícím k dispozici:

Karlovarské minerální vody, a.s.

Mattoni GRAND perlivá 0.33l sklo

Mattoni GRAND jemně perlivá 0.33l sklo

Mattoni GRAND neperlivá 0.33l sklo

Monin:

Kompletní portfolio produktů Monin naleznete [zde](#). Všechny produkty uvedené v přihlášce a odeslané v řádném termínu budou k dispozici v dostatečném množství.



MATTONI GRAND DRINK 2023 - hodnotící list

Jméno soutěžícího:		Startovní číslo:	
Technika - komunikace - profesionalita - efektivnost			body:
Technika odborné zručnosti a jistota, barmanské vystupování, profesionální přístup, celkový profesionální dojem <i>(Chyby např.: rozbité sklo, kapání, stříkání, padající led, porušení receptury, neprofesionální jednání, porušení hygienických předpisů a norem atd.)</i>		1 - 50 bodů	
Komunikace s hostem (komisí), vystupování barmana, koordinace práce při komunikaci. Slovní prezentace, inspirativní, koktejlový příběh.		1 - 40 bodů	
Kvalita koktejlu - chuť, vzhled, inovace			body:
Inovace koktejlu, originalita a kreativita		1 - 50 bodů	
Chuť, vyváženost, příjemná chuť		1 - 40 bodů	
Ozdoba a celkový dojem koktejlu		1 - 50 bodů	
Praktická část koktejlu a použití v každodenním provozu, večírcích atd. Je snadné tento koktejl napodobit?		1 - 30 bodů	
Body celkem:			+

Penalty			mínusové body
Nedostatečné množství vody Mattoni - min. limit 10 cl		minus 10 bodů	
Chybějící suroviny		minus 10 bodů	
Překročení času - 6 minut limit. Za každých 30 sekund 5 mínusových bodů	Čas celkem:	:	
Mínusové body celkem:			-

Výsledný počet bodů:	
-----------------------------	--

