

Příloha C

PROPOZICE - Junior Teatender Competition

Název soutěže:	HAVÍŘOVSKÝ TEA TASTING
Pořadatel soutěže:	Česká barmanská asociace
Garant soutěže:	Jan Zlámaný, tel.: + 420 606 906 011, zlamany@cbanet.cz
Datum:	21. 2. 2024
Místo konání:	HOA a VOŠ Havířov s.r.o., Tajovského 1661/2d
Registrace přihlášek:	do 10. 2. 2024 on-line na https://www.cbanet.cz/cba_souteze 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:	500,- Kč za jednotlivce a 300,- Kč za jeden doprovod. Hradí se na místě v hotovosti.
Zařazeno do:	hodnocení „Teatender roku 2024“
Průběh soutěže:	Degustace čaje 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 testerech (speciální inventář k degustaci čaje). Soutěžícím jsou předloženy vylouhované nálevy včetně vylouhovaných čajových lístků 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 slepé degustaci . Otiskem je myšlena barva nálevu, textura, vjemy plnosti či lehkosti nálevu, trpkost, sladkost a nejrůznější přívlastky. Následuje slepá degustace , 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 AQUILA .
Časový limit:	seznámení s čaji: 15 minut slepá degustace: 10 minut
Soutěž:	Soutěž bude probíhat dvoukolově. V prvním kole se soutěžící rozdělí do dvou skupin, každá skupina absolvuje degustaci čaje, 5 nejlepších z obou skupin postoupí do finále. V druhém kole bude soutěžít 10 finalistů stejným principem jako v prvním kole.
Hlavní komisař CBA:	Jan Zlámaný - tel: +420 606 906 011, honza.zlamany@gmail.com
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 www.cbanet.cz. Rozhodnutí porot jsou konečná. Případný protest je možné podat hlavního komisaře, výhradně však v místě a dni konání soutěže.

Harmonogram: 8:00 – 08:30 Registrace soutěžících a losování
8:30 – 8:45 slavnostní zahájení, pravidla soutěž
14:00 vyhlášení vítězů a ukončení soutěže

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

Doplňující údaje: Informace o spojení na pořadatele HOA a VOŠ Havířov s.r.o., paní Ing. Zuzana Krajčovičová, e-mail: krajcovicova@obaka-havirov.cz, tel: +420 608 066 151, +420 731 414 249

Pro všechny soutěžící a doprovod bude připraven oběd ve školní restauraci vč. občerstvení během dne.

Doprovodný program: v průběhu celé soutěže budou probíhat workshopy pivovaru Radegast v Nošovicích a prezentace aktuálních produktů pivovaru Radegast v Nošovicích