

# PROPOZICE – Junior Cocktail Competition

Název soutěže:	<b>METELKA AUSTERLITZ CUP 2024</b>
Pořadatel soutěže:	Milan Metelka, a. s. & Integrovaná střední škola Slavkov u Brna, příspěvková organizace
Odborný garant:	Česká barmanská asociace
Garant soutěže:	Radek Poláček, <a href="mailto:polacek@cb Janet.cz">polacek@cb Janet.cz</a> , tel.: +420 606 818 149
Datum:	13. 11. 2024
Místo konání:	Golf hotel Austerlitz, Na golfovém hřišti 1510, Slavkov u Brna
Registrace přihlášek:	do 30. 10. 2024 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:	900,- Kč soutěžící a 500,- Kč doprovod hradí pořadateli při registraci (náklady na soutěž a stravné).
Zařazeno do:	hodnocení „Barmana roku 2024“ pohárů značek Monin
Kategorie nápoje:	<b>Fancy Cocktail - Hot Drink</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Obsah nápoje 9-44 cl.</li><li>• Typ skla: varné sklo, bez omezení – vhodné pro kategorii nápoje.</li><li>• Receptura musí obsahovat minimálně 2 a maximálně 4 alkoholické složky.</li><li>• Receptura musí obsahovat minimálně 1 modifikátor.<ul style="list-style-type: none"><li>○ Modifikátorem rozumíme: bitters, likéry, vermuty, apod.</li></ul></li><li>• Celkový součet alkoholických složek nesmí přesáhnout 4 cl v jedné porci.</li><li>• Maximální počet jednotlivých surovin je 7 včetně stříků a kapek nebo barových lžic.</li><li>• Teplota při servisu nápoje by měla být alespoň 60 °C</li></ul>
Suroviny:	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Základem soutěžní receptury je použití alespoň 2 cl <b>Originální bylinný likér HUBERTUS</b> (tento produkt nesplňuje předpoklady pravidel JCC pro užití jako báze!!!).</li><li>2. Použité alkoholické nápoje jsou přípustné pouze produkty společnosti Milan METELKA, a. s. uvedené v příloze č. 1.</li><li>3. V případě užití sirupů jsou přípustné pouze produkty Monin (viz příloha č. 1).</li></ol>
Počet porcí:	3
Časový limit:	8 minut
Vařiče:	zajistí pořadatel (sklokeramický JATA V532)
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 č. 1 dle řádně zaslaných receptur. Ostatní suroviny si každý soutěžící zajišťuje sám.
- Hodnocení soutěže: Dle platných pravidel JCC, umístěných na [www.cbanet.cz](http://www.cbanet.cz). Rozhodnutí porot jsou konečná. Případný protest je možné podat u hlavního komisaře, výhradně však v místě a dni konání soutěže.
- Hlavní komisař CBA: Martin Vogeltanz, veškeré Vaše dotazy směřujte na [icchelp@cbanet.cz](mailto:icchelp@cbanet.cz)
- Ceny: 1. - 3. místo pohár, diplom, věcné ceny
- Časový harmonogram: 8:30 – 9:00 registrace soutěžících a losování pořadí  
9:00 – 9:30 slavnostní zahájení soutěže  
9:30 – 15:30 rozprava s komisaři a start prvních soutěžících  
12:00 – 13:00 oběd  
16:00 předpokládané slavnostní vyhlášení výsledků, raut pro všechny účastníky
- Doplňující údaje: Bezplatné parkování zajištěno v místě konání soutěže.



Příloha č. 1 - Portfolia jednotlivých partnerů soutěže, které budou soutěžícím k dispozici:

**Milan Metelka, a. s.:**

**Povinná složka soutěžního nápoje NOVINKA:**

**Originální bylinný likér HUBERTUS**, poklad rodiny Metelků. Jeho původní receptura vznikla již v roce 1937 a v průběhu let ji pokračovatel rodinné tradice Milan Metelka s až paličatou touhou po dokonalosti upravoval. Základ nenapodobitelného likéru ale zůstává stále stejný: macerát mnoha bylin a koření a směs ovocných šťáv a destilátů. Ve výsledné chuti harmonicky zaznívají tóny levandule, anděliky lékařské, skořice, zázvoru, anýzu a směsi citrusových plodů. V nové variantě likéru HUBERTUS jsme recepturu vylepšili o destilát z bylin a koření. Finální bohatou a sametově hladkou texturu nápoj získává díky stáření v dubových sudech po sherry.

Více info o produktech /objednávky na <https://metelka.cz/>.

**Kategorie/likéry**

Originální bylinný likér HUBERTUS 0,5 l  
Priessnitz Gold liqueur 30% 0,5 l  
TEA SPIRIT 41,2% 0,7 l  
BLACK STAMP Bananas 34% 0,5 l  
SHAKER Curacao 17% 0,5 l  
SHAKER Peppermint 17% 0,5 l  
SHAKER Coffee 17% 0,5 l  
Bombardino La Bomba 16% 0,5 l  
MORAVSKÝ Vinný Punč 19% 0,5 l

**Kategorie/emulzní likéry**

MILKY Coffe 14,4% 0,5 l  
MILKY Whisky 14,4% 0,5 l  
MILKY Coconut 14,4% 0,5 l

MILKY Caramel 14,4% 0,5 l  
MILKY Chocolate 14,4% 0,5 l  
MILKY Mellow Banana 14,4% 0,5 l  
MILKY Wild Strawberry 14,4% 0,5 l  
MORAVSKÝ Vaječný Tradiční 14% 0,5 l  
MORAVSKÝ Vaječný Kávový 14% 0,5 l  
MORAVSKÝ Slaný Karamel 14% 0,5 l

**Kategorie / destiláty**

BLACK STAMP 40% 0,5 l

**Kategorie / ostatní**

ABSINTHE Naturelle 60% 0,5 l  
ABSINTHE De Moravie 70% 0,5 l  
ABSINTHE Verdoyante 60% 0,5 l

**Monin-sirupy**

Kompletní portfolio produktů Monin naleznete [zde](#).

**GRANINI džusy/nektary**

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

Všechny suroviny řádně uvedené v přihlášce a odeslané v řádném termínu budou k dispozici v dostatečném množství.

