

PROPOZICE – Profi Flair Competition

- Název soutěže: **CZECH FLAIR LEAGUE FINAL**
- Pořadatel soutěže: Česká barmanská asociace
- Garant soutěže: Václav Abraham, tel.: 775 156 906, e-mail: abraham@cb Janet.cz
- Datum: 25.1.2026
- Místo konání: Vzdělávací centrum CBA – ABZAC, Šimáčkova 704/135, Brno 628 00
- Registrace přihlášek: do 18.1.2026 on-line na www.cb Janet.cz
on-line registrace je podmínkou účasti na soutěži!
Přihlášením do soutěže soutěžící souhlasí s kodexem GDPR
https://www.cb Janet.cz/cba_gdpr
současně s přihláškou zašlete:
 - Vaši fotografii (ve střední až velké kvalitě),
 - Bar, který reprezentujete,
 - Aktualizaci nebo zaslání Vašich top 5 úspěchů (Úspěchy aktualizujte i s vaším pracovištěm přímo na www.cb Janet.cz, po přihlášení - klik vaše jméno – oprava údajů)
- Startovné: bez startovného
- Zařazeno do: finále „Czech Flair League 2025“
- Kategorie nápoje: **Fancy Cocktail**
Soutěž proběhne jednokolově, každý soutěžící připravuje čtyři koktejly + otevření plechovky Tiger (cena za nejlepší trik při otevření)
 1. soutěžící je povinen použít **produkt Bacardi**
 2. v případě užití sirupů jsou přípustné pouze produkty Monin.
 3. v případě užití průmyslově vyráběných ochucených nealkoholických nápojů jsou přípustné pouze produkty společnosti Pepsi nebo Mattoni 1873
 4. v případě užití minerálních, nebo balených vod jsou přípustné pouze výrobky společnosti Karlovarské minerální vody, a.s.
- Počet porcí: 4+ Tiger
- Typ skla: vlastní
- 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.
- Suroviny: organizátor soutěže zajišťuje suroviny uvedené v příloze č. 1.
- Hodnocení soutěže: **dle platných pravidel World Cocktail Championship Flair viz příloha č. 2.**
Rozhodnutí porot jsou konečná. Případný protest je možné vznést u Hlavního komisaře, výhradně však v místě a dni konání soutěže.
- Ceny: 1. – 3. místo obdrží věcné ceny
Speciální cena – The best move Tiger



| | |
|---------------------------|--|
| Časový harmonogram: 16:00 | registrace, losování startovního pořadí |
| 17:00 | rozprava v tréninkové místnosti |
| 18:00 | zahájení soutěže, představení všech soutěžících po ukončení soutěže slavnostní vyhlášení výsledků |

Příloha č. 1

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

Portfolio:

Bacardi

Mattoni 1873:

PEPSI

PEPSI MAX

MIRINDA Pomeranč

7UP

SCHWEPPE:

Indian Tonic,

Ginger Ale

Bitter Lemon

GRANINI džusy/nektar:

100% Jablko,

100% Pomeranč,

55% Růžový grapefruit

Monin:

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



WORLD COCKTAIL CHAMPIONSHIP (WCC) Flair

Flairtending Rules WCC: Nomination round

- Competitors must produce 4 portions of their original Cocktail Recipe during their routine, both in the qualifying and final round.
- WCC Flair routines should not exceed 5 minutes.
- Competitors must dress professionally either representing their National Association or themed appropriately.
- Obscene acts, names and/or gestures are not permitted.
- Any style of cocktail may be created.
- The drinks will be scored on appearance, decoration, aroma, and taste (Refer to Tasting score card attached)
- Unbranded clear bottles should be used only for juices, milk and creams. They **MUST** not be recognizable non-sponsored bottles. IBA recommends CLEAR bottles to be used with IBA stickers applied (IBA TO PROVIDE A PDF FILE FOR YOU TO PRINT YOUR OWN STICKERS FROM).
- Competitors are required to bring their own empty bottles for the routine. Bottles must be filled under the presence of the WCC Flair Committee on the scheduled time before the competition. The IBA or host country will not be able to provide empty bottles.
- Each bottle for the flairtending routine must contain at least **1.5cl of liquids** for exhibition flair and **30cl bottle for working flair liquids** used in the recipe.
- Bar-backs must be used during the routine (the host country will appoint barbacks, competitors may provide their own).
- All equipment and bottles will be stored in crates and kept neatly in the backstage area under WCC Flair committee supervision.
- Sponsors Bottles presented on stage must be clean and have a current label. Please ensure that the MAIN SPONSORED PRODUCT bottles are always visible on the bar top at the end of your routine. This is included in your scoring.
- Competitors must bring their own speed pourers. The length of tape used to secure the speed pourer onto the bottle may not be longer than **30 mm**.
- Breakages: -10 points per break (bottles or glass) if a bottle or glass breaks over the bartop or ice well the cocktail will be disqualified and given NO POINTS for drinks scoring. Only Flair technical score will be allocated
- The timer countdown is stopped when the competitors raise their cocktail and present it to the judges OR when competitors step back away from the bar, OR when they raise their hands to indicate they are done.
- Competitors must provide their own USB memory stick to the WCC. Please hand in at the WCC FLAIR BRIEFING where testing will be done! It is recommended to bring a backup copy containing your music mix. No mobile or electronic copies will be accepted in other forms. Remember to label USB memory stick with the name of the competitor and country (There is only to be one music track on USB)
- The IBA Code of Conduct must be followed and adhered to at all times.

Time and Penalties for Flair

- Competitors must be at the backstage reporting area thirty minutes before competing or they will be penalised by WCC judges.
- Competitors will be given five minutes to set-up their barstation on stage.
- Competitors will be penalised for each ten seconds they go over time during the competition.
- Competitors using empty bottle(s) for flairing will be penalised.

Points

Showmanship - 70 Points Max.

The flair bartender is an entertainer, you have 5 minutes to captivate the audience, a theme, the originality of integrating a character, a good combination with the music, don't forget your smile and a well-choreographed routine will bring the best performance you can give.

Originality/Creativity- 90 Points Max

New moves, new style is what the judges look for. Flair is big, diverse and is constantly changing very fast, so the judges want to see something new and original.

Being original, showing us your imagination, something out of the box, surprise move, don't bring something that you have seen someone else doing. Be yourself.

Difficulty- 90 Points Max.



Judges look for big moves and difficult moves as it helps progress the art of performance Flair Bartending. For example, a bottle and tin sequence can be a lot more difficult to land than multiple objects. Never forget the originality because difficulty doesn't mean you are going to win the competition.

Execution- 90 Points Max

Variety of moves, your smoothness, confidence, and control that's what we're looking for. Finish your sequences in pours, make it relevant to the use of all the objects!

Taste – 75 Points Max



WCC TASTING JUDGE'S FORM

| | Range | Score |
|--|---|-------|
| Appearance | | |
| <ul style="list-style-type: none"> ◆ Neatness (e.g.: did garnish fall apart/into drink?) ◆ Originality/Creativity ◆ Cleanliness | <i>Excellent 12-15</i> <i>Very good 8-11</i> <i>Good 4-7</i> <i>Fair 1-3</i> | |
| Aroma | | |
| <ul style="list-style-type: none"> ◆ Balance/pleasant/Fragrant | <i>Excellent 9-10</i> <i>Very good 6-8</i> <i>Good 4-5</i> <i>Fair 1-3</i> | |
| Taste | | |
| <ul style="list-style-type: none"> ◆ Flavour (sour/dry/sweet) ◆ Balance (sweet/sour) ◆ Finish (pleasant/negative/wanting more/finish length) | <i>Excellent 24-30</i> <i>Very good 18-23</i> <i>Good 10-17</i> <i>Fair 1-9</i> | |
| Garnish & Decoration | | |
| <ul style="list-style-type: none"> ◆ Neatness / Originality | <i>Excellent 9-10</i> <i>Very good 6-8</i> <i>Good 4-5</i> <i>Fair 1-3</i> | |
| COCKTAIL COMPETITION REPRESENTATION | | |
| Classic Cocktail Competition: | | |
| does the cocktail meet the specifications of the competition assigned to the bartender? | | |
| <input type="checkbox"/> Before Dinner Cocktail (dry to bitter aperitif) | <i>Excellent 9-10</i> <i>Very good 6-8</i> <i>Good 4-5</i> <i>Fair 1-3</i> | |
| <input type="checkbox"/> Long Drink | | |
| <input type="checkbox"/> Sparkling Cocktail (carbonation, sparkling flavour) | | |
| <input type="checkbox"/> After Dinner Cocktail (digestive or dessert) | | |
| <input type="checkbox"/> Low ABV Cocktail | | |
| TOTAL SCORE out of 75 points | | |
| Overall impression of cocktail | | |
| | <i>Excellent 9-10</i> <i>Very good 6-8</i> <i>Good 4-5</i> <i>Fair 1-3</i> | |

Judge's Name: _____ Signature: _____





IBA- WCC FLAIR TECHNICAL FORM

COMPETITOR N°

COUNTRY

| <u>POSITIVE SCORES</u> | <u>MAX.POINTS 340</u> | <u>ADDED</u> |
|--|---|-----------------|
| Showmanship | 70 | |
| Originality-Creativity | 90 | |
| Difficulty of Moves | 90 | |
| Execution | 90 | |
| TOTAL POSITIVE POINTS | -----> | |
| <u>NEGATIVE SCORES</u> | | <u>DEDUCTED</u> |
| Drops | -2 | |
| Spills | -1 | |
| Breakage | -20 | |
| Bar Station cleanliness | -20 | |
| Sponsors bottles at the top of the Station | -20 | |
| Cocktails equally portioned-not uneven | -20 | |
| Garnish time penalty | -15 | |
| Missing Ingredients | -15 | |
| Time:.....Min.....Sec | -10 Points deducted every 10 seconds over the time limit. | |
| TOTAL DEDUCTED POINTS | -----> | |
| Judge Name | TOTAL POINTS | |

