

CZECH BARTENDERS ASSOCIATION TEAM CHALLENGE

Staňte se s Vaší školou
šampiony v nápojové
gastronomii!

Vybojujte své prvenství se
čtyřčlenným týmem ve
čtyřech kategoriích!

3. 3. 2026



Šimáčkova 704/135, 628 00 Brno

Kategorie soutěže:

- Junior Cocktail Competition
- Junior Mistr Kávy
- Junior Beer Competition
- Junior Flair Team
- Junior Teatender - degustace
- Junior Teatender - mixologie



PROPOZICE – CZECH BARTENDERS ASSOCIATION TEAM CHALLENGE

Cílem soutěže CBA Team Challenge je motivace odborných gastronomických škola a jejich studentů k znovunalezení aktivního přístupu k praktickému vzdělávání a práci v oboru. Snahou hlavních partnerů **STOCK Plzeň Božkov, Mattoni 1873 a CBA**, je podpora mladých talentů pro obory barman, flair barman, barista, teatender a pivní specialista. Současně jde o motivaci k týmové práci studentů a pedagogů středních škol s gastronomickým zaměřením.

Princip soutěže spočívá ve Vašem výběru čtyřčlenného týmu studentů, kteří svým individuálním výkonem v jednotlivých kategoriích, vybojují (vedle individuálních cen) nejlepší výsledek pro školu. Ta získá prestižní titul „**Best Team Challenge 2026**“ a speciální hodnotné ceny od hlavních partnerů, společností **STOCK Plzeň Božkov a Mattoni 1873**, určené k motivaci dalších studentů školy pro práci v gastronomii.

Soutěže se mohou účastnit i jednotlivci s možností hodnotné výhry v jednotlivých soutěžních kategoriích. Jejich počet z jednotlivých škol není omezen.

Pořadatel soutěže: **Česká barmanská asociace (CBA)**

Garant soutěže. Radek Poláček, +420 606 818 149, polacek@cbanet.cz

Datum: **3. 3. 2026**

Registrace přihlášky: **do 17. 2. 2026 zasláním vyplněné přihlášky viz další strana na info@cbanet.cz**

Místo konání: Vzdělávací centrum **ABZAC**, Šimáčkova 704/135, 628 00 Brno

Kategorie soutěží, do kterých je možno se přihlásit:

Junior Cocktail Competition – JCC	příloha A
Junior Teatender Competition – JTC	příloha B
Junior Tea Tasting Competition – JTC	příloha C
Junior Flair Competition – JFC	příloha D
Junior Mistr kávy – JMK	příloha E
Junior Beer Competition - JBC	příloha F

Propozice jednotlivých soutěží jsou součástí tohoto dokumentu.

Soutěžní tým: **Soutěžní tým, složený ze 4 studentů školy se musí zúčastnit 4 ze 6ti soutěžních kategorií.**

Studenty školního týmu přihlásíte v přiloženém formuláři, který zároveň slouží jako přihláška Vaší školy do týmové soutěže. **Každý student zároveň musí individuálně zaregistrovat přihlášku on-line na www.cbanet.cz** dle propozic jednotlivých kategorií soutěže.

Hodnocení týmu: Vyhrává tým, jehož 4 členové vybojují v součtu nejvíce bodů. Body se udělují dle umístění soutěžících v dané kategorii soutěže (1.místo = 500 bodů, 2. místo = 490 bodů, 3.místo = 480 bodů,...atd.). V případě rovnosti bodů získává vyšší umístění tým, jehož soutěžící se lépe umístili v jednotlivých kategoriích.

Ceny pro tým: 1. místo pohár CBA, speciální zážitková návštěva vyhlášené palírny společnosti **STOCK Plzeň – Božkov s.r.o.** pro cca 30 studentů a pedagogů školy, speciální hodnotná cena od **Mattoni 1873** motivující studenty školy k studiu a práci v gastronomii.

2 – 3. místo pohár CBA, odborná přednáška s ukázkou přímo ve škole pro vybrané barmanské talenty (20 – 30 osob) v podání Brand Ambadora firmy **Stock Plzeň-Božkov** a speciální motivační týmová cena od společnosti **Mattoni 1873**

Harmonogram: 07:30 – 08:30 Registrace soutěžících a losování
09:00 – 09:20 Rozprava s komisaři
09:30 Slavnostní zahájení soutěže
17:00 Vyhlášení výsledků

CZECH BARTENDERS ASSOCIATION TEAM CHALLENGE

PŘIHLÁŠKA SOUTĚŽNÍHO TÝMU

Touto přihláškou závazně určujete 4 konkrétní studenty pro 4 konkrétní soutěžní kategorie, jejichž výsledky budou započteny do týmové soutěže o titul **Best Team Challenge**.

Tato přihláška nenahrazuje pro všechny soutěžící **povinnou on-line registraci a přihlášku do jednotlivých soutěží na www.cbanet.cz** v záložce soutěže.

Případné dotazy k týmové přihlášce, nebo on-line registraci do jednotlivých soutěží směřujte na GS CBA Kateřinu Ryšavou, tel: +420 739 957 945. Vyplněnou a naskenovanou přihlášku zašlete nejpozději **do 17. 2. 2026** na e-mail: info@cbanet.cz.

Název školy: _____

Soutěžní tým (vyplňte max. 4 kategorie)

Jméno soutěžícího v kategorii JCC: _____

Jméno soutěžícího v kategorii JMK: _____

Jméno soutěžícího v kategorii JFC: _____

Jméno soutěžícího v kategorii JBC: _____

Jméno soutěžícího v kategorii JTC - mixologie: _____

Jméno soutěžícího v kategorii JTC - degustace: _____

Odpovědný zástupce školy a kontaktní osoba

Jméno a příjmení: _____

E-mail: _____

Mobilní telefon: _____

Přihlášením do soutěže souhlasím s podmínkami účasti a dávám České barmanské asociaci z.s. souhlas, aby ve smyslu nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 2016/679 o ochraně fyzických osob v souvislosti se zpracováním osobních údajů a o volném pohybu těchto údajů a o zrušení směrnice 95/46/ES (obecné nařízení o ochraně osobních údajů) zpracovávala některé osobní údaje výše uvedených účastníků. GDPR kodex České barmanské asociace, který se touto problematikou zabývá, naleznete na adrese www.cbanet.cz/cba_gdpr.

Razítko školy a podpis



Jihomoravský kraj ve spolupráci s řadou ministerstev (školství, zemědělství, průmyslu a obchodu) a dalších institucí je vyhlášovatelem 18. ročníku přehlídky České ručičky

Příprava žáků v odborných školách má v ČR dlouholetou tradici a odborné školství v podstatě pokrývá spektrum všech profesních oborů. Přesto nastává pokles zájmu žáků, rodičů i veřejnosti o tuto formu odborné přípravy. Negativní trend se ani přes mnohá opatření zatím nedaří zvrátit, přestože v Evropské unii roste potřeba kvalifikovaných pracovníků, schopných zvládat nejmodernější trendy a technologie.

Pořadatelé prestižní přehlídky si kladou za cíl, na tento negativní trend upozornit, zvýšit význam odborného školství v ČR a řemeslnou prestiž "učebních" oborů v očích společnosti, zejména pak u samotných žáků a jejich rodičů.

Vítěz, který v rámci CBA TEAM CHALLENGE nasbírá nejvíce bodů ve zvolených dvou ze tří zařazených soutěží – JCC, JMK, JBC, bude spolu s vítězi ostatních celostátních soutěží pozván spolu se zástupci školy na prestižní předávání cen ČESKÉ RUČIČKY 2025/2026, v měsíci červnu v Brně. Zde budou oceněny schopnosti všech vítězů - žáků různých oborů, pozitivní výsledky škol a učitelů, kteří s žáky denně pracují.

PŘIHLÁŠKA ČESKÉ RUČIČKY

Touto přihláškou závazně přihlašujete svého studenta do prestižní přehlídky České ručičky 2025/2026. Každá škola je oprávněna přihlásit pouze jednoho studenta (student může, ale nemusí být součástí soutěžního týmu).

Tato přihláška nenahrazuje pro všechny soutěžící povinnou on-line registraci a přihlášku do jednotlivých soutěží (JCC, JMK, JBC) na www.cbanet.cz v záložce soutěže.

Podepsanou přihlášku zašlete nejpozději **do 17. 2. 2026** na e-mail: info@cbanet.cz.

Dotazy k přihlášce, on-line registraci do jednotlivých soutěží, směřujte na GS CBA Kateřinu Ryšavou, tel: +420 739 957 945, info@cbanet.cz.

Název školy: _____

Jméno a příjmení soutěžícího: _____

Přihlašuji studenta do dvou z těchto soutěží: **JCC** **JMK** **JBC**

Odpovědný zástupce školy a kontaktní osoba:

Jméno a příjmení: _____

E-mail: _____ Mobilní telefon: _____

Přihlášením do soutěže souhlasím s podmínkami účasti a dávám České barmanské asociaci z.s. a organizátorům přehlídky ČESKÉ RUČIČKY 2024/2025 souhlas, aby ve smyslu nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 2016/679 o ochraně fyzických osob v souvislosti se zpracováním osobních údajů a o volném pohybu těchto údajů a o zrušení směrnice 95/46/ES (obecné nařízení o ochraně osobních údajů) zpracovávali některé osobní údaje výše uvedených účastníků. GDPR kodex České barmanské asociace, který se touto problematikou zabývá, naleznete na adrese www.cbanet.cz/cba_gdpr.

Dne: _____

Razítko školy a podpis

Příloha A

PROPOZICE - Junior Cocktail Competition

- Název soutěže: **STOCK COCKTAIL COMPETITION**
- Pořadatel soutěže: Česká barmanská asociace
- Garant soutěže: David Švábenský, tel. +420 776 312 871, svabensky@cbanet.cz
- Datum: 3. 3. 2026
- Místo konání: Vzdělávací centrum CBA – ABZAC, Šimáčkova 704/135, Brno 628 00
- Registrace přihlášek: do 17. 2. 2026 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 hradí při registraci pouze soutěžící, který není členem JSC nebo plným členem CBA
- Účastnický poplatek: 850,- Kč soutěžící a 350,- Kč doprovod hradí pořadateli při registraci (náklady na soutěž a stravné).
- Zařazeno do: hodnocení „Barmana roku“
pohárů značek Monin a do výběru pro Zvláštní cenu Mattoni
- Kategorie nápoje: **Classic Cocktail a Fancy Cocktail**
https://www.cbanet.cz/cba_pravidla

Classic Cocktail's

1. Každý soutěžící bude připravovat 1 porci míchaného nápoje, který si před vystoupením na open baru vylosuje z níže uvedených čtyř možností.
2. Soutěžící si zajistí veškeré pracovní pomůcky s ohledem na níže uvedené varianty míchaného nápoje. (tzn: barmanská lžice, odměrka, nářadí na led, strainer, otvírák, pinzeta na zdobené atd.)
3. Suroviny, ozdoby a sklo na míchaný nápoj zajistí organizátor.

Whisky & Ginger ale

4cl Clan Campbell 40 %
dolítí SCHWEPES Ginger ale,
vložit výseč limetky

Vodka & Orange (Screwdriver)

4cl Amundsen Vodka 37,5%
dolítí Pomerančový juice Granini
vložit plátek pomeranče

Tequila Sunrise

4cl Tequila Sierra Silver 38%
dolítí Pomerančový juice Granini
1cl Monin Grenadina
vložit plátek pomeranče



Republica & Pepsi

4cl Božkov Republica Exclusive 38%

dolít Pepsi

vložit výšeč limetky

Fancy Cocktail

- Obsah nápoje 9 – 44 cl
- Typ skla: bez omezení
- Receptura musí obsahovat minimálně 2 a maximálně 4 alkoholické složky
- Receptura musí obsahovat minimálně 1 modifikátor
 - o Modifikátor rozumíme: bitters, likéry, vermuty, apod.
- Celkový součet alkoholických složek nesmí přesáhnout 4 cl v jedné porci
- Maximální počet jednotlivých surovin je 7 včetně stříků a kapek nebo barových lžic

Suroviny:	soutěžící je povinen použít 2cl produktu z portfolia STOCK PLZEŇ-BOŽKOV, produkty jsou uvedeny v příloze č.1.
Počet porcí:	1 v kategorii Classic Cocktail, 3 v kategorii Fancy Cocktail
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:	David Švábenský, tel. +420 776 312 871, svabensky@cbanet.cz
Pravidla:	Soutěžící se řídí platnými pravidly JCC umístěnými na www.cbanet.cz a doplňujícími informacemi uvedenými v těchto pozicích.
Hodnocení soutěže:	Dle platných pravidel JCC umístěných na www.cbanet.cz . Rozhodnutí porot jsou konečná. Případný protest je možné podat hlavního komisaře, výhradně však v místě a dni konání soutěže.
Harmonogram:	07:30 – 08:30 Registrace soutěžících a losování 09:00 – 09:20 Rozprava s komisaři 09:30 Slavnostní zahájení soutěže 17:00 Vyhlášení výsledků

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

STOCK Plzeň Božkov:

Amundsen Vodka 37,5%

Clan Campbell 40 %

Tequila Sierra Silver 38%

Božkov Republica Exclusive 38%

Monin:

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



Příloha B

PROPOZICE - Junior Teatender Competition

Název soutěže:	DILMAH TEA MIXOLOGY TEATENDER COMPETITION
Pořadatel soutěže:	Česká barmanská asociace
Garant soutěže:	Jan Zlámaný, tel.: + 420 606 906 011, zlamany@cbanet.cz
Datum:	3. 3. 2026
Místo konání:	Vzdělávací centrum ABZAC, Šimáčkova 704/135, 628 00 Brno
Registrace přihlášek:	do 17. 2. 2026 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:	850,- Kč soutěžící a 350,- Kč doprovod hradí pořadateli při registraci (náklady na soutěž a stravné).
Zařazeno do:	hodnocení „Teatender roku“
Kategorie nápoje:	Soutěž proběhne jedním kolem, každý soutěžící připravuje dva druhy servírování v těchto kategoriích: <ul style="list-style-type: none">• klasický čaj,• mixologie
Zadání soutěže:	Klasický čaj <ol style="list-style-type: none">1. Klasická příprava čaje: Dilmah Čaj zelený GREEN TEA WITH JASMINE FLOWERS.2. Připravovaná porce musí mít min. 60 ml.3. Čaj se servíruje v počtu 2 porce.4. Suroviny pro klasickou přípravu čaje budou soutěžícím k dispozici.5. Servis si každý soutěžící zajistí sám. Mixologie – soutěžící připraví alkoholický míchaný nápoj kategorie Fancy koktejl , který bude na bázi čaje Dilmah. <ol style="list-style-type: none">1. Soutěžící připravuje 2 porce dle vlastní receptury2. Soutěžící je povinen použít čajový základ z portfolia společnosti DILMAH (viz příloha 1.)3. Čajový základ tvoří 30% objemu výsledného nápoje.4. Soutěžící je povinen použít min. 2cl produktu z portfolia partnera Clan Campbell whisky5. Porotci soutěže budou soutěžícímu po jeho vystoupení pokládat základní otázky z nápojové gastronomie.6. Servis včetně skla si každý soutěžící zajistí sám.
Časový limit:	příprava pracovní plochy: 5 minut soutěžní čas: 12 minut úklid pracovní plochy: 5 minut
Hlavní komisař CBA:	Jan Zlámaný - tel: +420 606 906 011, zlamany@cbanet.cz
Pravidla soutěže:	Soutěžící připravuje všechny soutěžní nápoje v časovém limitu 15 minut.

Po celou dobu přípravy komunikuje s tříčlennou komisí, která hodnotí techniku, jakost a komunikativnost soutěžícího.

Soutěžící dodrží měřený čas **5 minut** na přípravu a **5 minut** na úklid pracovní plochy.

V případě užití sirupů nebo pyrů jsou povoleny jen produkty Monin, v případě domácí suroviny (cordial, shrub) musí být sirup Monin použit jako stabilizátor chuti nebo barvy. Čaj pro přípravu koktejlu může být připraven dopředu, soutěžící uvede v přihlášce jakým způsobem čaj připravoval. Čaj použitý na přípravu klasického čaje a volného nápoje nemusí být stejný.

Druh koktejlu: **Fancy cocktail** max 44cl

Koktejl musí být tvořen max. 4 složkami.

Hodnocení soutěže: Dle platných pravidel JTC umístěné na www.cbanel.cz. Rozhodnutí porot jsou konečná. Případný protest je možné podat hlavního komisaře, výhradně však v místě a dni konání soutěže.

Harmonogram: 07:30 – 08:30 Registrace soutěžících a losování
09:00 – 09:20 Rozprava s komisaři
09:30 Slavnostní zahájení soutěže
17:00 Vyhlášení výsledků

Příloha č. 1

Portfolio partnera soutěže

Suroviny pro přípravu soutěžní receptury partnera Dilmah:

DILMAH TEA MIXOLOGY TEATENDER COMPETITION

Dilmah variety	Zkratka 1	Název Dilmah položky	Cena bez Dph
black tea flavoured	D-83210	Čaj černý AQUA MOONLIGHT ON THE INDIAN OCEAN T-Caddy 100g	269 Kč
oolong tea	D-83209	Čaj oolong AQUA OOLONG WITH PEACH AND PASSIONFRUIT T-Caddy 100g	269 Kč
green tea flavoured	D-83143	Čaj zelený GREEN TEA WITH JASMINE FLOWERS T-Caddy 100g	269 Kč
herbal infusion	D-83247	Čaj bylinný AQUA TROPICAL AFTERNOON T-Caddy 100g	269 Kč

Objednávejte na espresso@leros.cz

- min. objednávka bez poštovného 600,- Kč bez Dph (jinak účtováno dopravné 150,- Kč)

STOCK Plzeň Božkov:

Clan Campbell whisky

Monin:

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

Karlovarské minerální vody, a.s.

Mattoni GRAND perlivá 0.33l sklo

Mattoni GRAND jemně perlivá 0.33l sklo

Mattoni GRAND neperlivá 0.33l sklo

Schweppes:

SCHWEPPES Indian tonic

SCHWEPPES Pink

Příloha C

PROPOZICE - Junior Teatender Competition

Název soutěže:	OXALIS TEA TASTING COMPETITION
Pořadatel soutěže:	Česká barmanská asociace
Garant soutěže:	Jan Zlámaný, tel.: + 420 606 906 011, zlamany@cbanet.cz
Datum:	3. 3. 2026
Místo konání:	Vzdělávací centrum ABZAC , Šimáčkova 704/135, 628 00 Brno
Registrace přihlášek:	do 17. 2. 2026 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:	850,- Kč soutěžící a 350,- Kč doprovod hradí pořadateli při registraci (náklady na soutěž a stravné).
Zařazeno do:	hodnocení „Teatender roku“
Průběh soutěže:	Degustace čaje – černé 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 / 150ml / 5 min. / 100°C. 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.
Časový limit:	Seznámení s čaji: 15 minut Slepá degustace: 10 minut
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: 07:30 – 08:30 Registrace soutěžících a losování
 09:00 – 09:20 Rozprava s komisaři
 09:30 Slavnostní zahájení soutěže
 17:00 Vyhlášení výsledků

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

Příloha D

PROPOZICE – Junior Flair Competition

Název soutěže:	AMUNDSEN DEEP BLUE FLAIR COMPETITION
Pořadatel soutěže:	Česká barmanská asociace
Garant soutěže:	Václav Abraham, tel.: 775 156 906, e-mail: abraham@cb Janet.cz
Datum:	3. 3. 2026
Místo konání:	Vzdělávací centrum CBA – ABZAC, Šimáčkova 704/135, Brno 628 00
Registrace přihlášek:	do 17. 2. 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
Startovné:	500,- Kč hradí při registraci pouze soutěžící, který není členem JSC nebo plným členem CBA
Účastnický poplatek:	850,- Kč soutěžící a 350,- Kč doprovod hradí pořadateli při registraci (náklady na soutěž a stravné).
Zařazeno do:	Hodnocení „Barman roku Flair“ Poháru Monin
Kategorie nápoje:	Fancy Cocktail Soutěž proběhne jednokolově, každý soutěžící připravuje dva druhy koktejlů v těchto kategoriích: Working Flair <ol style="list-style-type: none">1. především Perfect serve produktu Amundsen Deep Blue a Tiger 0.25l (Amundsen Deep Blue na led, vedle postavit plechovku Tiger)2. receptura v této kategorii se neregistruje3. suroviny v této kategorii budou soutěžícím k dispozici Exhibition flair <ol style="list-style-type: none">1. soutěžící je povinen použít min. 2 cl produktu Amundsen Deep Blue v případě užití sirupů jsou přípustné pouze produkty Monin.2. soutěžící je povinen použít jeden z produktů společnosti Mattoni 1873 viz příloha č.1.3. v případě užití průmyslově vyráběných ochucených nealkoholických nápojů jsou přípustné pouze produkty společnosti Pepsi nebo Mattoni 18734. v případě užití minerálních, nebo balených vod jsou přípustné pouze výrobky společnosti Karlovarské minerální vody, a.s.
Počet porcí:	1+1
Typ skla:	vlastní
Časový limit:	5 minut – soutěžící připravuje obě dvě kategorie koktejlů dohromady
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.



Hodnocení soutěže: dle platných pravidel CFC rozhodnutí porot jsou konečná. Případný protest je možné vznést u hlavního komisaře, výhradně však v místě a dni konání soutěže.

Harmonogram:	13:00	registrace, losování startovního pořadí
	14:30	rozprava v tréninkové místnosti
	15:00	zahájení soutěže, představení všech soutěžících
	17:00	slavnostní vyhlášení výsledků

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

Portfolio STOCK PLZEŇ-BOŽKOV:

Amundsen Deep Blue

Mattoni 1873:

PEPSI

PEPSI MAX

MIRINDA Pomeranč

7UP

SCHWEPPES Indian tonic

SCHWEPPES The original Pink Tonic

Mattoni Grand perlivá

Monin:

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



Příloha E

PROPOZICE - Junior Mistr Kávy

Název soutěže:	CAFÉ RESERVA JUNIOR MISTR KÁVY
Pořadatel soutěže:	Česká barmanská asociace
Garant soutěže:	Tomáš Zahradil, MKHELP@cb Janet.cz
Datum:	3. 3. 2026
Místo konání:	Vzdělávací centrum CBA – ABZAC, Šimáčkova 704/135, Brno 628 00
Registrace přihlášek:	do 17. 2. 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
Startovné:	500,- Kč hradí při registraci pouze soutěžící, který není členem JSC nebo plným členem CBA
Účastnický poplatek:	850,- Kč soutěžící a 350,- Kč doprovod hradí pořadateli při registraci (náklady na soutěž a stravné).
Zařazeno do:	hodnocení „Mistr Kávy“
Hodnocení soutěže:	Dle platných pravidel JMK umístěných na https://www.cb Janet.cz/cba_pravidla a doplňujícími informacemi uvedenými v těchto propozicích. Rozhodnutí porot jsou konečná. Případný protest je možné podat u hlavního komisaře, výhradně však v místě a dni konání soutěže nejpozději do 24 hodin od zveřejnění výsledků.
Kategorie nápojů:	2x espresso, 2x cappuccino, 2x volný nápoj
Téma volný nápoj:	„Jarní probouzení“ s použitím minimálně 1 až maximálně 2 cl Božkov Republica Exclusive 38%
Soutěžní část „A“ časy část „A“	Seřízení mlýnku kávy – káva vlastní dle pravidel MK
Soutěžní část „B“ časy část „B“	Příprava nápojů : Partner káva Café RESERVA dle pravidel MK
Šálky na espresso:	dAndcap 70 ml
Šálky na cappuccino:	dAndcap 190 ml
Šálky/sklo volný nápoj:	vlastní
Suroviny:	organizátor soutěže zajišťuje suroviny (kávu, mléko, cukr)
Hlavní komisař CBA:	Tomáš Zahradil, člen prezidia, tel.: 602 555 785,
Časový harmonogram:	07:30 – 08:30 Registrace soutěžících a losování 09:00 – 09:20 Rozprava s komisaři 09:30 Slavnostní zahájení soutěže 17:00 Vyhlášení výsledků



Seznam vybavení zajištěné organizátorem:

Technika části „A“

- profesionální espresso pákový kávovar
- profesionální mlýnek se zásobníkem
- váha 20 kg s opěrkou páky, pěchovadlo,
- cejchovaná 30 ml odměrka 10 ks
- odklepávač na kávu
- štětec na čištění
- vlastní zrnková káva 250 gr
- koš na odpad

Technika části „B“

- profesionální espresso dvoupákový kávovar
- profesionální již **seřizený** mlýnek se zásobníkem
- opěrka páky, pěchovadlo
- odklepávač na kávu
- koš na odpad
- el. přípojka pro zařízení, které si soutěžící přinese (mixér apod.)
- šálky na espresso typ dAndcap 70 ml
- šálky na cappuccino typ dAndcap 190 ml
- zrnková káva, voda Mattoni pro porotu

Seznam vybavení zajištěné soutěžícím:

- vše potřebné k soutěží, zejména doporučujeme :
- skleničky na vodu ke kávě pro porotu
- lžíce/lžičky – všechny druhy potřebné pro prezentaci
- nerez konvičky na šlehání mléka
- čisté utěrky/hadry doporučujeme minimálně 10ks (nebo jednorázové ubrousky)
- podnosy pro servírování nápojů porotě
- soutěžící si může přinést, klasický temper (průměr 58 mm) nebo zarovnávač (temper s pružinou není povolen)

Dotazy k soutěži pouze písemně : MKHELP@CBANET.cz

Portfolio partnerů soutěže

Portfolia jednotlivých partnerů soutěže, které bude soutěžícím k dispozici po online registraci:

Káva:

Café RESERVA

Mléko:

mléko na cappuccino Bohemilk

Alkohol:

Božkov Republica Exclusive 38% 0,7l



Příloha F

PROPOZICE – Junior Beer Competition

Název soutěže:	STAROBRNO BEER COMPETITION
Pořadatel soutěže:	Česká barmanská asociace
Garant soutěže:	Radek Poláček, tel.: +420 606 818 149 polacek@cb Janet.cz
Datum:	3. 3. 2026
Místo konání:	Vzdělávací centrum CBA – ABZAC, Šimáčkova 704/135, Brno 628 00
Registrace přihlášek:	do 17. 2. 2026 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 hradí při registraci pouze soutěžící, který není členem JSC nebo plným členem CBA.
Účastnický poplatek:	850,- Kč soutěžící a 350,- Kč doprovod hradí pořadateli při registraci (náklady na soutěž a stravné).
Soutěžní úkoly:	Předvedení odborných vědomostí a dovedností z oblasti výroby a servisu piva. <ul style="list-style-type: none">• Vědomostní test – 30 minut .• Mytí skla – správná technika.• Načepovat 2x 0,3 l piva „Na hladinku“ kulovým výčepním kohoutem typu „NOSTALGIE“ , do sklenice 0,3l TUBINGER.• Načepovat 1x 0,3 l piva „Na vícekrát“ rovným výčepním kohoutem typu CELLI, do sklenice na stopce 0,3 l VIENNA.• Servis hostovi – celkový dojem, chování, oblečení, komunikace s hostem.• V případě rovnosti bodů budou soutěžící čepovat a servírovat 2x 0,5 L piva.
Pivo na čepu:	Starobrno Bitr – extra hořký ležák Čtyřikrát chmelený a pořádně hořký, aby skvěle pasoval k dobrému jídlu. Přesně takový si přáli mít BITR naši brněnští pivaři. Prémiový zážitek zajistí silné chmelové aroma a pečlivá příprava. Pivo zraje v historických sklepech a na závěr ho ještě ručně dochmelujeme za studena.
Pracovní pomůcky:	vlastní příručník, psací potřeby, inventář k servisu
Sklo:	dodá pořadatel, sklenice Tubinger . – buclaté sklo, objem 0,3l dodá pořadatel, sklenice Pohár Vienna sklo na stopce, objem 0,3l
Hlavní komisař CBA:	Radek Poláček, tel.: +420 606 818 149 polacek@cb Janet.cz
Pravidla:	soutěžící se řídí platnými pravidly JBC umístěnými na www.cbanet.cz a doplňujícími informacemi uvedenými v těchto propozicích.
Hodnocení soutěže:	Rozhodnutí porot jsou konečná. Případný protest je možné podat u garanta soutěže, výhradně však v místě a dni konání soutěže.
Harmonogram:	07:30 – 08:30 Registrace soutěžících a losování 09:00 – 09:20 Rozprava s komisaři 09:30 Slavnostní zahájení soutěže 17:00 Vyhlášení výsledků

