

PROPOZICE - Junior Teatender Competition

- Název soutěže: **Gastro Cup Kroměříž**
- Pořadatel soutěže: Střední škola hotelová a služeb Kroměříž
- Odborný garant: Česká barmanská asociace
- Garant soutěže: Jan Zlámaný, tel.: 606 9060 011, honza.zlamany@gmail.com
- Datum: 18. 3. 2026
- Místo konání: Střední škola hotelová a služeb, Na Lindovce 1463, Kroměříž
- Registrace přihlášek: do 27. 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,-- platí při registraci pouze soutěžící, který není členem JSC nebo plným členem CBA.
- Účastnický poplatek: 1000 Kč soutěžící, 300 Kč doprovod
(1000 Kč účastnický poplatek je spojený s náklady soutěže a stravou
300 Kč je spojený s náklady spojené s organizací soutěže a stravou)
- Zařazeno do: hodnocení „**Junior Teatender roku**“
- Kategorie nápoje: Soutěž proběhne jedním kolem, každý soutěžící připravuje dva druhy servírování v těchto kategoriích:
- Klasický čaj
 - Volný nápoj
- Průběh soutěže: **Klasický čaj**
1. Klasická příprava čaje **OXALIS Tea Studio Nilgiri Wulong**
 2. Každý soutěžící připraví nálev z vylosovaného čaje pro klasickou přípravu (viz příloha 1).
 3. Připravovaná porce musí mít min. 60 ml
 4. Čaj se servíruje 2 komisařům.
 5. Suroviny pro klasickou přípravu čaje budou soutěžícím k dispozici.
- Volný nápoj**
1. Soutěžící je povinen použít čaj od společnosti **OXALIS** (viz příloha 1.)
 2. Čajový základ tvoří 30% objemu výsledného nápoje.
 3. Alkohol není povolený.
 4. Nealkoholické destiláty jsou povoleny
 5. Servis včetně skla si každý soutěžící zajistí sám.
- Počet porcí: 1 – klasický čaj, **2 – volný nápoj**
- Časový limit: příprava pracovní plochy: 5 minut
soutěžní čas: 12 minut
úklid pracovní plochy: 5 minut
- Led: Led dodá pořadatel v provedení: kostka a/nebo kužel.
- Receptura: Receptury se stávají majetkem CBA a pořadatele soutěže, bez nároku na honorář v případě jejich zveřejnění.
- Hlavní komisař CBA: Jan Zlámaný - tel: +420 606 906 011, honza.zlamany@gmail.com

Pravidla soutěže: Soutěžící připravuje všechny soutěžní nápoje v časovém limitu **12 minut**. Po celou dobu přípravy komunikuje s dvoučlenou komisí, která hodnotí techniku, jakost a komunikativnost soutěžícího. Soutěžící dodrží měřený čas **5 minut** na přípravu a **5 minut** na úklid pracovní plochy.

Klasický čaj je připraven v jedné porci o objemu min. **60 ml** servírován do 2 šálků na stůl komisařům. Ke klasickému čaji je třeba podávat vodu. Voda nemusí být součástí servisu, tzn., může být podávána zvlášť.

Volný nápoj je připraven ve **2 porcích** podle předem nahlášené receptury. **Čajový základ pro přípravu volného nápoje může být zhotoven předem**. Do nápoje je povoleno použít pouze čaj z portfolia společnosti **OXALIS**

V případě užití sirupů nebo pyré 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. 5 složkami.

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.

Ceny:

1. místo – diplom, pohár, věcné ceny
2. místo – diplom, pohár, věcné ceny
3. místo – diplom, pohár, věcné ceny

Časový harmonogram:

07:00 - 07:30	registrace, losování pořadí
08:00 - 08:30	slavnostní zahájení, rozprava s komisaři
08:30 - 14:00	soutěž
15:00	slavnostní vyhlášení výsledků a ukončení

Materiálně technické zabezpečení soutěže: Seznam vybavení, které poskytne organizátor:

Volný nápoj

čaj z portfolia společnosti **OXALIS**

voda

el. přípojka pro zařízení, které si soutěžící přinese (mixér apod.)

Soutěžící si musí přinést:

Veškerý inventář a servis k přípravě klasického čaje i volného nápoje. Jmenovitě např.:

skleničky na vodu k čaji pro porotu

mlékovky pro servis mléka, bude-li k čaji mléko podávat

baristickou váhu k přesnějšímu určení množství čaje (min váživost na 1 desetinné místo)

lžice/lžičky – všechny druhy potřebné pro prezentaci

časomíru pro správný odhad doby louhování čaje

čisté utěrky/hadry doporučujeme minimálně 10ks (nebo jednorázové ubrousky)

podnosy pro servírování nápojů porotě

cukr nebo jiná sladidla

míchací a louhovací média pro přípravu klasického čaje a volného nápoje

nádobí k servírování volného nápoje (servírují se 2 porce)

a jiné...

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

Suroviny pro přípravu VOLNÉHO NÁPOJE

Název společnosti partnera: OXALIS

Tea Studio Nilgiri Wulong



Řemeslně zpracovaný čaj z inovativní továrny Tea Studio, která vznikla v roce 2018 v pohoří Nilgiri. Nachází se ve výšce 1850 m uprostřed malebných čajových zahrad. Sklizeň zde probíhá unikátně - jen pupen a jeden list pod ním. Po zalití podlouhlých, zakroucených černých listů vzniká oranžovo-hnědý nálev s nasládlou vůní exotického dřeva. V chuti pak ucítíte červenou třešeň s nádechem růže.

Objednávejte zde:

<https://www.oxalis.cz/tea-studio-nilgiri-wulong-50-g.html>

Případně je čaj k dispozici v prodejnách Oxalis po celé ČR.