



## ***9. RUDOLF JELÍNEK CUP 2009***

***Propozície.***

***Medzinárodná barmanská súťaž profesionálov.***

***10.10 2009***

***Bratislava – Slovakia***

***Slovenská barmanská asociácia***

## Organizačné pokyny

- Termín: **10.10 2009**
- Miesto: **Bratislava - SLOVAKIA**  
**PARK INN DANUBE HOTEL**  
Rybné nám 1,  
813 38 Bratislava  
tel. +421 2 5934 0000  
e mail: [www.bratislava.parkinn.sk](http://www.bratislava.parkinn.sk)
- Prihlášky: Slovenská barmanská asociácia – IBA member  
Ľ. Fullu 26  
841 05 Bratislava  
tel./fax 00421 2 653 13 257  
e mail: [skba@stonline.sk](mailto:skba@stonline.sk)
- Generálny sponzor: **RUDOLF JELÍNEK** a.s. Vizovice  
zastúpená Ing. Pavel Dvořáček – generálny riaditeľ
- Garant : **Slovenská barmanská asociácia – IBA member**  
zastúpená Ing. Jozef Roth – prezident SkBA  
email: [skba@stonline.sk](mailto:skba@stonline.sk) mobil: 00421 948 500 000
- Organizátor: **RUDOLF JELÍNEK Slovakia s.r.o.**  
zastúpená Ľubomír Čul – obchodný riaditeľ  
email.: [cul@rjelinek.sk](mailto:cul@rjelinek.sk), mobil.: 00421 911 104 901

### Program

#### **10.10.2009 /sobota/**

*od 08<sup>00</sup>hod. do 09<sup>00</sup>hod. príchod, welcome drink recepcia hotela PARK INN DANUBE, Bratislava*

*09:30hod. začiatok súťaže klasik v kategórií SHORT DRINK a LONG DRINK medzi 12<sup>00</sup>hod. a 14<sup>00</sup>hod sa bude v reštaurácii hotela PARK INN DANUBE*

*podávať obed,*

*14<sup>00</sup>hod. ukončenie súťaže klasik*

*15<sup>00</sup>hod.začiatok súťaže FREE STYLE, 18<sup>00</sup>hod. ukončenie súťaže*

*Od 19.30hod. – do 22<sup>00</sup>hod. večera a slávnostné vyhlásenie výsledkov v reštaurácii hotela PARK INN DANUBE.*

*Od 22<sup>00</sup>hod. tour de Bratislava za drinkom od RUDOLFA JELÍNKA, podrobnosti budú upresnené na mieste*

#### **11.10.2009 /nedeľa/**

*od 08<sup>00</sup>hod. do 10<sup>00</sup>hod. raňajky, po raňajkách individuálny odchod*

## Propozície súťaže

RUDOLF JELÍNEK Slovakia s.r.o. a Slovenská barmanská asociácia člen IBA usporiadajú medzinárodnú barmanskú súťaž 9. RUDOLF JELÍNEK CUP 2009 dňa 10.10. 2009 v hoteli **PARK INN DANUBE, Bratislava – SLOVAKIA.**

- Súťaže sa môžu zúčastniť barmani profesionáli starší ako 18 rokov, ktorí sú členmi SkBA, CBA a PBA za každú krajinu vybraný barmani, po konzultácií so sponzorom
- Súťažná kategória: **1, SHORT DRINK** /before dinner/ - 4 porcie /základná surovina Praděk BITTER 38% - horký bylenný likér od spol. RUDOLF JELÍNEK/  
**2, LONG DRINK** - 4 porcie /základná surovina Hruškovica WILIAMS 42% od spol. RUDOLF JELÍNEK/
- **1, SHORT DRINK** /before dinner/ - prihlásená receptúra musí obsahovať min. 2 cl **Praděk BITTER 38% horký bylenný likér RUDOLF JELÍNEK.** Poháre na tento nápoj si zabezpečí každý súťažiaci sám.
- **2, LONG DRINK** - prihlásená receptúra musí obsahovať min. 2 cl **Hruškovica WILIAMS 42% RUDOLF JELÍNEK**, ľubovoľný **sirup, pyrė alebo likér MONIN** a jeden ďalší produkt z portfólia sponzorských firiem uvedeného v prílohe. Poháre na tento nápoj zabezpečí usporiadateľ highball glass obsah 0,33l s logom R.JELÍNEK.
- Receptúra prihláseného nápoja musí byť pôvodná, doteraz neprihlásená v žiadnej súťaži. Množstvo použitých ingrediencií označte v cl a strekoch. Je možné použiť všetky spôsoby miešania.
- Súťaž sa bude na open baroch kde bude zabezpečená prípojka el.energie.
- Dekorácia musí byť pripravená vopred zo surovín, ktoré si súťažiaci prinesú sami. Na ich prípravu je určený časový limit 15 minút
- Maximálne množstvo použitých liehovín na jednu porciu v každej je 7 cl.
- Na prípravu miešaného nápoja je možné použiť maximálne 6 ingrediencií
- Časový limit na prípravu 4 porcií obidvoch nápojov je 12 minút
- Súťaži sa jednokolovo.
- Súťažiaci používajú vlastné barmanské náčinie.
- Suroviny na prípravu súťažných nápojov uvedené v priloženom zozname zabezpečí sponzor. Ostatné potrebné suroviny si súťažiaci zabezpečí na vlastné náklady
- Ubytovanie a stravovanie počas súťaže čestným hosťom a súťažiacim hradí spoločnosť RUDOLF JELÍNEK a.s., doprovod je možné priviesť len za príplatok. Príplatok na osobu v dvojposteľovej izbe je 95,- €
- Barmani súťažia v klubovom príp. slušnom pracovnom oblečení. /nie rifle/
- Prihlášku na 9.RUDOLF JELÍNEK CUP 2009 a 3.RUDOLF JELÍNEK FREE STYLE CUP 2009 spolu s požiadavkou na ubytovanie a receptúrami pošlite emailom na adresu: skba@stonline.sk

**najneskôr do 2.10. 2009**

- **Prihlášky zaslané po tomto termíne nebudú akceptované.**

# Prihláška

RUDOLF JELÍNEK a.s.

Slovenská barmanská asociácia IBA member

## 9. RUDOLF JELÍNEK CUP 2009

Meno \_\_\_\_\_

Adresa \_\_\_\_\_

Zamestnávateľ \_\_\_\_\_

Sekcia \_\_\_\_\_

Závazne sa prihlasujem na súťaž 9. RUDOLF JELÍNEK CUP 2009 Bratislava - SLOVAKIA.

Žiadam o ubytovanie:

áno

nie

/nehodiace prečiarknite/

Ubytovať v dvojposteľovej izbe s: \_\_\_\_\_

Dňa: \_\_\_\_\_

Podpis: \_\_\_\_\_

# Receptúry

## 9. RUDOLF JELÍNEK CUP 2009

Meno \_\_\_\_\_

Adresa zamestnávateľa \_\_\_\_\_

### SHORT DRINK /before dinner/

Názov nápoja \_\_\_\_\_

Množstvo \_\_\_\_\_ Ingrediencia \_\_\_\_\_

1. \_\_\_\_\_ Praděk BITTER 38% \_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_

3. \_\_\_\_\_

4. \_\_\_\_\_

5. \_\_\_\_\_

6. \_\_\_\_\_

Dekorácia \_\_\_\_\_

Spôsob prípravy: priamo v skle    šejker    miešací pohár    mixér

### LONG DRINK

Názov nápoja \_\_\_\_\_

Množstvo \_\_\_\_\_ Ingrediencia \_\_\_\_\_

1. \_\_\_\_\_ HRUŠKOVICA WILIAMS 42% \_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_

3. \_\_\_\_\_

4. \_\_\_\_\_

5. \_\_\_\_\_

6. \_\_\_\_\_

Dekorácia \_\_\_\_\_

Spôsob prípravy: priamo v skle    šejker    miešací pohár    mixér

**Prehlásenie súťažiaceho.**

**9. RUDOLF JELÍNEK CUP 2009**  
**a**  
**3. RUDOLF JELÍNEK FREE**  
**STYLE CUP 2009.**

Súťažiaci a účastníci 9. RUDOLF JELÍNEK CUP 2009 a 3. RUDOLF JELÍNEK FRE STYLE CUP 2009 súhlasia aby ich pôvodné receptúry prihlásené do súťaže mohla firma RUDOLF JELÍNEK a.s. využívať v budúcnosti pre marketingové a reklamné účely.

Dátum: \_\_\_\_\_

Podpis: \_\_\_\_\_

# 3. RUDOLF JELÍNEK FREE STYLE CUP 2009.

## Propozície súťaže

- Súťaže sa môžu zúčastniť barmani profesionáli starší ako 18 rokov, ktorí sú členmi SkBA, CBA a PBA za každú krajinu 2 vybraný barmani.
- Každý súťažiaci musí pripraviť
  - 1, kategória working flair pripraviť 1 porciu povinného nápoja – „**PLUMENĀK**“ /5cl PLUM VODKA RUDOLF JELÍNEK, 2cl sirup MONIN GRENADINA a doliať multivitamínový džús
  - 2, kategória exhibition show 3 porcie FANCY DRINK, ktorý musí obsahovať minimálne 5cl ľubovoľne vybraného produktu RUDOLF JELÍNEK z ponuky vid' príloha zoznam surovín, 2cl sirupu alebo likéru MONIN a minimálne 1 ďalšiu ingredienciu z uvedených sponzorských surovín .
- Poháre na povinný nápoj v kategórií working flair zabezpečí usporiadateľ highball glass obsah 0,33l s logom R.JELÍNEK. V kategórií exhibition si poháre zabezpečí súťažiaci sám, nie je povolené konkurenčné označenie.
- Suroviny: usporiadateľ dodá suroviny potrebné na prípravu nápojov pre obidve kategórie podľa prílohy. Ostatné suroviny si zabezpečia súťažiaci sami na vlastné náklady.
- Maximálny počet surovín na prípravu je 7 vrátane kvapiek, strekov a bitters. Pri použití viacero druhov ovocia, jeden druh sa považuje ako jedna ingrediencia. Maximálne množstvo alkoholu obsiahnuté v receptúre je 7,0 cl. Nie je povolené použiť „predmiešané“ a vlastným spôsobom vyrobené suroviny. Zmrzlina ako aj teplé suroviny nesmú byť použité. Dekorácia musí byť pripravená podľa pravidiel IBA, môže byť pripravená výlučne v zázemí alebo priamo na barovom pódiu a musí byť zostavená iba z jedlých surovín.
- Poháre nesmú byť naplnené ľadom vopred počas prípravného procesu.
- Otvorený oheň je zakázaný.
- Nápoj je dôležité pripravovať v súlade s pravidlami IBA
- Počet porcií: Povinný drink working flair – PLUMENĀK – 1 porcia, FANCY DRINK exhibition show – 3 porcie.
- Ľad: k dispozícii bude zabezpečený dostatok ľadu
- Pracovné pomôcky: vlastné – nie s konkurenčným označením
- Barmani môžu používať len fľaše RUDOLF JELÍNEK, VINPROM TROYAN alebo MONIN ktoré musia byť naplnené pri kategórií working flair do ½ až ¾ obsahu fľaše a pri kategórií exhibition show musia byť naplnené fľaše minimálne 4,5cl v každej použitej fľaši
- Žiadne iné rekvizity (loptičky, palice a pod.) nesmú byť použité na žonglovanie okrem fliaš, pohárov, šejkrov, ľadu a pod.
- Barman musí pracovať sám počas svojho vystúpenia a bez asistencie druhej osoby.
- Oblečenie: voľné podľa vlastného výberu s ohľadom na zameranie barmanská show
- Časový limit: 5 minút na obidve kategórie nápojov s tým že bude tolerované prekročenie času o 60 sekúnd, potom bude vystúpenie súťažiaceho hodnotiacim komisárom ukončené a súťažiaci diskvalifikovaný. Ak súťažiaci naznačí, že jeho vystúpenie je skončené, viac sa nesmie dotknúť nápojov pridaním slamiiek, dekorácie a pod.
- Ceny: 1. – 3. miesto – vecné ceny
- Hudobná produkcia: Vlastná (presne označené CD s presným označením skladby), dohoda s DJ pred vystúpením

# 3. RUDOLF JELÍNEK FREE STYLE CUP 2009.

## Prihláška

Závazne sa prihlasujem na 3.RUDOLF JELÍNEK FREE STYLE CUP 2009  
Bratislava - SLOVAKIA.

Meno \_\_\_\_\_

Adresa zamestnávateľa \_\_\_\_\_

## Receptúry

### FANCY DRINK

Názov nápoja \_\_\_\_\_

Množstvo \_\_\_\_\_ Ingrediencia \_\_\_\_\_

1. \_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_

3. \_\_\_\_\_

4. \_\_\_\_\_

5. \_\_\_\_\_

6. \_\_\_\_\_

7. \_\_\_\_\_

Dekorácia \_\_\_\_\_

Spôsob prípravy:    priamo v skle    šejker    miešací pohár    mixér

Dátum: \_\_\_\_\_ Podpis: \_\_\_\_\_



## Zoznam surovín:

# 9. RUDOLF JELÍNEK CUP 2009 a 3. RUDOLF JELÍNEK FREE STYLE CUP 2009.

### RUDOLF JELÍNEK

/destiláty, liehoviny a likéry/

---

Plum vodka 40%, Praděd 38%, Praděd BITTER 38%, Absinth 70%, Slivkový likér 18%, Griotka 30%, Āerešňovica 45%, Marhuľovica 42%, Jablkovica 45%, Boroviĉka 45%, Slivovica 52% a 45%, Hruškovica 42%

### MONIN

/sirupy, pyrě a likěri/

---

Sirupy: MONIN sirup Marhuľa, MONIN sirup Źltý banán , MONIN sirup Bitter, MONIN sirup Kokos, MONIN sirup Modré curacao , MONIN sirup Jahoda , MONIN sirup Malina , MONIN sirup Grenadina , MONIN sirup Āokoláda , MONIN Lime Juice 100% limetová šťava , MONIN sirup Oriěšok , MONIN sirup Mandle , MONIN sirup Broskyňa , MONIN sirup Pistácia , MONIN sirup Vanilka , MONIN sirup Curaĉao Triple sec, MONIN sirup Kiwi , MONIN sirup Cukrová trstina , MONIN sirup Karamel , MONIN sirup Āerešňa , MONIN sirup Írsky , MONIN sirup ĉokoláda a mäta, MONIN sirup Brusnica , MONIN sirup Makadamský oriešok, MONIN sirup zelený citrón, MONIN sirup Mango, MONIN sirup Melon, MONIN sirup Passion Fruit, MONIN sirup Mojito mint, MONIN sirup Spicy /kombinácia škorice, korenia a chilli papriĉiek/, MONIN sirup Guava, MONIN sirup Zelený banán, MONIN sirup Āierna baza, MONIN sirup Āernica, MONIN sirup Ruža, MONIN sirup Zázvor, MONIN sirup Gaštan, MONIN sirup Mandarínka, MONIN sirup Āokoláda a mäta, MONIN sirup, MONIN sirup Watermelon.

Likěri: Cafe likér MONIN, Triple sec likér MONIN, Creme de cassis likér MONIN, Creme de banane likér MONIN, Peach likér MONIN, Blue curacao likér MONIN, Watermelon likér MONIN, Apricot likér.

Pyrě: jahoda, malina, banán, mango, red berries

### RAUCH

/džúsy/

---

Pomaranĉ, Jablko, Multivitamín, Ananás, Grapefruit, Paradajka, Jahoda, Broskyňa, Hruška, Višňa, Āierna ríbezľa, Mango, Maracuja, Brusnica, Banán, Marhuľa

### TOP LIMO a.s.

/minerálne vody Kláštorná/

---

PREMIUM kláštorná minerálna voda sýtená, PREMIUM kláštorná minerálna voda nízko sýtená, PREMIUM kláštorná minerálna voda nedosycovaná , Kláštorná ochutená minerálna voda malina, Kláštorná ochutená minerálna voda pomaranĉ, Kláštorná ochutená minerálna voda broskyňa, Kláštorná ochutená minerálna voda zelené jablko