

Pravidla Junior Cocktail Competition - JCC 2019

Česká barmanská asociace (CBA)

Tyto pravidla jsou platná na území ČR s účinností od 1.1.2019. Obsahují základní ustanovení závazná pro všechny soutěže, které CBA organizuje nebo odborně garantuje. Pro každou jednotlivou soutěž jsou vždy sestaveny propozice, jež jsou zveřejněny on-line na webu CBA. Tyto propozice upřesňují soutěžní zadání, definují povinnosti a případná další pravidla. Propozice jsou v případě odlišných informací těmto pravidlům pro danou soutěž nadřazeny.

Soutěžící JCC

- Soutěže se může zúčastnit člen JSC CBA do 18-ti let nebo člen CBA od 18-ti let, případně nečlen CBA, který současně navštěvuje denní studium střední školy s gastronomickým zaměřením, nejvýše však do ukončených 21-ti let věku.
- Výsledky členů JSC CBA a CBA se započítávají do celkového hodnocení barmana roku junior a pohárů jednotlivých značek partnerů CBA uvedených v propozicích.

Podmínky účasti

- Podmínkou účasti v soutěžích JCC je online přihlášení soutěžícího na webových stránkách CBA www.cbanet.cz.
- Úhrada startovního, je-li uvedeno v propozicích, během registrace v den soutěže a hradí ho pouze soutěžící, kteří nejsou členy JSC CBA a CBA pro daný kalendářní rok.
- Úhrada účastnického poplatku, je-li uveden v propozicích, organizátorovi během registrace v den soutěže.
- Respektování těchto pravidel a propozic dané soutěže.

Receptury

- Každý soutěžící může do soutěže přihlásit pouze tolik receptur, kolik povolují pravidla konkrétní soutěže.
- Každá receptura musí být online zaregistrována na stránkách www.cbanet.cz v úplném rozsahu, a to do data registrace uzávěrky dané soutěže. Případná korektura receptury po této uzávěrce již není možná.
- Soutěžní receptura musí být originální a to včetně názvu.
- Soutěžící se může do termínu uzávěrky přihlášek se svými dotazy ohledně pravidel, sporných surovin, pracovních postupů,... obrátit písemně na generálního komisaře CBA prostřednictvím mailové adresy jcchelp@cbanet.cz. Na dotaz obdrží písemnou odpověď.
- Každý soutěžící nese sám plnou odpovědnost za správnost přihlášené receptury a její soulad s pravidly a propozicemi. (CBA již nebude soutěžící obvolávat a upozorňovat na chyby v přihlášených recepturách.)
- Všechny přihlášené receptury jsou majetkem CBA a partnerů soutěže bez nároku na honorář v případě jejich zveřejnění.



Kategorie soutěžních míchaných koktejlů:

Pre Dinner Cocktail (dry nebo medium)

- Obsah nápoje 6 - 10 cl
- Typ skla: V-shape (nebarevné sklo na nožce)
- Receptura musí obsahovat minimálně 2 a maximálně 4 alkoholické složky
- Receptura musí obsahovat minimálně 1 modifikátor
 - Modifikátor rozumíme: bitters, likéry, vermuty, apod.
- Celkový součet alkoholických složek nesmí přesáhnout 5 cl v jedné porci
- Maximální počet jednotlivých surovin je 6 včetně stříků a kapek nebo barových lžic
- Maximální použití 2 cl sladké složky
 - za sladkou složku se považují: likéry, vermuty (kromě typu Dry), sladká fortifikovaná vína, sladké sekty, ovocné šťávy,....
- Použití sirupů není dovoleno

After Dinner Cocktail

- Obsah nápoje 6 - 10 cl
- Typ skla: V-shape (nebarevné sklo na nožce)
- Receptura musí obsahovat minimálně 2 a maximálně 4 alkoholické složky
- Receptura musí obsahovat minimálně 1 modifikátor
 - Modifikátor rozumíme: bitters, likéry, vermuty, apod.
- Celkový součet alkoholických složek nesmí přesáhnout 4 cl v jedné porci
- Maximální počet jednotlivých surovin je 6 včetně stříků a kapek nebo barových lžic
- Použití likéru jako báze je povolena

Longdrink

- Obsah nápoje 15 – 35 cl
- Typ skla: Highball (nebarevné sklo bez nožky)
- Receptura musí obsahovat minimálně 2 a maximálně 4 alkoholické složky
- Receptura musí obsahovat minimálně 1 modifikátor
 - Modifikátor rozumíme: bitters, likéry, vermuty, apod.
- Celkový součet alkoholických složek nesmí přesáhnout 4 cl v jedné porci
- Maximální počet jednotlivých surovin je 6 včetně stříků a kapek nebo barových lžic
- Minimální obsah nealkoholické složky je 8 cl

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
 - 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

Sparkling Cocktail (koktejl se sektem)

- Povolený obsah nápoje 12 – 24 cl
- Typ skla: Flétna, Miska (nebarevné sklo na nožce)
- Receptura musí obsahovat minimálně 2 a maximálně 4 alkoholické složky
- Receptura musí obsahovat minimálně 1 modifikátor
 - Modifikátor rozumíme: bitters, likéry, vermuty, apod.
- Celkový součet alkoholických složek nesmí přesáhnout 4 cl v jedné porci
- Maximální počet jednotlivých surovin je 6 včetně stříků a kapek nebo barových lžic
- Minimální obsah sektu v nápoji je 7 cl

Hot Drink

- Obsah nápoje 9 – 44 cl
- Vhodný typ servisu: nádoba musí být přizpůsobena teplotě nápoje
- Receptura musí obsahovat minimálně 2 a maximálně 4 alkoholické složky
- Receptura musí obsahovat minimálně 1 modifikátor.
 - 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
- Teplota nápoje musí být minimálně 60°C

Všeobecná pravidla pro sestavování soutěžních drinku

- Receptura musí být uvedena v cl (na celá čísla nebo půl čísla 0,5, 1,5, ...); ve střících, v kapkách (což je nejmenší možná míra), popř. v barové lžici (BL).
- Receptura musí obsahovat alespoň 1 alkoholickou složku jako bázi v minimálním množství 1cl. Bázi se pro účely CBA a její soutěžní koktejly rozumí destilát s minimálním obsahem alkoholu 37,5% (např. Vodka, Gin, Rum, Tequila, Koňak, Whisky).
 - V kategorii After Dinner Cocktail může být bázi i likér.

Způsoby přípravy koktejlů povolené pro přípravu soutěžních koktejlů

- Přimo do skla
- V šejkru
- V míchací sklenici
- Mixer není pro soutěže JCC povolen!

Mixer nesmí být použit jako hlavní míchací médium, může být však použit k částečné přípravě drinku (např. k výrobě pěny na drink; rozmixování a následnému šejkrování)

Sklo a barmanské vybavení

- Soutěžící používá pro přípravu koktejlu své vlastní barmanské vybavení.
- Soutěžící používá vlastní sklo pro servis připravovaných koktejlů, pokud propozice soutěže nestanoví jinak.
- Surovinové logo na barmanském vybavení či skle je povoleno pouze v případě, že se jedná o logo sponzora soutěže.
- Soutěžní sklo nesmí být z barevného skla, je povolený brus na skle.

Suroviny

- Vlastnoručně vyrobené nebo namíchané suroviny, popřípadě více smíchaných surovin počítaných jako jedna nejsou pro JCC přípustné.
- Teplé suroviny nejsou povoleny, není-li kategorie soutěže upravena propozicemi.
- Ovoce, které bude vloženo do nápoje, bude považováno za surovinu.
- Použití čerstvě lisovaných šťáv z ovoce a zeleniny je povoleno pouze v případě, že takový druh není v nabídce sponzora soutěže. Příprava těchto šťáv může probíhat mimo rámec 15 minutové přípravy před soutěží, ale výhradně pod dozorem komisaře přípravy.
- Čerstvé šťávy z limet a citronů musí být připraveny soutěžícím výhradně při výrobě koktejlů na open baru za pomoci vhodné barmanské pomůcky.
- Stříky surovin jsou přípustné - pro odměřování bude použita jednotka 1 střík/dash.
- Zástřík kůrou nebude započítáván jako surovina.
- Použití rozprašovače (atomizeru) k zastříknutí koktejlu danou surovinou je možné, ale tato surovina se bude započítávat v receptuře do celkového počtu použitých surovin. V přihlášce je nutné uvést počet zastříknutí/zástříků.
- Jakékoliv změny v receptuře v průběhu soutěže nejsou povoleny.
- V případě sporných surovin doporučujeme konzultovat před uzávěrkou soutěže. (viz. odst. Receptury)
- Rozhodnutí hlavního komisaře je konečné.
- Všechny suroviny, které nejsou uvedeny v propozicích soutěže „k dispozici“, si soutěžící zajišťuje sám na vlastní náklady.

Ozdoba

- Ozdoba musí být připravena v přípravě nebo na soutěžním open baru. Předpřipravené ozdoby budou soutěžícímu odebrány a soutěžící riskuje diskvalifikaci nebo penalizaci 20-ti trestnými body.
- Povolený čas na přípravu ozdoby v přípravě je 15 minut. V případě potřeby může soutěžící pokračovat v přípravě ozdoby nebo její kompletaci v rámci určeného času pro přípravu koktejlů na soutěžním open baru v rámci časového limitu.
- Koktejl musí být ozdoben po namíchání na soutěžním stole. Umístění ozdoby na sklenici před namícháním koktejlu je zakázáno.
- Potravinová barviva jsou zakázána.
- Použití výhradně jedlých květin na ozdobu je povoleno. Nadále však platí zákaz použití omamných květin.
- Přesné složení ozdoby musí být uvedeno v receptuře. (např. ovocná dekorace, ovocný špíz či ovocný závěs jsou nedostatečné)
- Doprovodný „snack“ ke koktejlů v jakékoliv podobě je v JCC zakázán.
- Dochucovadla jako jsou: sůl, pepř, cukr, muškátový oříšek, skořice, čokoláda v běžné standardní podobě jsou povoleny. Dále jsou povoleny speciální čokoládové ozdoby, avšak jen ty, které jsou připraveny v přípravě.
- Standardní dlouhá brčka, krátká brčka, koktejlůvá napichovátka a míchátko jsou povolena. Logo na nich je povoleno pouze v případě, že se jedná o logo sponzora soutěže.

Formát soutěže

- Pořadí soutěžících pro danou soutěž je dáno losem nebo stanoveno dle jiných kritérií hlavním komisařem před zahájením soutěže.
- Jakmile je soutěžící připraven, musí vyčkat pokynu komisaře k zahájení soutěže.
- Když soutěžící ukončí svoji práci, sám naservíruje míchané nápoje komisařům k sensorickému posouzení.
- Soutěžící musí zůstat na podiu do té doby, než dostane oficiální pokyn k odchodu.
- Stoly budou následně uklizeny a připraveny na další kolo. Po každém kole se tento postup opakuje.
- Každý soutěžící připravuje standardně 3 porce koktejlů v časovém limitu 5 minut, neurčí-li propozice jinak.
- U vybraných soutěží bude navíc povinná další část vystoupení nazvaná „Classic Cocktails“, v rámci níž soutěžící připraví jednu porci povinného klasického koktejlu, jehož název si vylosuje těsně před započítáním práce na open baru. Výběr těchto běžných klasických koktejlů (2-5) bude uveden v propozicích včetně základní receptury. Časový limit se v takovém případě zvýší z 5 na 6 minut. Suroviny budou připraveny pořadatelem. Hodnocení výroby tohoto koktejlu bude zahrnuto do celkového technického hodnocení. Jakost hodnocena nebude.

- Soutěžící vystoupí v uniformě asociace nebo organizace, kterou reprezentuje. Nepřípustná jsou trička, krátké rukávy u košile, pantofle, sportovní obuv, jeans, nevhodné módní doplňky, výrazné líčení a extravagantní účesy. Soutěžící je povinen dodržovat hygienické předpisy všeobecně platné v gastronomii. Viditelné tetování musí být zakryté.

Hodnocení

- Komise soutěže má právo receptury a názvy koktejlů, které jsou v rozporu s pravidly či propozicemi nebo nesplní-li podmínky kategorie nápoje odmítnout nebo penalizovat až 20-ti trestnými body.
- Každý soutěžící a jeho koktejl je hodnocen dvěma komisaři, kteří jsou přítomni přímo na podiu nebo v bezprostřední blízkosti.
- Všechna rozhodnutí komisí během soutěže jsou konečná. Případný protest musí soutěžící podat v den a v místě konání soutěže hlavnímu komisaři soutěže.
- Komise je sestavena z komisařů CBA (IBA), případně odborníků delegovanými prezidiem CBA.
- V případě překročení časového limitu pro přípravu koktejlů bude soutěžící penalizován trestnými body:
 - překročení limitu do 1 minuty - 5 trestných bodů
 - překročení limitu do 2 minut - 10 trestných bodů
 - překročení limitu do 3 minut - 15 trestných bodů
 - za překročení limitu do 4 a více minut - 20 trestných bodů
- Vítězem se stává soutěžící s nejvyšším počtem celkových bodů (TOTAL). Do celkového počtu se nezapočítávají body za celkový dojem.
- V případě rovnosti bodů (TOTAL) rozhoduje:
 - nejprve součet bodů za celkový dojem nápoje,
 - dále součet za jakost nápoje,
 - dále součet za techniku nápoje,
 - dále pak rozhoduje los.

Roman Uhlíř

I. viceprezident České barmanské asociace

