

# PROPOZICE - Junior Cocktail Competition

Název soutěže:	<b>Kroměřížská koktejlová soutěž</b>
Pořadatel soutěže:	Střední škola hotelová a služeb Kroměříž
Odborný garant:	Česká barmanská asociace
Garant soutěže:	Radek Poláček, Tel.: 606 818 149, e-mail.: polacek@cbanet.cz
Datum:	10. 2. 2016
Místo konání:	Střední škola hotelová a služeb, Na Lindovce 1463, Kroměříž
Registrace přihlášek:	do 1. 2. 2016 on-line na <a href="http://www.cbanet.cz">www.cbanet.cz</a> On-line registrace je podmínkou účasti na soutěži!
Startovné:	300 Kč platí při registraci pouze soutěžící, který není členem CBA nebo JSC.
Účastnický poplatek:	800 Kč soutěžící, 300 Kč doprovod 800 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 „Barmana roku 2016“ Pohárů značek Monin, Zvláštní cena Mattoni
Kategorie nápoje:	<b>Fancy Cocktail</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Obsah nápoje 9 – 44 cl</li><li>• Typ skla: bez omezení</li><li>• Receptura musí obsahovat minimálně 2 a maximálně 4 alkoholické složky</li><li>• Receptura musí obsahovat minimálně 1 modifikátor.<ul style="list-style-type: none"><li>○ Modifikátor rozumíme: bitters, likéry, vermuty, apod.</li></ul></li><li>• Celkový součet alkoholických složek nesmí přesáhnout 4cl v jedné porci</li><li>• Maximální počet jednotlivých surovin je 7 včetně stříků a kapek nebo barových lžic.</li></ul>
	<b>Classic Cocktail</b>
	<b>Daiquiri</b>
Metoda přípravy:	Šejkr
Sklo:	V-shape
Suroviny:	4 cl Ron Palma Mulata Blanco Reserva 3 Años 3 cl Čerstvá šťáva z limet 1 cl Monin Sucre de Canne / Pure Cane Sugar
Ozdoba:	Měsíček limety (na okraj skleničky)
Suroviny:	<b>Fancy Cocktail</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Soutěžící je povinen použít minimálně 2 cl Captain Bucanero Elixir, Dominikánský rum od společnosti Zanzibar – viz. příloha</li><li>2. V případě užití sirupů jsou přípustné pouze produkty společnosti MONIN - viz. příloha</li><li>3. V případě užití minerálních nebo balených vod jsou přípustné pouze výrobky společnosti Karlovarské minerální vody, a.s. viz. příloha</li></ol>
Počet porcí:	3 v kategorii Fancy Cocktail 1 v kategorii Classic 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: Martin Vogeltanz, generální komisař CBA tel.: 775 258 498, [vogeltanz@cbanet.cz](mailto:vogeltanz@cbanet.cz)
- Pravidla: Soutěžící se řídí platnými pravidly JCC 2016 umístěnými na [www.cbanet.cz](http://www.cbanet.cz) a doplňujícími informacemi uvedenými v těchto propozicích.
- Hodnocení soutěže: Dle platných pravidel JCC 2016 umístěné na [www.cbanet.cz](http://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  
Všichni účastníci obdrží dle umístění zlatý, stříbrný nebo bronzový diplom.
- Časový harmonogram: 07:30 - 09:00 registrace, losování pořadí  
09:00 - 09:30 slavnostní zahájení, rozprava s komisaři  
09:30 - 14:00 soutěž  
12:00 - 13:00 oběd  
15:00 - slavnostní vyhlášení výsledků a ukončení  
15:30 - raut

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

**Zanzibar**

Captain Bucanero Elixir, Dominikánský rum

Ron Palma Mulata Blanco Reserva 3 Años

**Monin:**

Monin Lime Juice  
Monin Sucre de Canne / Pure Cane Sugar  
Monin Grenadine  
Monin Gomme  
Monin Anis / Anise  
Monin Menthe Blanche / Frosted Mint  
Monin Menthe Verte / Green Mint  
Monin Glasco Citron / Lemon  
Monin Orange  
Monin Pomegranate  
Monin Orgeat / Almond  
Monin Pomme / Apple  
Monin Abricot / Apricot  
Monin Banane Verte / Green Banana  
Monin Banane Jaune / Yellow Banana  
Monin Caramel  
Monin Coco / Coconut  
Monin Pink Pamplemousse / Pink Grapefruit  
Monin Pamplemousse / Grapefruit  
Monin Kiwi  
Monin Citron Vert / Lime  
Monin Melon  
Monin Peche / Peach  
Monin Poire / Pear  
Monin Ananas / Pineapple  
Monin Mandarine / Tangerine  
Monin Blue Curacao  
Monin Passion / Passion Fruit  
Monin Mure / Blackberry  
Monin Cassis / Blackcurrant  
Monin Myrtille / Blueberry  
Monin Framboise / Raspberry  
Monin Fraise / Strawberry  
Monin Airelle / Cranberry  
Monin Cerise / Cherry  
Monin Mangue / Mango  
Monin Basilic  
Monin French Vanilla  
Monin Estragone / Taragon  
Monin Hibiscus  
Monin Black Forest / Schwarzwald  
Monin Tiramisu  
Monin Apple Pie  
Monin Piña Colada  
Monin Curacao Triple sec  
Monin Bitter

Monin Amaretto  
Monin Macadamia  
Monin Pistache / Pistachio  
Monin Noisette / Hazelnut  
Monin Hazelnut  
Monin Irlandais / Irish syrup  
Monin Cannelle / Cinnamon  
Monin Chocolat / Chocolate  
Monin Chocolat-Menthe / Chocolate Mint  
Monin Cafe / Caffe  
Monin Gingembre / Ginger  
Monin Rose  
Monin Miel / Honey  
Monin Vanille / Vanilla  
Monin Mojito Mint  
Monin Sangria Mix  
Monin Spicy  
Monin Chataigne / Chestnut  
Monin Caribbean Rum  
Monin Melon d' Eau / Watermelon  
Monin Pain d' Epices / Gingerbread  
Monin Gingerbread  
Monin Violette / Violet  
Monin Blanc Chocolat / White Chocolate  
Monin Jasmin  
Monin Lavande  
Monin Pomme Verte / Green Apple  
Monin Toffee Nut  
Monin Litchi  
Monin Guava  
Monin Fleu de Sure / Elderflower  
Monin Orange Sanguine / Blood Orange  
Monin Cocombre / Cucumber  
Monin Chocolat Cookie  
Monin Maple Spicy  
Monin Mango Spicy  
Monin Creme Brulée  
Monin Praline  
Monin Roasted Hazelnut  
Monin Saveur Gin  
Monin Bubble Gum  
Monin Sweet & Sour  
Monin Rantcho Lemon 40%  
Monin Caramel LIGHT Sugar Free  
Monin Noisette LIGHT Sugar Free  
Monin Vanilla LIGHT Sugar Free

**Karlovarské minerální vody, a.s.**

Mattoni GRAND neperlivá 0.33l sklo  
Mattoni GRAND jemně perlivá 0.33l sklo  
Mattoni GRAND perlivá 0.33l sklo

**Ostatní:**

Čerstvá limeta

Příloha 2

Závazná přihláška k ubytování z 9. na 10. února 2016 a z 10. na 11. února 2016. Ubytování není hrazeno. Přihlášku zašlete k rukám pořadatele e-mail: [ivana.hasova@hskm.cz](mailto:ivana.hasova@hskm.cz) do 1. 2. 2016.

Místo ubytování : Střední škola hotelová a služeb Kroměříž, Na Lindovce 1463, Kroměříž  
Cena: 200 Kč osoba/noc

Název školy:

.....

**Ubytování z 9. na 10. února 2016**

Jméno soutěžícího:

1. ....
2. ....
3. ....

Doprovod:

1. ....
2. ....
3. ....

**Ubytování z 10. na 11. února 2016**

Jméno soutěžícího:

1. ....
2. ....
3. ....

Doprovod:

1. ....
2. ....
3. ....

Počet ubytovaných celkem: .....

