

PROPOZICE – Junior Teatender Competition

- Název soutěže: **XVIII. ročník AHOL CUP 2016**
KUSMI TEA – CZECH TEATENDERS CUP – AHOL CUP 2016
- Pořadatel soutěže: AHOL-Střední škola gastronomie, turismu a lázeňství, Dušní 1106/8, Ostrava-Vítkovice
- Odborný garant: Česká barmanská asociace
- Garant soutěže: Jiří Boháč, tel.: 777 901 980, bohac@cb Janet.cz
- Datum: 27.1.2016
- Místo konání: Multifunkční aula GONG, Ruská 2993, 703 00 Ostrava-Vítkovice
- Registrace přihlášek: do 15.01.2016 on-line na www.cbanet.cz
On-line registrace je podmínkou účasti na soutěži!
- Startovné: 300,-- platí při registraci pouze soutěžící, který není členem JSC nebo CBA.
- Účastnický poplatek: 600,-- soutěžící, 300,-- doprovod
Účastnický poplatek se hradí předem na číslo účtu: 35-8769400237/0100, VS 705
Potvrzení o úhradě a plátcí zasílejte na adresu školy.
Doklad o úhradě vám bude předán při registraci.
- Zařazeno do: hodnocení „Teatender CBA“
pohárů Monin, Coca-Cola a výběru Zvláštní ceny Mattoni
- Kategorie nápoje: Soutěž proběhne jednokolově, každý soutěžící připravuje dva druhy servírování v těchto kategoriích:
- Klasický čaj**
Volný nápoj
- Suroviny: **Klasický čaj**
1. Klasická příprava čaje na téma: „Čajové blendy a čaje ostatní“.
 2. Každý soutěžící připraví 1 porci vylosovaného čaje pro klasickou přípravu (viz příloha 1).
 3. Připravovaná porce je 3 – 4 dcl
 4. Čaj se servíruje 3 komisařům.
 5. Suroviny pro klasickou přípravu čaje budou soutěžícím k dispozici.
 6. Čajový servis (porcelán)
- Volný nápoj**
1. Soutěžící je povinen použít čaj od společnosti KUSMI TEA (viz příloha 1.)
 2. Čajový základ tvoří 30% objemu výsledného nápoje.
 3. Alkohol není povolený.
 4. Servis včetně skla si každý soutěžící zajistí sám.
 5. V případě užití průmyslově vyrobených sirupů jsou přípustné pouze produkty společnosti MONIN (viz příloha 1).
 6. V případě užití průmyslově vyráběných ochucených nealko nápojů jsou přípustné pouze produkty společnosti Coca-Cola. (viz příloha 1).
 7. V případě užití minerálních nebo balených vod jsou přípustné pouze výrobky společnosti Karlovarské minerální vody, a.s.
- Počet porcí: 1 – klasický čaj, 3 – volný nápoj
- Časový limit: 20 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: Jiří Boháč - tel: 777 901 980, bohac@cbanet.cz
Pravidla soutěže: Soutěžící připravuje všechny soutěžní nápoje v časovém limitu 20 minut. Po celou dobu přípravy komunikuje s tříčlennou komisí, která hodnotí techniku, jakost a komunikativnost soutěžícího.

Klasický čaj je připraven v jedné porci (3-4 dcl konvička) servírován do 3 šáleků 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 3 porcích podle předem nahlášené receptury. Podáván je jednotlivě každému komisaři na stůl. Čajový základ pro přípravu volného nápoje musí být zhotoven na místě v rámci časového limitu 20 minut. Do nápoje je povoleno použít pouze čaj z portfolia KUSMI TEA.

Hodnocení soutěže: Rozhodnutí komisí jsou konečná. Případný protest je možné podat u hlavního komisaře, výhradně však v místě a dni konání soutěže.

Ceny: 1. – 3. místo pohár CBA, hodnotné věcné ceny
drobné ceny pro všechny účastníky soutěže
Všichni účastníci obdrží dle umístění zlatý, stříbrný nebo bronzový diplom.

Časový harmonogram: 7:00 – 8:00 Prezence soutěžících a losování, zasedání hodnotící komise
8:00 – 8:30 Rozprava s komisaři
8:30 Slavnostní zahájení soutěže, představení soutěžících
9:00 Start prvních soutěžících
17:00 Vyhlášení výsledků

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

Klasická příprava čaje

luhovací média z varného skla SIMAX typ JANA
varné konvice
sypaný čaj
porcelán (určený k servírování čaje pokud soutěžící nemá vlastní)
násypku na suchý čaj
misku na vyluhovaný čaj
sítka
jednorázové luhovací sáčky
váhu s citlivostí na mg
teploměr
vodu
koš na odpad

Volný nápoj

čaj z portfolia firmy KUSMI TEA
voda
el. přípojka pro zařízení, které si soutěžící přinese (mixér apod.)
koš na odpad

Soutěžící si musí přinést:

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 luhování čaje
čisté utěrky/hadry doporučujeme minimálně 10ks (nebo jednorázové ubrousky)
podnosy pro servírování nápojů porotě
cukr nebo jiná sladidla



míchací média pro přípravu volného nápoje
nádobí k servírování volného nápoje (servírují se 3 porce)

Soutěžící si může přinést:

jiná luhovací média

Informace k soutěži: Mgr. Miriam Lacinová - tel: 597 578 858, 597 578 857, 773 977 036



Příloha č. 1 - Portfolia jednotlivých partnerů soutěže, které budou soutěžícím k dispozici:
Suroviny pro přípravu VOLNÉHO NÁPOJE

KUSMI TEA

Aromatizované čaje podle ruských receptur

ANASTASIA
PRINC VLADIMIR
ST. PETERSBURG
BOUQUET OF FLOWERS N°108
KASMIR TCHAI

Tradiční černé čaje

ENGLISH BREAKFAST
RUSSIAN MORNING N°24
DARJEELING N°37

Tradiční zelené čaje

GUNPOWDER

Aromatizované zelené čaje inspirované exkluzivními směsmi

IMPERIAL LABEL
GREEN BOUQUET
GREEN ST. PETERSBURG

Více informací naleznete na www.vasekuchyne.cz/kusmi-tea. V případě jakéhokoliv dotazu kontaktujte:
Jiří Boháč +420 777 901 980.

Suroviny pro přípravu KLASICKÉHO ČAJE

EARL GREY
TUAREG - MAROCKÝ ČAJ
OSMANTHUS RED TEA
LEMONGRASS GREEN TEA
JASMINE GREEN TEA
ROSE OOLONG TEA
KARKADE
PU-ERH S CHRYZANTÉMOU

Čaje pro klasickou přípravu nejsou součástí portfolia partnera soutěže!!! Více informací o čajích naleznete na stránkách CBA v sekci Czech Teatenders.



Mattoni:

Mattoni Grand Perlivá

Coca-Cola:

Cappy pomeranč 100% 0,2 sklo
Cappy ananas 100% 0,2 sklo
Cappy meruňka 26% 0,2 sklo

Cappy grep 55% 0,2 sklo
Cappy jahoda 35% 0,2 sklo
Cappy hruška 33% 0,2 sklo

V případě použití jiného produktu z portfolia společnosti Coca-Cola, si soutěžící zajišťuje sám.
Seznam portfolia naleznete na <http://www.cbanet.cz/souteze/portfolio/portfolio-cc.jpg>

Monin:

Monin Lime Juice
Monin Sucre de Canne / PureCaneSugar
Monin Grenadine
Monin Gomme
Monin Anis / Anise
Monin MentheBlanche / FrostedMint
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 BananeJaune / YellowBanana
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 / PassionFruit
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 FrenchVanilla
Monin Estragone / Taragon
Monin Hibiscus
Monin Black Forest / Schwarzwald
Monin Tiramisu
Monin Apple Pie
Monin PiñaColada
Monin Curacao Triple sec
Monin Bitter

Monin Amaretto
Monin Macadamia

Monin Pistache / Pistachio
Monin Noisette / Hazelnut
Monin Hazelnut
Monin Irlandais / Irishsyrup
Monin Cannelle / Cinnamon
Monin Chocolat / Chocolate
Monin Chocolat-Menthe / ChocolateMint
Monin Cafe / Caffee
Monin Gingembre / Ginger
Monin Rose
Monin Miel / Honey
Monin Vanille / Vanilla
Monin MojitoMint
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 BlancChocolat / WhiteChocolate
Monin Jasmin
Monin Lavande
Monin Pomme Verte / Green Apple
Monin ToffeeNut
Monin Litchi
Monin Guava
Monin Fleu de Sure / Elderflower
Monin Orange Sanguine / Blood Orange
Monin Cocombre / Cucumber
Monin ChocolatCookie
Monin MapleSpicy
Monin Mango Spicy
Monin CremeBrulée
Monin Praline
Monin RoastedHazelnut
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

Závazná přihláška k ubytování z 26. na 27. ledna 2016. Ubytování není hrazeno. Přihlášku zašlete k rukám pořadatele poštou nebo naskenovanou e-mail: miriam.lacinova@ahol.cz do 15.1. 2016.

Jméno soutěžícího:

1.

.....

2.

.....

Doprovod:

.....

.....

.....

Počet ubytovaných celkem:

.....

razítko školy a podpis

