

PROPOZICE – Junior Teatender Competition

- Název soutěže: **DILMAH – CZECH TEATENDERS CUP – KROMĚŘÍŽ 2016**
- Pořadatel soutěže: Střední škola hotelová a služeb Kroměříž
- Odborný garant: Česká barmanská asociace
- Garant soutěže: Jiří Boháč, tel.: 777 901 980, bohac@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 www.cbanet.cz
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 „Teatender CBA“
pohárů Monin, Zvláštní cena 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: „**Čaje polozelené (částečně oxidované)**“.
 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 DILMAH(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 minerálních jsou přípustné pouze výrobky společnosti Karlovarské minerální vody, a.s. viz. příloha
- K přípravě klasického čaje i základu volného nápoje se užívá výhradně voda **AQUILA**.
- Počet porcí: 1 – klasický čaj, 3 – volný nápoj
- Časový limit: 20 minut
- Led: Led dodá pořadatel v provedení: kostka 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 společnosti DILMAH.

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, hodnotné věcné ceny
drobné ceny pro všechny účastníky soutěže
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

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 společnosti DILMAH
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



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

DILMAH

Zadání partnera

Vytvořte čajové koktejly, které dobře pasují k nabídce pokrmů a harmonizují s určitou chutí konkrétního jídla podobné jako je tomu u vína. (Sladké, pálivé, tučné, mořské plody, sýry, aperitiv, digestiv apod.).

Doporučení musí zaznít při prezentaci drinku.

Zelený čaj

SENCHA GREEN EXTRA SPECIAL
SUPREME CEYLON SINGLE ORIGIN TEA

Zelený čaj s příchutí

MAROCCAN MINT GREEN TEA
GREEN TEA WITH JASMINE FLOWERS

Bílý čaj

JASMINE PEAR DRAGON WHITE TEA

Černý čaj

SUPREME CEYLON SINGLE ORIGIN TEA

Černý čaj s příchutí

EARL GREY TEA
VANILLA CEYLON TEA
ROSE WITH FRENCH VANILLA TEA
LAPSANG SOUCHONG TEA
BLUEBERRY & POMEGRANATE TEA
NATURAL CEYLON GINGER
ITALIAN ALMOND TEA
MEDITERRANEAN MANDARIN TEA
LEMON & LIME TEA

Bylinný čaj

PURE CAMOMILE TEA
NATURAL ROSEHIP & HIBISCUS TEA

Více informací naleznete na www.dilmahshop.cz. Zákaznická linka 281 012 300. Inspirace k zadání <http://dilmah.com.au/rht-at-home-challenge/index.php/tea-food-pairings-for-christmas>

Suroviny pro přípravu KLASICKÉHO ČAJE

TIE GUANYIN
DA HONG PAO
GABARON TEA
FENGHUANG DANCONG
ORIENTAL BEAUTY
DONG DING
JIN XUAN – GAO SHAN – ALI SHAN
BAO ZHONG

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



Mattoni:

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

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 / Caffee
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



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 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:

.....
Razítko školy a podpis



