

PROPOZICE - Junior Cocktail Competition

- Název soutěže: **Labský pohár 2016**
- Pořadatel soutěže: LABSKÁ HOTELOVÁ STŘEDNÍ ODBORNÁ ŠKOLA A SOU PARDUBICE s.r.o.
ve spolupráci se společností RUDOLF JELÍNEK, a.s (generální partner) a společností Coca-Cola HBC Česká republika, s.r.o., LE PATIO INTERNATIONAL, s.r.o., dovozce barových sirupů TEISSEIRE
- Odborný garant: Česká barmanská asociace
- Garant soutěže: Petr Bartoníček, mobil: 602 413 397, email: bartonicek.p@o2active.cz
- Datum: 3.5.2016
- Místo konání: OC ATRIUM Palác Pardubice, Masarykovo náměstí 2799, 530 02 Pardubice,
www.palacpardubice.cz
- Registrace přihlášek: do 22.4.2016 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 hradí soutěžící pořadateli při registraci
300,- Kč hradí pedagogický doprovod při registraci (v ceně jsou náklady na stravování a náklady spojené s organizací)
- Zařazeno do: hodnocení „Barmana roku 2016“
Pohárů značek Teisseire, Coca-Cola a Zvláštní cena Mattoni
- Kategorie nápoje: **After Dinner Cocktail**
- Obsah nápoje 6 – 10 cl
 - Typ skla: V-shape (čiré 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 4cl v jedné porci
 - Maximální počet jednotlivých surovin je 6 včetně stříků a kapek nebo barových lžic.
 - Použití likéru jako báze je povolena
- Classic Cocktail**
Moravský kohout
Metoda přípravy: míchací sklenice
Sklo: V-shape
Suroviny: 2 cl Slivovice 3-letá 45%
5 cl červený vermut
1 cl Fernet Branca
Ozdoba: plátek pomeranče (na okraj skleničky)
- Suroviny: **After Dinner Cocktail**
1. Soutěžící je povinen použít min. 2 cl z uvedeného portfolia společnosti Rudolf Jelínek, a.s. (Slivovice tříletá čirá nebo zlatá, Hruškovice Williams, Meruňkovice, Třešňovice nebo Moravská Jadernička (Jablkovice))
 2. V případě užití sirupů jsou přípustné pouze produkty společnosti Teisseire - viz. příloha
 3. v případě užití průmyslově vyráběných ochucených nealko nápojů jsou přípustné pouze produkty společnosti Coca-Cola - viz. příloha
 4. V případě užití minerálních nebo balených vod jsou přípustné pouze výrobky společnosti Karlovarské minerální vody, a.s. viz. příloha
- Vložená soutěž: **O nejlepší marketingovou strategii drinku**
viz. příloha 2



- Počet porcí: 3 v kategorii After Dinner Cocktail
1 v kategorii Classic Cocktail
- Časový limit: 6 minut - soutěžící připravuje obě dvě kategorie koktejlů dohromady
- Led: Led dodá pořadatel v provedení: kostka, tříšť
- 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
- Pravidla: Soutěžící se řídí platnými pravidly JCC 2016 umístěnými na www.cbanet.cz a doplňujícími informacemi uvedenými v těchto propozicích.
- Hodnocení soutěže: Dle platných pravidel JCC 2016 umístěné na 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 , zvláštní cena od společnosti Rudolf Jelínek, a.s.
2. místo – diplom, pohár, věcné ceny
3. místo – diplom, pohár, věcné ceny
Cena za nejlepší technickou práci
Cena za nejlepší obchodní název - tuto cenu vyhodnotí zástupci sponzorských firem
Nejlepší marketingová strategie prodeje soutěžního nápoje
1. místo automatický postup na RUDOLF JELÍNEK CUP 3.9.2016
Všichni soutěžící obdrží diplom za účast
- Časový harmonogram: 08:30 - 09:30 příjezd a registrace soutěžících – Congress Centrum Pardubice
09:30 - 10:00 rozprava s komisaři
10:00 - 10:30 slavnostní zahájení soutěže
10:30 - 15:00 vlastní průběh soutěže
15:00 předpokládané ukončení soutěže
16:00 slavnostní vyhlášení výsledků a předání cen
- Doplňující informace: 1. Registrace soutěžících v Congress Centre Pardubice- třetí patro OC Atrium Palác Pardubice
2. Parkování je možné přímo v podzemních garážích OC Atrium Palác Pardubice na vlastní náklady
3. Prostor pro uskladnění barmanských pomůcek a surovin bude zajištěn
4. Šatna pro soutěžící bude zajištěna
5. Za nenastoupení do přípravný v určenou dobu následuje diskvalifikace soutěžícího!
6. Pracovní pomůcky a oděv nesmí nést loga konkurenčních společností!!
7. Pro soutěžící a doprovod bude zajištěno stravování ve stravovacích provozovnách OC Atrium Palác Pardubice



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

Rudolf Jelínek, a.s.:

SLIVOVICE KOSHER ZLATÁ 50% 0,7L BUDÍK
SILVER SLIVOVITZ KOSHER 50% 0,7L BUDÍK
HRUŠKOVICE WILLIAMS KOSHER 42% 0,7L
BUD
SLIVOVICE KOSHER 50% 0,7L PLECH
SLIVOVICE KOSHER ZLATÁ 50% 0,7L PLECH

BOHEMIA HONEY 35% 0,7L BUD
SLIVOVICE ZLATÁ 3-LETÁ 45% 0,7L BUDÍK
SLIVOVICE 3-LETÁ 45% 0,7L BUDÍK
HRUŠKOVICE WILLIAMS 42% 0,7L BUDÍK
MERUŇKOVICE 42% 0,7L BUDÍK
TŘEŠŇOVICE 42% 0,7L BUDÍK
JABLKOVICE MOR. JADERNIČKA 42% 0,7

WHISKY GOLD COCK 12-LETÁ 43% 0,7L

PRADĚD 38% 0,7L
NETRADIČNÍ DESTILÁTY
MALINOVICE 42% 0,7L BUDÍK
MIRABELKOVICE 42% 0,7L BUDÍK
TRNKOVICE 42% 0,7L BUDÍK
OSKERUŠOVICE 42% 0,7L BUDÍK
MIRABELKOVICE 2011 42% 0,5L
OSKERUŠOVICE 0,2 L 42% - BUDÍK SKL.
BORUVKOVICE 42% 0,2L BUDÍK SKL.
ČERNÝ RYBÍZ 42% 0,2L - BUDÍK SKL.
ČERVENÝ JEŘÁB 0,2L 42% - BUDÍK SKL.
JAHODOVICE 42% 0,2L BUDÍK SKL.
KDOULOVICE 42% 0,2L BUDÍK SKL.
MALINOVICE 42% 0,2L BUDÍK SKL.
MIRABELKOVICE 42 % 0,2L BUDÍK SKL.
MORAVSKÁ JADERNIČKA 42% 0,2L BUDÍK SKL.

Teisseire:

Teisseire Sugar Cane
Teisseire Green Mint
Teisseire Grenadine
Teisseire Lime
Teisseire Almond
Teisseire Raspberry
Teisseire Strawberry
Teisseire Banana
Teisseire Cinnamon
Teisseire Irish Crem
Teisseire Chocolate
Teisseire Triple Sec
Teisseire Pineapple

OSTRUŽINOVICE 42% 0,2L BUDÍK SKL.
PIVNÍ PÁLENKA 42% 0,2L BUDÍK SKL.
TRNKOVICE 42% 0,2L BUDÍK SKL.
VIŠŇOVICE 42% 0,2L BUDÍK SKL.
RAKYTNÍK 42% 0,2L SKL
ELIXÍR Z RAKYTNÍKU 14,7% 0,2L

SLOVÁCKÁ BOROVIČKA 45% 0,7L

STROH JAGERTEE 40% 1L

ABSINTHE COUPEROSÉE 60% 0,5
ABSINTHE NATURELLE 60% 0,5 L
ABSINTHE DE MORAVIE 70% 0,5 L
ABSINTHE VERDOYANTE 60% 0,5 L

BRANCAMENTA 28% 1L
FERNET BRANCA 35% 0,7L
BRANCAMENTA 28% 0,7L
CAFFE´BORGHETTI 25% 0,7L
CARPANO ANTICA FORMULA 16,5% 1L

EVAN WILLIAMS BLACK 43% 1L
EVAN WILLIAMS HONEY 35% 1L
EVAN WILLIAMS CINNAMON 35% 1L
EVAN WILLIAMS BLACK 43% 0,7L
EVAN WILLIAMS HONEY 35% 0,7L
EVAN WILLIAMS CINNAMON 35% 0,7L
ELIJAH CRAIG 12 yo BOURBON 47% 0,7L
EVAN WILLIAMS Single Barrel 43,3% 0,7L
EVAN WILLIAMS 1783 43% 0,7L
EVAN WILLIAMS BOTTLED IN BOND 50% 0,7L
RITTENHOUSE RYE 4 YR 50% 0,7L

Teisseire Mango
Teisseire Coconut
Teisseire Curacao
Teisseire Cranberry
Teisseire Amaretto
Teisseire Rose
Teisseire Grapefruit/Litchee
Teisseire Elderflower
Teisseire Vanille
Teisseire Caramel
Teisseire Passionfruit
Teisseire Hazelnut

Sirupy TEISSEIRE v případě potřeby objednávejte u firmy LE PATIO INTERNATIONAL s.r.o., pan Matěj Žák, Product Manager, email: matej.zak@lpigroup.cz .

Seznam portfolia naleznete na http://www.cbanet.cz/souteze/portfolio/teisseire_portfolio_2014.pdf

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>

Ostatní:

Čerstvý pomeranč



Česká barmanská asociace
Šimáčkova 704/135, 628 00 Brno
www.cbanet.cz



member of International Bartenders Association

**Vložená soutěž:
O NEJLEPŠÍ MARKETINGOVOU STRATEGII DRINKU**

MOTTO: V dnešní době je reklama a propagace nedílnou součástí prodeje a samotná chuť nestačí, aby se z drinku stal hit. Pojďme to změnit!!!

Pro koho:

Soutěž je určena pro kolektiv třídy anebo skupinu, podporující svého soutěžícího.

Zadání:

Připravte pro drink vyrobený dle propozic soutěže marketingovou strategii - marketingový plán.

Představte si, že jste nápojová firma...

Jakou marketingovou podporu byste pro drink připravili?

Co by plán mohl například obsahovat:

Jak se drink vyrábí, jeho přesná receptura, postup výroby a charakteristika.

Jaký je to typ drinku, jestli je pro pány anebo naopak pro dámy.

Jak byste přesvědčili další bary, aby ho vyráběli.

Slogan

Funkčnost

Příležitost

Kategorie konzumentů

Lokace prodejního místa

Návrh vizualizace, plakátu

Apod.

Formát:

Seminární práce-projekt, 3 – 5 stran + eventuální příloha

Uzávěrka soutěže:

Práce ve formátu PDF zasílejte na email: konecna@rjelinek.cz nejpozději do 22.4.2016

Hodnocení:

Nejlepší práci vybere marketingový team společnosti R. JELÍNEK

Hlavní cena:

Bude vyhlášena po skončení soutěže Labský pohár 2016.

Vítězný projekt obdrží zájezd pro celou třídu na mezinárodní soutěž RUDOLF JELÍNEK CUP 2016 do Vizovic 3. 9. 2016. Cena obsahuje dopravu, celodenní pitný režim a stravování. Dále prohlídku areálu společnosti R. JELÍNEK, možnost prezentovat svůj projekt před profesionály přímo na soutěži RUDOLF JELÍNEK CUP, účast na celodenním programu soutěže.

Všechny přihlášené práce se stávají majetkem sponzorské firmy.