

# PROPOZICE – Junior Teatender Competition

- Název soutěže: **COCCOLE - CZECH TEATENDERS CUP 2016 –  
pořádaná při příležitosti výstavy Top Gastro & Hotel 2016**
- Pořadatel soutěže: Česká barmanská asociace
- Garant soutěže: Jiří Boháč - tel: 777 901 980, [bohac@cbanet.cz](mailto:bohac@cbanet.cz)
- Datum: 19.2.2016
- Místo konání: Výstaviště Praha – Holešovice, Výstaviště 67, 17000 Praha 7 - Bubeneč
- Registrace přihlášek: do 11.2.2016 on-line na [www.cbanet.cz](http://www.cbanet.cz)  
on-line registrace je podmínkou účasti na soutěži!
- Startovné: 300,-- platí při registraci pouze soutěžící, který není členem CBA nebo JSC.
- Zařazeno do: hodnocení „Teatender CBA“  
poháru Coca-Cola a výběru Zvláštní ceny Mattoni
- Kategorie nápoje: Soutěž proběhne jednokolově, každý soutěžící připravuje dva druhy koktejlů v těchto kategoriích:

## **Klasický čaj**

1. klasická příprava čaje na téma: „**Čaje zelené**“
2. každý soutěžící připraví 1 porci vylosovaného čaje pro klasickou přípravu (konvička 3-4 dcl)
3. čaj se servíruje 3 komisařům
4. suroviny pro klasickou přípravu čaje budou soutěžícím k dispozici.
5. Čajový servis (porcelán)

## **Volný nápoj**

**Zadání partnera:** *Vytvořte čajové koktejly LONGDRINK vhodné pro letní sezónu ve spojení čajů Coccole a Home Made Limonade*

1. soutěžící je povinen použít čaj od společnosti Coccole (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. soutěžící je povinen použít libovolné množství domácí limonády HOME MADE LIMONADE (viz. příloha)
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.(viz. příloha 1.)

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
- 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](mailto: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 COCCOLE.

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

**Ceny:** Diplom za účast, poháry, věcné ceny

**Časový harmonogram:** 09:00 – 09:30 registrace, slavnostní zahájení  
09:30 – 17:00 soutěž Teatender junior  
17:30 – 18:30 slavnostní vyhlášení výsledků a ukončení

**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 COCCOLE  
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:

**Coccole:**

Vybrané čaje k volným nápojům jsou sáčkované.

**Zelený čaj**

BANCHA

**Bylinný čaj**

HEŘMÁNKOVÝ

**Zelený čaj s příchutí**

MENTA

JASMÍNOVÝ

**Černý čaj**

DARJEELING

ENGLISH BREAKFAST

**Černý čaj s příchutí**

EARL GREY IMPERIAL

ALBA TROPICALE

**Ovocný čaj**

BORŮVKA A TŘEŠEŇ

LESNÍ PLODY

**Domácí limonády HOME MADE LIMONADE**

CITRON

MALINA S BAZALKOU

JAHODA S MÁTOU

POMERANČ S HŘEBÍČKEM

OKURKA

GREP

Partner soutěže všem přihlášeným školám zašle vzorky domácích limonád k přípravě soutěžních receptur.

Více informací naleznete na [www.mygastro.cz](http://www.mygastro.cz) kontaktní osoba: Michaela Bobincová +420 487 521 334.

V případě jakéhokoli dotazu kontaktujte garanta: Jiří Boháč +420 777 901 980.

**Suroviny pro přípravu KLASICKÉHO ČAJE**

GUNPOWDER

SENCHA

CHUN MEE

LUNG CHING

TIAN MU LONG ZHU

LU MU DAN

KUKICHA

CHE SHAN

**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 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>

