



PROPOZICE K SOUTĚŽI TEA MASTERS CUP 2016



KATEGORIE – PŘÍPRAVA ČAJE

1. Pořadatel soutěže: Czech Teatenders – odborná sekce České barmanské asociace
2. Datum konání: 22. 5. 2016
3. Místo konání: Hotel Voroněž ****, Křížkovského 458/47, Brno
4. Garant soutěže: Jiří Boháč, bohac.jiri@gmail.com, 777 901 980
5. Počet komisařů: 3
6. Časový limit: 15 min.
7. Vybavení zajištěné organizátorem:
 - Prezentační stůl o velikosti 120 x 80 cm, výška 78 cm s bílým ubrusem
 - El. přípojka
 - Voda AQUILA
 - Soutěžní čaj
 - Zázemí pro přípravu
8. Vybavení zajištěné soutěžícím:

Soutěžící si zajišťuje veškerý inventář, který bude potřebovat k prezentaci, přípravě a servírování čaje sám. Myšleno je v obou případech, tedy u čaje Teatendera i u čaje přiděleného organizačním týmem.
9. Časový harmonogram soutěže:
 - 8:00 – 9:00 registrace – losování pořadí
 - 9:00 slavnostní zahájení soutěže
 - 9:30 – 10:00 seznámení soutěžících se soutěžními čaji – rozprava komisařů
 - 10:00 1.soutěžící
 - 21:00 slavnostní vyhlášení vítězů TEA MASTERS CUP 2016
10. Obecná pravidla:

Teatenderovi soutěžícímu v této kategorii je dáno 15 minut, aby předvedl dovednosti v prezentaci, přípravě a servírování čaje. Připravuje dva nápoje:

 - Čaj ze sady vzorků, které předem vybral organizační tým soutěže
 - Čaj dle vlastní volby = Nápoj připravený podle receptury *Teatendera* s použitím některého typu čaje, čistého nebo s příchutí. Při přípravě tohoto nápoje, je *Teatenderovi* dovoleno používat kterékoliv dostupné ingredience, avšak hlavní složka nápoje, musí být čaj (*Camellia sinensis*).

Oba nápoje musí být připraven před porotou, postupně nebo paralelně.

Při přípravě nápojů, může *Teatender* použít jakýkoli způsob přípravy čaje a jakoukoliv dostupnou metodu pro ohřev vody. Pro přípravu čaje ze vzorků organizačního týmu musí *Teatenderi* použít vodu, kterou poskytne organizační výbor. Pro přípravu čaje dle vlastní volby, mohou *Teatenderi* používat vlastní vodu.

Množství připravovaného nápoje musí být dostatečné k tomu, aby každý komisař odpovídajícím způsobem zhodnotil jeho kvalitu. Nápoje musí být servírovány každému komisaři pokud možno současně.

Příprava a podávání nápojů může být doplněno komentářem, nebo příběhem *Teatendera*, stejně tak jakýmkoliv dalším druhem performance (zpěv, hudba, tanec), pokud je prováděn výhradně a osobně *Teatenderem*.

Hodnocení *Teatendera* je prováděno v následujících nuancích: chuť, technika práce, prezentace a čas.

Komisaři určují své hodnocení následujícím způsobem.

Pokud *Teatender* překročí stanovený čas 15 min. je mu odebráno za každou další celou minutu 10% z konečné skóre (zaokrouhлено dolů). Například je-li konečné skóre 86 a soutěžící přetáhne o 1 minutu je mu odečteno 8 bodů (10%), pokud přetáhne o 2 minuty 30 sekund je mu odečteno 17 bodů (20%). Před zahájením soutěže, hlavní komisař oznámí druhy čaje zahrnuté v sadě vzorků vybraných pro plnění ze strany organizačního týmu. *Teatenderi* mají 20 minut, aby se s čaji seznámili, vybrali metodu přípravy a naplánovali své vystoupení. Během této doby, mohou *Teatenderi* tyto čaje degustovat.

Před začátkem svého vystoupení, informuje *Teatender* komisaře jaký druh čaje zvolil k přípravě čaje dle vlastního výběru.

Jiří Boháč – vedoucí sekce Czech Teatenders

