



ČESKÁ BARMANSKÁ ASOCIACE

vyhlašuje ve spolupráci s

Karlovarskými minerálními vodami, a.s.

NOMINAČNÍ NÁRODNÍ KOLO CBA

pro

19th edition of Mattoni Grand Drink

**6th World Championship in mixing non-alcoholic cocktails
under the auspices of IBA**

Kategorie: Professional Cocktail Competition, pouze pro členy České barmanské asociace

Soutěž je současně započítávána do hodnocení o Barmana roku profesionál CBA 2016.

1. ZÁKLADNÍ INFORMACE

- Mattoni Grand Drink 2016 národní kolo je nominací na světové finále Mattoni Grand Drink 2016, které se uskuteční v 18.6.2016 v Praze.
- Datum konání
 - 21.5.2016 v rámci večerního programu konference CBA 2016
- Místo konání
 - Orea Hotel Voroněž ****, Křížkovského 47, 603 73 Brno
- Příjem přihlášek
 - do 10.5.2016 on-line na www.cbanet.cz
- Ředitel soutěže
 - Miroslav Černík, tel. 777 858 303, cernik@cbanet.cz
- ČASOVÝ HARMONOGRAM
 - Registrace: 15:00 – 16:00
 - Zahájení soutěže: 17:00 - 18:00
 - Vyhlášení soutěže: večer, po ukončení soutěže a jejím vyhodnocení.

2. ZADÁNÍ SOUTĚŽE A DEFINICE ÚKOLU PRO SOUTĚŽÍČÍHO

- Vytvořit nový nealkoholický koktejl s ohledem na jeho nekomplikovaný způsob výroby na baru, v duchu nového a moderního životního stylu a současného pohledu na zdravou výživu s použitím nízkokalorických surovin.
- Cílem soutěže je nalezení nových, inovativních koktejlů, rychle a snadno zhotovitelných
- Inovativní stránka přípravy koktejlu bude popsána několika větami



3. PRAVIDLA SOUTĚŽE

- přihlášená receptura do soutěže musí být originální, dosud nepublikovaná a musí mít charakter nealkoholického nápoje.
- Soutěžící musí v koktejlů použít minimálně 10 cl neochucené, minerální vody Mattoni Grand (perlivá nebo jemně perlivá).
- Použití jiných vod nebo jiných tekutin s obsahem CO² je zakázáno.
- Objem koktejlů bez vložkového ledu nesmí překročit 25 cl tekutiny.
- Kalorická hodnota výsledného koktejlů nesmí překročit limit 65 kcal/10cl. Soutěžící je povinen doložit výpočet kalorické hodnoty s uvedením zdroje.
- Je povoleno použít maximálně 2 cl sirupu na jednu porci.
- Maximální počet použitých surovin pro výrobu koktejlů je 6.
- Je povoleno minoritní množství alkoholu max. 0,05 cl obsažené v bittersch či speciálních směsích, kde byl alkohol použit jako stabilizační prvek
- Veškeré ozdoby na nápoji musí být jedlé a nesmí tvořit identifikovatelný znak.
- Na přípravu koktejlů na open baru má soutěžící 8 minut.
- Každý soutěžící připravuje 4 porce.
- Každý soutěžící si sám zajistí sklenky, ve kterých bude svůj koktejl servírovat.
- Všechny suroviny použité při přípravě koktejlů musí být běžně dostupné na oficiálním trhu v rámci EU.
- Veškeré přísady a produkty používané k výrobě koktejlů, kromě neochucené minerální vody Mattoni, si zajistí soutěžící sám.
- V průběhu soutěže musí soutěžící vystupovat v klubovém, nebo barmanském oblečení.
- Soutěžící bude mít k dispozici led od dodavatele www.partyled.cz.

4. HODNOCENÍ

- Ředitel soutěže má právo nepřijmout recepturu, která nevyhoví pravidlům soutěže nebo není dostatečně kreativní.
- Hodnocení probíhá podle pravidel PCC – Professional Cocktail Competition České barmanské asociace pro rok 2016
- Vítězem se stává soutěžící s nejvyšším počtem dosažených bodů. V případě rovnosti, rozhodne nejvyšší počet bodů za inovaci. Pokud i přesto nebude možno určit vítěze, pak dalším kritériem bude celkový dojem, nakonec v případě potřeby rozhodne los.
- Hodnotit budou renomované a uznávané osobnosti.

5. CENY

- 1. místo – účast na světovém finále MATTONI GRAND DRINK 2016 s možností bojovat o 10.000,- USD, organizované v Praze a věčná cena.
- 2. – 3. místo diplom a věčná cena.
- Všichni účastníci nominačního kola MGD 2016 získají diplom a automatickou možnost se účastnit zcela zdarma finále Mattoni Grand Drink 2016.

6. OSTATNÍ PODMÍNKY A INFORMACE

- Hlavní partner soutěže si vyhrazuje právo zveřejnit recepty a fotografie nápojů a účastníků, jméno autora a propagovat tím nápoj na neomezenou dobu.



Příloha č. 1

Grand Mattoni - minerální voda (perlivá, jemně perlivá)

Popis:

Přírodní, středně mineralizovaná voda, hydrogenuhličitan–sodnovápenatého typu se zvýšenou úrovní fluoridu, chladná, hypnotická

Grand Mineral Water Mattoni			
Cations	mg/l	Anions	mg/l
Mg²⁺	25,0	Cl ⁻	12,0
Ca²⁺	84,5	SO ₄ ²⁻	40,0
Na⁺	69,9	HCO ₃ ⁻	528
Dry residues	525 mg/l		
Ph factor 5,5 – 5,3			