

# PROPOZICE - Junior Cocktail Competition

- Název soutěže: **XIX. ročník AHOL CUP 2017**
- Pořadatel soutěže: AHOL - Střední škola gastronomie, turismu a lázeňství, Dušní 1106/8, Ostrava-Vítkovice
- Odborný garant: Česká barmanská asociace
- Garant soutěže: Bc. Šárka Seibertová, tel.: +420 777 162 098, [sarka.seibertova@ahol.cz](mailto:sarka.seibertova@ahol.cz)
- Datum: 1. 3. 2017
- Místo konání: Multifunkční aula GONG, Ruská 2993, 703 00 Ostrava-Vítkovice
- Registrace přihlášek: do 20. 2. 2017 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.
- Účastnický poplatek: 600,-- soutěžící, 300,-- doprovod  
Účastnický poplatek se hradí předem na číslo účtu: 35-8769400237/0100, VS 705  
Potvrzení o úhradě a plátcí zasílejte do 24. 2. 2017 na e-mail: [lenka.vavrikova@ahol.cz](mailto:lenka.vavrikova@ahol.cz)  
  
Doklad o úhradě vám bude předán při registraci.
- Zařazeno do: hodnocení „Barmana roku 2017“  
pohárů značek Bohemia Sekt, Monin a Coca-Cola
- Kategorie nápoje: **Sparkling Cocktail**  
<http://www.cbanet.cz/dokumenty/pravidla/jcc/JCC-2017-pravidla.pdf>
- Sparkling Cocktail (koktejl se sektem)
  - Povolný obsah nápoje 12–24 cl
  - Typ skla: Flétna, Miska (nebarevné 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
  - Minimální obsah sektu v nápoji je 7 cl
- Suroviny:
1. soutěžící je povinen použít min. 7 cl Bohemia Sekt nealkoholický nebo Bohemia Sekt nealkoholický rosé
  2. v případě užití sirupů jsou přípustné pouze produkty společnosti MONIN (viz. příloha 1)
  3. v případě užití průmyslově vyráběných nealkoholických nápojů jsou přípustné pouze výrobky značky Coca-Cola (viz. příloha 1)
- Počet porcí: 3
- Časový limit: 5 minut
- Led: Led dodá pořadatel v provedení: kostka a/nebo kuželka.
- 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](mailto:vogeltanz@cbanet.cz)



- Pravidla:** Soutěžící se řídí platnými pravidly JCC 2017 umístěnými na [www.cbanet.cz](http://www.cbanet.cz) a doplňujícími informacemi uvedenými v těchto pozicích.
- Hodnocení soutěže:** Dle platných pravidel JCC 2017 umístěné na [www.cbanet.cz](http://www.cbanet.cz). Rozhodnutí porot jsou konečná. Případný protest je možné podat hlavního komisaře, výhradně však v místě a dni konání soutěže.
- Ceny:** 1. – 3. místo pohár CBA, hodnotné věcné ceny  
drobné ceny pro všechny účastníky soutěže  
Všichni účastníci obdrží dle umístění zlatý, stříbrný nebo bronzový diplom.
- Časový harmonogram:**
- |             |  |
|-------------|--|
| 7:30 – 8:20 | Registrace soutěžících a losování, zasedání hodnotící komise |
| 8:30        | Slavnostní zahájení soutěže                                  |
| 9:00 – 9:20 | Rozprava s komisaři  |
| 9:30        | Start prvních soutěžících                                    |
| 17:30       | Vyhlášení výsledků   |
- Informace k soutěži:** Bc. Šárka Seibertová - tel.: 777 162 098, Mgr. Miriam Lacinová - tel: 597 578 858, 597 578 857, 773 977 036



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

### **Bohemia Sekt:**

Bohemia sekt nealkoholický  
Bohemia Sekt nealkoholický rosé

### **Coca-Cola:**

Cappy pomeranč 100% obsah 0,2 l sklo  
Cappy ananas 100% obsah 0,2 l sklo  
Cappy meruňka 37% obsah 0,2 l sklo

Cappy jahoda 35% obsah 0,2 l sklo  
Cappy nektar z černého rybízu 25%, obsah 0,2 l  
Cappy grapefruitový nektar 50%, obsah 0,2 l 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>

### **Monin:**

Monin Amaretto  
Monin Ananas / Pineapple  
Monin Anis / Anise  
Monin Banane Verte / Green Banana  
Monin Banane Jaune / Yellow Banana  
Monin Bazalka / Basilic  
Monin Bezinka / Fleu de Sure / Elderflower  
Monin Bitter  
Monin Black Forest / Schwarzwald  
Monin Borůvka / Myrtille / Blueberry  
Monin Broskev / Peche / Peach  
Monin Brownie  
Monin Brusinka / Airelle / Cranberry  
Monin Caipirinha  
Monin Citrónová šťáva s dužinou / Rantcho  
Lemon40%  
Monin Citrónová tráva / Lemongrass  
Monin Citrón / Glasco Citron / Lemon  
Monin Creme Brulée  
Monin Cukrová třtina / Pure Cane Sugar  
Monin Curacao modré / Blue Curacao  
Monin Čokoláda bílá / White Chocolate  
Monin Čokoláda s mátou / Chocolat-Menthe /  
Chocolate Mint  
Monin Čokoláda tmavá / Chocolat / Chocolate  
Monin Donut / Americká kobliha  
Monin Dýňový sirup kořeněný / Pumpkin Spice  
Monin Estragon / Estragone / Taragon  
Monin Falernum  
Monin Fialka / Violette / Violet  
Monin Gin / Saveur Gin  
Monin Granátové jablko / Pomegranate  
Monin Grapefruit bílý / Pamplemousse / Grapefruit  
Monin Grapefruit růžový / Pink Grapefruit  
Monin Grenadina / Grenadine  
Monin Griotka / Morello Cherry / Griotte  
Monin Guave / Guava  
Monin Gumový sirup / Gomme / Gum  
Monin Hruška / Poire / Pear  
Monin Chai Tea

Monin Ibišek / Hibiscus  
Monin Irský sirup / Irlandais / Irish syrup  
Monin Jablečný koláč / Apple Pie  
Monin Jablko zelené / Pomme Verte/Green Apple  
Monin Jablko / Pomme / Apple  
Monin Jahoda / Fraise / Strawberry  
Monin Jasmín / Jasmin  
Monin Javorový sirup kořeněný / Maple Spicy  
Monin Karamel / Caramel  
Monin Karamel slaný / Salted Caramel  
Monin Kardamon / Cardamon  
Monin Karibský rumový sirup / Caribbean Rum  
Monin Kaštan / Chataigne / Chestnut  
Monin Káva / Cafe / Coffee  
Monin Kiwi  
Monin Kokos / Coco / Coconut  
Monin Levandule / Lavande  
Monin Lime Juice  
Monin Limetka / Citron Vert / Lime  
Monin Lískový oříšek / Noisette / Hazelnut  
Monin Lískový oříšek pražený / Roasted Hazelnut  
Monin Litchi / Lychee  
Monin Macaron  
Monin Makadamový oříšek / Macadamia  
Monin Malina / Framboise / Raspberry  
Monin Mandarinka / Mandarine / Tangerine  
Monin Mandle / Orgeat / Almond  
Monin Mango kořeněné / Mango Spicy  
Monin Mango / Mangue / Mango  
Monin Maracuja / Mučenka / Passion Fruit  
Monin Máta ledová / Menthe Blanche  
Monin Máta zelená / Menthe Verte / Green Mint  
Monin Med / Miel / Honey  
Monin Meloun vodní / Watermelon  
Monin Meloun / Melon  
Monin Meruňka / Abricot / Apricot  
Monin Mojito / Mojito Mint  
Monin Okurka / Cocombre / Cucumber  
Monin Ostružina / Mure / Blackberry  
Monin Perník / Pain d' Epices / Gingerbread



Monin Piňa Colada  
Monin Pistácie / Pistache / Pistachio  
Monin Pomeranč krvavý / Orange Sanguine  
Monin Pomeranč / Orange  
Monin Popcorn  
Monin Pralinka / Praline  
Monin Rozmarýn / Rosemary  
Monin Růže / Rose  
Monin Rybíz černý / Cassis / Blackcurrant  
Monin Sangria  
Monin Skořice / Cannelle / Cinnamon  
Monin Slíva třešňová / Cherry Plum  
Monin Spicy  
Monin Speculoos

Monin Sušenka s čokoládou / Chocolat Cookie  
Monin Šafrán / safran / saffron  
Monin Tiramisu  
Monin Toffee oříšek / Toffee Nut  
Monin Tonka Bean NOVINKA  
Monin Třešeň / Cerise / Cherry  
Monin Vanilka / Vanille / Vanilla  
Monin Vanilka francouzská / French Vanilla  
Monin Zázvor / Gingembre / Ginger  
Monin Žvýkačka / Bubble Gum  
Monin Sweet & Sour (PET)  
Monin Lemonade Mix (PET)



Příloha 2

Do naplnění kapacity je možné zajistit ubytování v ubytovně VP1, Ruská 2946, Ostrava – Vítkovice

Závazná přihláška k ubytování z 28. února na 1. března 2017.

**Ubytování není hrazeno** z účastnického poplatku.

Přihlášku zašlete k rukám pořadatele poštou nebo naskenovanou na e-mail:

[sarka.seibertova@ahol.cz](mailto:sarka.seibertova@ahol.cz) do 15. 2. 2017.

Jméno soutěžícího:

1.

.....

2.

.....

Doprovod:

.....

.....

.....

Počet ubytovaných celkem: .....

.....  
Razítko školy a podpis

