

PROPOZICE – Junior Cocktail Competition

- Název soutěže: **16. ročník Jodhpur gin LÁZEŇSKÝ POHÁR 2017**
- Pořadatel soutěže: Hotelová škola Vincenze Priessnitze a Obchodní akademie Jeseník
- Odborný garant: Česká barmanská asociace
- Garant soutěže: Mgr. Kamil Hégr, DiS. tel: +420 608 820 704, e-mail: hegr@hotelovkajes.cz
- Datum: 24.10.2017
- Místo konání: Kongresový sál Priessnitzových léčebných lázní, Priessnitzova 12/299, 790 03, Jeseník
- Registrace přihlášek: do 12.10.2017 on-line na www.cbanet.cz
on-line registrace je podmínkou účasti na soutěži!
- Startovné: 300,- Kč hradí při registraci pouze soutěžící, který není členem CBA nebo JSC.
- Účastnický poplatek: 800,- Kč hradí soutěžící a 500,- Kč hradí doprovod pořadateli při registraci.
(v ceně jsou náklady na stravování a náklady spojené s organizací)
- Zařazeno do: hodnocení „Barmana roku 2017“
pohárů značek Bohemia Sekt, Coca-Cola, Monin.
- Kategorie nápoje: **Fizz**
- minimální obsah nealkoholického sektu 7 cl
 - povolený obsah nápoje 15 - 24 cl
 - sklenice je povolena pouze Highball (15 – 35 cl) nebarevná, bez nožky
- Povinné složky nápoje:
1. soutěžící je povinen použít min. 2 cl Jodhpur ginu, nebo Jodhpur reserve 43% alc.
 2. soutěžící je povinen použít min. 2 cl PUREÉ z portfolia Monin viz příloha
 3. soutěžící je povinen použít minimálně 7 cl Bohemia Sekt nealkoholický
 4. V případě užití limonád a džusů jsou přípustné pouze produkty z portfolia firmy Coca-Cola, (viz. příloha)
 5. v případě užití sirupů jsou přípustné pouze sirupy Monin
- Počet porcí: 3
- Časový limit: 5 minut
- 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.
- Suroviny: Organizátor soutěže zajišťuje suroviny uvedené v příloze 1.
Hlavní komisař CBA: Martin Vogeltanz, generální komisař CBA tel.: 775 258 498, vogeltanz@cbanet.cz
- Hodnocení soutěže: Dle platných pravidel JCC 2017, rozhodnutí porot jsou konečná. Případný protest je možné podat u hlavního komisaře, výhradně však v místě a dni konání soutěže.
- Ceny: 1., 2., 3. místo
Drobné ceny pro všechny účastníky soutěže.



Časový harmonogram: 23.10.2017

19:00 Workshop **Perfect Gin Tonic Concept** v podání brand ambassadora společnosti ZANZIBAR, Radima Habarty.
Moderní trendy servisu GT, prezentace sedmi ginů z portfolia ZANZIBARU.

24.10.2017

10:00 sraz soutěžících a losování v Kongresovém sále Priessnitzových léčebných lázní

10:15 slavnostní zahájení, rozprava s komisaři

10:30 příprava prvních soutěžících

11:00 zahájení vlastní soutěže
v průběhu soutěže individuálně oběd

17:00 předpokládané ukončení soutěže, vyhlášení výsledků a předání cen
slavnostní večer s rautem

Doplňující údaje: Registrace soutěžících proběhne ráno 24.10.2017 při příjezdu soutěžících do Kongresového sálu.

Informace k soutěži: Mgr. Kamil Hégr, DiS, e-mail: hegr@hotelovkajes.cz, tel: +420 608 820 704

Dle individuálního zájmu je možno zajistit ubytování v Hotelu Zlatý Chlum za zvýhodněnou cenu 350 Kč/os/noc se snídaní. Požadavek na toto ubytování je potřeba zaslat mailem na hegr@hotelovkajes.cz, nebo telefonicky na tel. +420 608 820 704 do neděle 12.10.2017.



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

Bohemia sekt s.r.o.

Bohemia Sekt nealkoholický <http://www.bohemiasekt.cz/cs/bohemia-sekt-nealkoholicky>

Bohemia Sekt nealkoholický rosé <http://www.bohemiasekt.cz/cs/bohemia-sekt-nealkoholicky-rose>

Zanzibar s.r.o.:

Jodhpur gin 43% [Jodhpur](#)

Jodhpur reserve 43% [Jodhpur reserve](#)

Monin Pureé: [Monin pureé](#)

Monin Rebarbora

Monin Rakytník

Monin Ananas

Monin Yuzu

Monin Banán

Monin Borůvka

Monin Broskev

Monin Červené plody

Monin Jahoda

Monin Kiwi

Monin Kokos

Monin Liči

Monin Malina

Monin Mango

Monin Maracuja

Monin Třešeň

Monin Zelené jablko

Monin sirupy:

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

Monin Čokoláda tmavá

Monin Donut / Americká kobliha

Monin Dýňový sirup kořeněný / Pumpkin Spice

Monin Falernum

Monin Fialka / Violette / Violet

Monin Gin / Saveur Gin

Monin Granátové jablko / Pomegranate

Monin Grapefruit bílý / Pamplemousse /

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 Piña Colada

Monin Pistácie / Pistache / Pistachio

Monin Pomeranč krvavý / Orange Sanguine

Monin Pomeranč / Orange



Monin Popcorn
Monin Pralinka / Praline
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 (PE
Mionin Rantcho (citr.šťáva)

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>



**Závazná přihláška k ubytování z 23. na 24. října 2017 v Hotelu Zlatý Chlum, Česká Ves.
Přihlášku zašlete k rukám pořadatele poštou nebo naskenovanou e-mail:
hegr@hotelovkajes.cz do 12.10.2017.**

Na přání je možno zajistit ubytování z 24. na 25. října 2017 za zvýhodněnou cenu.

Jméno soutěžícího:

1.

.....

2.

.....

3.

.....

4.

.....

Doprovod:

.....

.....

.....

Počet ubytovaných celkem:

.....
Razítko školy a podpis

