

# PROPOZICE - Professional Cocktail Competition

- Název soutěže: **17<sup>th</sup> INTERNATIONAL RUDOLF JELINEK CUP 2017**
- Pořadatel soutěže: **Česká barmanská asociace ve spolupráci s RUDOLF JELÍNEK a.s.**
- Ředitel soutěže: Mgr. Miroslav Motyčka
- Garant soutěže: Bc. Achim Šipl, [achim66@seznam.cz](mailto:achim66@seznam.cz), tel. 608 141 440
- Datum: 9.9.2017
- Místo konání: Areál společnosti RUDOLF JELÍNEK a.s., Razov 472, 763 12 Vizovice
- Registrace přihlášek: do 1.9.2017 on-line na [www.cbanet.cz](http://www.cbanet.cz)  
on-line registrace je podmínkou účasti na soutěži! (do povinných polí zadejte „x“)
- Startovné CBA: 300,-- platí pouze soutěžící, který není členem CBA a zahraniční účastníci na pozvání společnosti RUDOLF JELÍNEK a.s.
- Zařazeno do: hodnocení „Barmana roku 2017“  
pohárů značek Monin, Coca-Cola a výběru Zvláštní ceny Mattoni za rok 2017
- Kategorie nápoje: **Fancy Cocktail**  
Na téma: **Osobnost Rudolf Jelínek**
- Každý soutěžící připravuje 4 porce koktejlu v mezinárodním finále. Na základě rozhodnutí komise postupuje 5 finalistů do superfinále, kde připraví 4 porce téhož drinku a dalších 100 degustačních porcí pro komisi složenou ze soutěžících a V.I.P. hostů.
- Pravidla finále: **Hodnotí odborná komise**
1. Základní bázi drinku je **Slivovice Kosher 5 y.o. – bílá nebo zlatá, v minimálním množství 2 cl.**
  2. Soutěžící je povinen vymyslet koktejl přímo na místě s použitím **báze**, minimálně **dvou složek z mystery boxu, dalších surovin z mystery marketu, případně vlastních surovin** v limitu 60 minut. Mystery box a Mystery market budou pro všechny soutěžící stejné.  
(V případě užití vlastních surovin je třeba mít s sebou dostatečné množství pro výrobu 8 drinků a 100 degustačních porcí)
  3. Homemade suroviny jsou přípustné, pokud soutěžící uvede recepturu a postup výroby.
  4. Soutěžní koktejl by měl být jednoduchý na přípravu, reprodukovatelný a inovativní.
  5. Počet surovin je omezen na 6.
  6. Recepturu uvedenou ve formuláři po uplynutí doby odevzdá garantovi soutěže.
  7. Sklo má každý soutěžící vlastní, nebo firemní se znakem RUDOLF JELÍNEK, které budou k dispozici.
  8. Pořadí soutěžících určí los.
- Pravidla superfinále: **Hodnotí všichni hosté a účastníci pomocí žetonů** (žeton = 1 bod)
1. 5 finalistů prezentuje svůj koktejl v průběhu večera všem hostům na jednom z pracovišť, které bude přiděleno na základě losu.
  2. Finalisté připravují po dobu 2 hodin 4 porce drinku na ukázkou a 100 degustačních porcí tak, aby mohli hosté ochutnat.
  3. Finální pořadí se určí součtem bodů z finále a bodů za žetony v superfinále.



- Suroviny - omezení:
1. Alkoholické složky nápoje jsou přípustné pouze z portfolia RUDOLF JELÍNEK a.s.
  2. V případě užití průmyslově vyrobených sirupů jsou přípustné pouze produkty společnosti MONIN.
  3. V případě užití průmyslově vyráběných ochucených nealko nápojů jsou přípustné pouze produkty společnosti Coca-Cola.
  4. V případě užití minerálních nebo balených vod jsou přípustné pouze výrobky společnosti Karlovarské minerální vody, a.s.
- Doplňující informace:
1. Každý soutěžící bude mít hlavový mikrofon pro komunikaci s komisaři a publikem.
  2. Každý soutěžící dostane minimálně jednu otázku týkající se připravovaných koktejlů.
- Počet porcí: 4
- Časový limit: 10 minut
- Hlavní komisař CBA: Roman Uhlíř
- Led: Dodá pořadatel v provedení: kostka, tříšť
- Suroviny: **Organizátor soutěže zajistí:**
- povinnou složku Slivovici Koshér 5 y.o. RUDOLF JELÍNEK v provedení bílá a zlatá
  - mystery boxy s vybranými surovinami
  - mystery market, který bude obsahovat:
    - vybrané lihoviny a likéry
    - vybrané sirupy Monin
    - vybrané produkty Coca-Cola
    - Minerální voda Mattoni
    - základní ovoce, byliny a barové koření.
- Receptura: Receptury se stávají majetkem společnosti RUDOLF JELÍNEK a.s. a pořadatele soutěže, bez nároku na honorář v případě jejich zveřejnění.
- Hodnocení soutěže:
1. Bodový poměr hodnocení:
    - technika a komunikace 40%
    - jakost, chuť a kreativita 60%
  2. Každý komisař provádí své samostatné hodnocení, do celkového součtu bodů se počítají hodnoty bodů všech členů poroty.
  3. Vítězem se stává soutěžící s nejvyšším dosaženým počtem bodů.
  4. V případě rovnosti celkových bodů rozhoduje:
    - součet za inovaci
    - dále součet celkových bodů za jakost
    - dále součet za techniku a komunikaci
    - dále pak rozhoduje los
  5. Rozhodnutí porot jsou konečná. Případný protest je možné podat u hlavního komisaře, výhradně však v místě a dni konání soutěže.
- Ceny:
1. místo: pohár, diplom 300 EUR
  2. místo: pohár, diplom 200 EUR
  3. místo: pohár, diplom 100 EUR
- Nejlepší technická práce – diplom, věčná cena  
Nejlepší inovace – diplom, věčná cena  
Nejlepší zahraniční účastník – diplom, věčná cena  
**Nejlepší CZ barman – návštěva společnost Fratelli v Itálii - (Fernet Branca)**



Časový harmonogram:	do 10:00	možnost ubytování v hotelu Garni, Zlín (odvoz zajištěn)
	10:00	welcome drink, registrace, prohlídka prostor, příprava na soutěž
	<b>11:00 - 12:00</b>	<b>start soutěže – Mystery box &amp; market – příprava soutěžních receptur</b>
	12:00	odevzdání receptur
	12:05	losování pořadí
	<b>12:30 - 17:00</b>	<b>barmanská soutěž</b>
	12:00 - 14:00	oběd v průběhu soutěže
	<b>17:00</b>	<b>vyhlášení pěti postupujících do superfinále</b>
	17:00 - 18:00	barmanská show - speciální host
	13:00 - 18:00	odborné prezentace (ovocné destiláty v moderní mixologii), workshopy, exkurze – výroba, muzeum a sady
		degustace Vizovické a whisky Gold Cock přímo u sudů
	<b>19:00 - 21:00</b>	<b>superfinále 5 soutěžících (hlasují všichni účastníci pomocí žetonů)</b>
	<b>19:30 - 00:00</b>	<b>večeře a RUDOLF JELÍNEK PARTY</b>
	<b>22:00</b>	<b>slavnostní vyhlášení výsledků</b>

Doplňující údaje: příjezd účastníků 9.9. do 10 hodin  
 Ubytování účastníků soutěže je zajištěno ve dvouúžkových pokojích v hotelu GARNI, ZLÍN <http://www.hotelgarnizlin.cz/>.

Odjezd účastníků po snídani dne 10. 9.

Rezervace ubytování na [konecna@rjelinek.cz](mailto:konecna@rjelinek.cz) do 1.9.2017

