

PROPOZICE - Junior Teatender Competition

- Název soutěže: **OXALIS – CZECH TEATENDER CUP 2018**
- Pořadatel soutěže: AHOL - Střední škola gastronomie, turismu a lázeňství, Dušní 1106/8, Ostrava-Vítkovice
- Odborný garant: Česká barmanská asociace
- Garant soutěže: Jiří Boháč, tel.: 777 901 980, bohac@cbanet.cz
- Datum: 28. 2. 2018
- Místo konání: Multifunkční aula GONG, Ruská 2993, 703 00 Ostrava-Vítkovice
- Registrace přihlášek: do 12. 2. 2018 on-line na 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 23. 2. 2018 na e-mail: lenka.vavrikova@ahol.cz
Doklad o úhradě vám bude předán při registraci.
- Zařazeno do: hodnocení „Junior Teatender roku 2018“
Pohárů značek Monin, Coca-Cola, Bohemia Sekt a Zvláštní cena Mattoni
- Kategorie nápoje: Soutěž proběhne jedním kolem, každý soutěžící připravuje dva druhy servírování v těchto kategoriích:
- Degustace čaje
 - Klasický čaj
 - Volný nápoj
- Průběh soutěže: **Degustace čaje**
1. Soutěžícímu je předložen výběr 4 z 8 druhů čajů určených ke klasické přípravě (viz. propozice, „Klasický čaj“). Tyto čaje jsou připraveny degustační metodou v **testerech** určené ke slepé degustaci, tzn. předloženy jsou pouze vylouhované nálevy.
 2. Soutěžící musí krátkou ochutnávkou (do 5 min.) určit a zapsat vybrané čaje.
- Klasický čaj**
1. Klasická příprava čaje na téma: „**Zelené čaje**“.
 2. Každý soutěžící připraví nálev z vylosovaného čaje pro klasickou přípravu (viz příloha 1).
 3. Připravovaná porce musí mít min. 60 ml
 4. Čaj se servíruje 3 komisařům.
 5. Suroviny pro klasickou přípravu čaje budou soutěžícím k dispozici.
- Volný nápoj**
1. Soutěžící je povinen použít čaj od společnosti **OXALIS** (viz příloha 1.)
 2. Čajový základ tvoří 30% objemu výsledného nápoje.
 3. Alkohol není povolený.
 4. Servis včetně skla si každý soutěžící zajistí sám.
 5. V případě užití průmyslově vyrobených sirupů jsou přípustné pouze produkty společnosti **MONIN** (viz příloha 1).
 6. V případě užití průmyslově vyráběných ochucených nealko nápojů jsou přípustné pouze produkty společnosti **COCA-COLA**. (viz příloha 1).
- K přípravě klasického čaje i základu volného nápoje se užívá výhradně voda **AQUILA**.
- Počet porcí: 1 – klasický čaj, 3 – volný nápoj



- Časový limit:** příprava pracovní plochy: 10 minut
soutěžní čas: 15 minut
úklid pracovní plochy: 5 minut
- Led:** Led dodá pořadatel v provedení: kostka a/nebo kužel.
- Receptura:** Receptury se stávají majetkem CBA a pořadatele soutěže, bez nároku na honorář v případě jejich zveřejnění.
- Hlavní komisař CBA:** Karel Veverka - tel: 607 702 537, toshiro.veverka@gmail.com
- Pravidla soutěže:** Čaje určené ke slepé degustaci jsou připraveny hlavním komisařem nebo garantem soutěže. Slepá degustace proběhne v úvodu soutěže po rozlosování pořadí soutěžících a účastní se jí všichni soutěžící najednou. Časový limit **5 minut**.
- Soutěžící připravuje všechny soutěžní nápoje v časovém limitu **15 minut**.
Po celou dobu přípravy komunikuje s tříčlennou komisí, která hodnotí techniku, jakost a komunikativnost soutěžícího.
Soutěžící dodrží měřený čas **10 minut** na přípravu a **5 minut** na úklid pracovní plochy.
- Klasický čaj je připraven v jedné porci o objemu min. **60 ml** servírován do 3 šálků na stůl komisařům. Ke klasickému čaji je třeba podávat vodu. Voda nemusí být součástí servisu, tzn., může být podávána zvlášť.
- Volný nápoj je připraven ve 3 porcích podle předem nahlášené receptury. Podáván je jednotlivě každému komisaři na stůl. Čajový základ pro přípravu volného nápoje musí být zhotoven na místě v rámci časového limitu **15 minut**. Do nápoje je povoleno použít pouze čaj z portfolia společnosti **OXALIS**
- Hodnocení soutěže:** Dle platných pravidel JTC 2018 umístěné na www.cbanet.cz. Rozhodnutí porot jsou konečná. Případný protest je možné podat hlavního komisaře, výhradně však v místě a dni konání soutěže.
- Ceny:** 1. místo – diplom, pohár, věcné ceny
2. místo – diplom, pohár, věcné ceny
3. místo – diplom, pohár, věcné ceny
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
- Materiálně technické zabezpečení soutěže:** Seznam vybavení, které poskytne organizátor:
- Klasický čaj + degustace**
degustační sety – testery + degustační lžičky
formuláře, desky
varné konvice, vodu
koš na odpad
- Volný nápoj**
čaj z portfolia společnosti **OXALIS**
voda
el. přípojka pro zařízení, které si soutěžící přinese (mixér apod.)
koš na odpad



Soutěžící si musí přinést:

Veškerý inventář a servis k přípravě klasického čaje i volného nápoje.

Jmenovitě např.:

- skleničky na vodu k čaji pro porotu
- mlékovky pro servis mléka, bude-li k čaji mléko podávat
- baristickou váhu k přesnějšímu určení množství čaje (min váživost na 1 desetinné místo)
- lžíce/lžičky – všechny druhy potřebné pro prezentaci
- časomíru pro správný odhad doby louhování čaje
- čisté utěrky/hadry doporučujeme minimálně 10ks (nebo jednorázové ubrousky)
- podnosy pro servírování nápojů porotě
- cukr nebo jiná sladidla
- míchací a louhovací média pro přípravu klasického čaje a volného nápoje
- nádobí k servírování volného nápoje (servírují se 3 porce)
- a jiné...

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:

Suroviny pro přípravu VOLNÉHO NÁPOJE

Název společnosti partnera: OXALIS

Zadání partnera

Vytvořte osvěžující SPARKLING koktejl, který podtrhne a dokonale propojí přirozenou hořkost čaje se sladkostí letního ovoce.



Malý Budha

Pravý zelený čaj Sencha s chutí tropického ovoce s tóny koření.

Objednávejte zde: <https://oxalis.cz/cs/maly-buddha-70-g-8595218031158-1392.htm>

Školám nabízíme VO cenu po zadání hesla

CZECH TEATENDERS.

V prodejnách, bohužel tento nákup garantovat nelze.

Kontakt na zákaznické oddělení: Martina Hyrošová,
hyrosova@oxalis.cz, 577 127 123

Suroviny pro přípravu KLASICKÉHO ČAJE

1. Darjeeling Green Namring Upper SFTGFOP1
2. Gunpowder Temple of heaven
3. Lung Ching
4. Kenya Emrok Green
5. Sencha Natsu
6. Sejak
7. Ceylon Green
8. Vietnam Ché Ngon So

Čaje pro klasickou přípravu nejsou součástí portfolia partnera soutěže!!! Více informací o čajích naleznete na stránkách CBA v sekci Czech Teatenders v menu „PRO SOUTĚŽÍCÍ“.

VZORKY ČAJŮ PRO KLASICKOU PŘÍPRAVU OBJEDNÁVEJTE ZDE:

Máme pro vás připravenou zcela novou formu podpory soutěže v podobě degustační balíčků za cenu poštovného a balného.

Školy připravující se na soutěž se obraťte na garanta soutěže: Jiří Boháč, bohac.jiri@gmail.com, 777 901 980

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 meruňkový nápoj obsah 0,2 l sklo

Cappy jahodový nektar obsah 0,2 l sklo

Cappy nektar z černého rybízu, obsah 0,2 l

Cappy grapefruitový nektar, 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:

Kompletní portfolio produktů Monin naleznete https://www.cbanet.cz/souteze/portfolio/monin_portfolio_2018.jpg.

Všechny druhy uvedené v přihlášce a odeslané v řádném termínu budou k dispozici v dostatečném množství.



Česká barmanská asociace
Šimáčkova 704/135, 628 00 Brno
www.cbanet.cz



member of International Bartenders Association

Příloha č.2

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

Závazná přihláška k ubytování z 27. února na 28. února 2018.

Ubytování není hrazeno z účastnického poplatku.

Přihlášku zašlete k rukám pořadatele poštou nebo naskenovanou na e-mail: aholss@ahol.cz do 15. 2. 2018.

Jméno soutěžícího:

1.

.....

2.

.....

Doprovod:

.....

.....

.....

Počet ubytovaných celkem:

.....
Razítko školy a podpis

