

PROPOZICE – Junior Cocktail Competition

- Název soutěže: **CALVADOS NOUVELLE VOGUE INTERNATIONAL TROPHIES 2018**
International Calvados-based cocktails creative competition
národní kolo
- Pořadatel soutěže: Česká barmanská asociace ve spolupráci s IDAC (Interprofession des Appellations Cidricoles)
- Garant soutěže: Roman Uhlíř, uhlir@cb Janet.cz, tel.: +420 602 388 128
- Datum: 14. 1. 2018
- Místo konání: Cloud 9 Sky Bar & Lounge, Hilton Prague, Praha Pobřežní 1 Praha 8, 186 00
- Registrace přihlášek: do 7. 1. 2018 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, JSC
- Zařazeno do: hodnocení „Barmana roku 2018“
pohárů značek Monin, Coca-Cola a výběru pro Zvláštní cenu Mattoni
- Kategorie soutěže: „**Long Drink**“ nebo „**Short Drink**“ na téma „**Zelenina**“
Písemný test (bude započítán do celkového hodnocení)
Podklady pro test: https://www.cbanet.cz/cba_pravidla

Long Drink

1. koktejl musí být originální kreativita barmana
2. soutěžící je povinen použít min. 3 cl Calvados naplněn ve Francii
3. soutěžící je povinen použít Calvados jako jedinou alkoholickou bázi
4. soutěžící je povinen použít minimálně jednu surovinu z kategorie zelenina
5. bylinky a aromatické rostliny nejsou brány jako zelenina, ale mohou být použity
6. receptura může obsahovat modifikátor
 - Modifikátor rozumíme: bitter, likéry, vermuty, apod.
7. celkový obsah alkoholu (alkoholických složek) nesmí přesáhnout 7cl v jedné porci nápoje
8. obsah nápoje 12 – 15 cl
9. receptura nesmí přesáhnout 6 ingrediencí včetně stříků či kapek
10. domácí suroviny jako jsou bittersy, sirupy, džusy jsou povoleny
11. sklo dodá organizátor, soutěžící si může sklo zajistit sám - 4 identické sklenice
12. soutěžící používá svoje vlastní barmanské vybavení
13. z důvodu bezpečnosti opalovací lampy nejsou povoleny
14. dekorace mimo koktejlové sklo není povolena
15. dekorace musí být jedlá

Short Drink

1. koktejl musí být originální kreativita barmana
2. soutěžící je povinen použít min. 3 cl Calvados naplněn ve Francii
3. soutěžící je povinen použít Calvados jako jedinou alkoholickou bázi
4. soutěžící je povinen použít minimálně jednu surovinu z kategorie zelenina
5. bylinky a aromatické rostliny nejsou brány jako zelenina, ale mohou být použity
6. receptura může obsahovat modifikátor
 - Modifikátor rozumíme: bitter, likéry, vermuty, apod.
7. celkový obsah alkoholu (alkoholických složek) nesmí přesáhnout 7cl v jedné porci nápoje
8. obsah nápoje 7 – 9 cl
9. receptura nesmí přesáhnout 6 ingrediencí včetně stříků či kapek
10. domácí suroviny jako jsou bittersy, sirupy, džusy jsou povoleny
11. sklo dodá organizátor, soutěžící si může sklo zajistit sám - 4 identické sklenice
12. soutěžící používá svoje vlastní barmanské vybavení
13. z důvodu bezpečnosti opalovací lampy nejsou povoleny
14. dekorace mimo koktejlové sklo není povolena



Povinné složky nápoje:

1. soutěžící je povinen použít minimálně 3 cl produktu Calvados naplněn ve Francii
2. soutěžící je povinen použít minimálně jednu surovinu z kategorie zelenina
3. v případě užití průmyslově vyráběných sirupů jsou přípustné pouze produkty společnosti Monin
4. v případě užití minerálních nebo balených vod jsou přípustné pouze výrobky společnosti Karlovarské minerální vody, a.s.
5. v případě použití průmyslově vyráběných nealkoholických nápojů jsou přípustné pouze produkty společnosti Coca-Cola

Počet porcí: 4 z vybrané kategorie

Časový limit: Long Drink 7 minut
Short Drink 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: veškeré suroviny si každý soutěžící zajišťuje sám

Hodnocení soutěže: dle platných pravidel JCC 2018, rozhodnutí porot jsou konečná. Případný protest je možné podat u hlavního komisaře, výhradně však v místě a dni konání soutěže

Hlavní komisař CBA: Roman Uhlíř

Ceny: 1. místo pohár, diplom a účast na finále CALVADOS NOUVELLE VOGUE INTERNATIONAL TROPHIES Caen Normandie, v termínu od 25. do 26. března 2018 včetně doprovodu jednoho učitele, který studenta připravoval.
2. - 3. místo pohár, diplom

Časový harmonogram: **Junior Cocktail Competition**

8:30 - 9:00 registrace
9:00 - 9:15 rozprava
9:20 - 10:00 písemný test
10:30 zahájení soutěže
14:00 předpokládané ukončení soutěže
14:30 vyhlášení výsledků

Professional Cocktail Competition

12:00 – 12:30 registrace
12:45 – 13:00 rozprava
13:00 – 13:30 písemný test
13:45 zahájení soutěže
18:00 předpokládané ukončení soutěže
18:30 vyhlášení soutěže

Doplňující údaje: Možnost parkování na hotelovém parkovišti. Cenu za parkování si účastníci hradí sami.

