

PROPOZICE – Junior Teatender Competition

- Název soutěže: **DILMAH – CZECH TEATENDERS CUP 2018**
- Pořadatel soutěže: Střední škola hotelová a služeb Kroměříž
- Odborný garant: Česká barmanská asociace
- Garant soutěže: Jiří Boháč, tel.: 777 901 980, bohac@cbanet.cz
- Datum: 31.1.2018
- Místo konání: Střední škola hotelová a služeb, Na Lindovce 1463, Kroměříž
- Registrace přihlášek: do 19.1. 2018 on-line na www.cbanet.cz
on-line registrace je podmínkou účasti na soutěži!
- Startovné: 300 Kč platí při registraci pouze soutěžící, který není členem CBA nebo JSC.
- Účastnický poplatek: 800 Kč soutěžící, 300 Kč doprovod (poplatek je spojený s náklady soutěže a stravou)
- Zařazeno do: hodnocení „Junior Teatender roku 2018“
pohárů značek Monin, Coca-Cola a výběru 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: „**Černé 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 DILMAH (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 2).
 6. V případě užití průmyslově vyráběných ochucených nealko nápojů jsou přípustné pouze produkty společnosti COCA-COLA. (viz příloha 2).
- 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 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 **DILMAH**
- 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:**
- | | |
|---------------|--|
| 07:30 - 09:00 | registrace, losování pořadí |
| 09:00 - 09:30 | slavnostní zahájení, rozprava s komisaři |
| 09:30 - 14:00 | soutěž |
| 12:00 - 13:00 | oběd |
| 15:00 - | slavnostní vyhlášení výsledků a ukončení |
| 15:30 - | raut |
- Materiálně technické zabezpečení soutěže:** Seznam vybavení, které poskytne organizátor:
- Klasický čaj + degustace**
degustační sety – testery
degustační lžičice
formuláře
desky
varné konvice
vodu
koš na odpad
- Volný nápoj**
čaj z portfolia společnosti **DILMAH**
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)
lžice/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...



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

Suroviny pro přípravu VOLNÉHO NÁPOJE

Název společnosti partnera: DILMAH

Zadání partnera:

Vytvořte krátký koktejl s výraznou chutí čaje hodící se k dezertům.

Nominovaný produkt partnera:



Černý cejlonský sypaný čaj ovoněný indickou skořicí.

Objednávkový servis partnera:

Více informací naleznete na www.dilmahshop.cz. Zákaznická linka 800 191 19

Suroviny pro přípravu KLASICKÉHO ČAJE

1. Darjeeling Badamtam FTGFOP1 Second Flush
2. Ceylon OP Dimbula Uduwela
3. Golden Monkey AAA
4. Vietnam Black Tea
5. Bio Hannam Black First Flush
6. English Breakfast
7. Assam Amgoorie TGFOP1
8. Assam Mangalam BPS CI

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 poštovního a balného.

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

Zanzibar

Monin Agave
Monin Amaretto
Monin Ananas / Pineapple
Monin Anýz / Anise
Monin Banán zelený / Banane Verte
Monin Banán žlutý / 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 Citronová šťava s dužinou
Rantcho Lemon 40%
Monin Citronová tráva / Lemongrass
Monin Citron / Glasco Citron / Lemon
Monin Creme Brulee
Monin Cukrová třtina / Sucre de Canne



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



member of International Bartenders Association

Monin Curacao modre / Blue Curacao
Monin Curacao Triple sec
Monin Čokoláda bílá / Blanc Chocolat
Monin Čokoláda s mátou / Chocolat-Menthe
Monin Čokoláda tmavá / Chocolat / Chocolate
Monin Dýňový sirup kořeněný / Pumpkin Spice
Monin Donut NOVINKA
Monin Estragon / Estragone / Taragon
Monin Falernum
Monin Fialka / Violette / Violet
Monin Gin / Saveur Gin
Monin Granátové jablko / Pomegranate
Monin Grapefruit bílý / Pamplemousse
Monin Grapefruit růžový / Pink Pamplemousse
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 sirup
Monin Jablečný koláč / Apple Pie
Monin Jablko zelené / Pomme Verte
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 / limetkovo-citronová koncentrovaná šťáva
Monin Limetka / Citron Vert / Lime
Monin Lískový oříšek / Noisette / Hazelnut
Monin Lískový oříšek pražený
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
Monin Med / Miel / Honey
Monin Meloun vodní / Watermelon

Karlovarské minerální vody, a.s.
Mattoni GRAND perlivá 0.33l sklo

Coca Cola:

Kinley Tonic
Kinley Bitter Rose
Kinley Ginger Ale



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

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
Monin Třešeň / Cerise / Cherry
Monin Vanilka / Vanille / Vanilla
Monin Vanilka francouzská / French Vanilla
Monin Zázvor / Gingembre / Ginger
Monin Žvýkačka / Bubble Gum

Sirupy bez cukru

Monin Karamel bez cukru / sugar free
Monin Lískový oříšek bez cukru / sugar free
Monin Vanilka bez cukru / sugar free

Ovocná pyré

Monin Banán
Monin Borůvka
Monin Broskev
Monin Červené plody
Monin Jahoda
Monin Kiwi
Monin Kokos
Monin Liči
Monin Malina
Monin Mango
Monin Maracuja
Monin Rakytník
Monin Třešeň
Monin Yuzu
Monin Zelené jablko

Cappy Jablko 100%
Cappy Černý Rybíz
Cappy Grep



member of International Bartenders Association