

PROPOZICE - Junior Teatender Competition

- Název soutěže: **TEEKANNE – CZECH TEATENDER CUP 2018**
- Pořadatel soutěže: Česká barmanská asociace & Integrovaná střední škola Slavkov u Brna, příspěvková organizace
- Garant soutěže: Jiří Boháč, tel.: 777 901 980, bohac@cbanet.cz
- Datum: 14. 11. 2018
- Místo konání: Golf hotel Austerlitz, Na golfovém hřišti 1510, Slavkov u Brna
- Registrace přihlášek: do 4. 11. 2018 on-line na www.cbanet.cz
on-line registrace je podmínkou účasti na soutěži!
Přihlášením do soutěže soutěžící souhlasí s kodexem GDPR
https://www.cbanet.cz/cba_gdpr
- Startovné: 500,- Kč hradí při registraci pouze soutěžící, který není členem CBA nebo JSC.
- Účastnický poplatek: 650,- Kč soutěžící a 300,- Kč doprovod hradí pořadateli při registraci (náklady na soutěž a stravné).
- Zařazeno do: hodnocení „Junior Teatender roku 2018“
Pohárů značek Monin, Coca Cola 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: „**Ochucené, ovoněné, aromatizované**“.
 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 **TEEKANNE** (viz příloha 1.)
 2. Nápoj obsahuje min. 30% čajového základu
 3. Alkohol není povolený.
 4. Servis včetně skla si každý soutěžící zajistí sám.
- 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.
- 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 **TEEKANNE**
- 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
- Časový harmonogram:** 8:30 – 9:00 registrace soutěžících a losování pořadí
9:00 – 9:30 slavnostní zahájení soutěže
9:30 – 15:30 rozprava s komisaři a start prvních soutěžících
12:00 – 13:00 oběd ve školní jídelně
16:00 předpokládané slavnostní vyhlášení výsledků, po vyhlášení výsledků raut pro všechny účastníky ve školní jídelně
- Doplňující údaje:** Bezplatné parkování zajištěno v místě konání soutěže.
- Materiálně technické zabezpečení soutěže:** Seznam vybavení, které poskytne organizátor:
- Klasický čaj + degustace**
degustační sety – testery + degustační lžíce
formuláře, desky
varné konvice, vodu
koš na odpad
- Volný nápoj**
čaj z portfolia společnosti **TEEKANNE**
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:

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: TEEKANNE

Zadání partnera

Vytvořte horký čajový **PUNCHE** drink s výraznou chutí čaje.

DARJEELING

Vysokohorský čaj, který pro své vlastnosti získal mezi milovníky čaje přívlastek „Light & Bright“. Disponuje nezaměnitelným květinovým aroma s výraznou tříslovinou. Mezi gurmány je přezdíván čajovým šampaňským.



Objednávejte:

Čaje TEEKANNE v případě potřeby objednávejte bezplatně u společnosti TEKKANNE, a.s. kontaktní osoba pro objednání čaje: pan **Josef Krčil**, Area Sales Specialist,

email: josef.krčil@teekanne.cz, tel. +420 606 654 505.

Suroviny pro přípravu KLASICKÉHO ČAJE

1. Tuareg
2. Genmaicha Musashi
3. Sakura Kukicha
4. China Jasmine s květy
5. Masala chai
6. Lapsang Souchong
7. China Jasmine – Dračí perly
8. Earl Grey

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 balíčku za cenu poštovného a balného.

Školy připravující se na soutěž se obraťte na garanta soutěže: Jiří Boháč, bohac@cbanet.cz, 777 901 980

Teisseire:

Kompletní portfolio produktů Teisseire naleznete

https://www.cbanet.cz/souteze/portfolio/teisseire_portfolio_2018.pdf. Všechny druhy uvedené v přihlášce a odeslané v řádném termínu budou k dispozici v dostatečném množství.

Zde naleznete kompletní informace o produktu a kontakt na dodavatele <https://www.espresso.cz>

Coca-Cola:

CAPPY pomeranč 60% 0,2l

CAPPY jablko 20% 0,2l

CAPPY jahoda 35% 0,2l

CAPPY černý rybíz 25% 0,2l

CAPPY hruška 33% 0,2l

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>