



DAVID NEUMANN

&



pořádají

SPRING FLAIR BARTENDING COMPETITION

POD ZÁŠTITOU
HOTELOVÉ ŠKOLY PŘÍBRAM

A



CZECH *flair* TEAM

Propozice soutěže

Všeobecné informace – Spring Flair Bartending Competition		
Datum	16.4.2019	
Místo konání	Pizzeria & Ristorantte Atollo, Mariánská 285, Příbram, www.atollo.cz	
Přihlášky	do 31.3.2019	on-line na www.cbanet.cz/cba_souteze
Program	09:00 – 10:00 h	Registrace soutěžících + losování startovních čísel
	10:00 – 12:00 h	Junior Flair Competition
	12:30 – 13:00 h	Vyhlášení výsledků Junior Flair Competition
	13:00 – 14:00 h	Oběd
	14:00 hod	Vystoupení Raego feat
	14:00 – 16:00 h	Professional Flair Competition
	16:30 – 17:00 h	Vyhlášení výsledků Professional Flair Competition
Účastnický poplatek:	500,- Kč	splatné při registraci

Pravidla:

Cílem soutěžících bude připravit v časovém limitu minimálně 3 a maximálně 5 minut 1 porci drinku Havana Club Anejo Especial + RED BULL working flairem a 1 porci fancy drinku vámi zvoleného exhibition flairem.

1. receptura povinného drinku na working flair

Havana Club Anejo Especial + Red Bull:

4 cl Havana Club Anejo Especial (láhev 0,7L) + celá plechovka Red Bullu

- dávkování rumu na led do skleničky typu rocks - částečné nalití Red Bullu a položení plechovky Red Bullu vedle sklenky

Poznámka: organizátor zajistí veškeré suroviny a sklo potřebné na tento drink

2. receptura na vámi zvolený fancy drink připravovaný exhibičním flairem

- fancy drink musí obsahovat hlavní bázy od spol. JBPR (portfolio níže) – **zajistí organizátor**
- fancy drink musí obsahovat likér či sirup od spol. Monin (portfolio níže) – **zajistí organizátor**
- fancy drink musí obsahovat jednu složku od spol. Kofola (portfolio níže) – **zajistí organizátor**
- ostatní suroviny do fancy drinku vč. ozdoby a skla si každý **soutěžící zvolí a zajistí sám**

3. Od každé suroviny v receptuře musí být vždy použita minimálně jedna originální lahev/obal

4. Všechny suroviny musí být v originálních lahvích, soutěžící může použít max 3 lahve bez etiket opatřené lepící páskou pro lepší viditelnost lahve na spodku, vrchu a kolem nalévátka

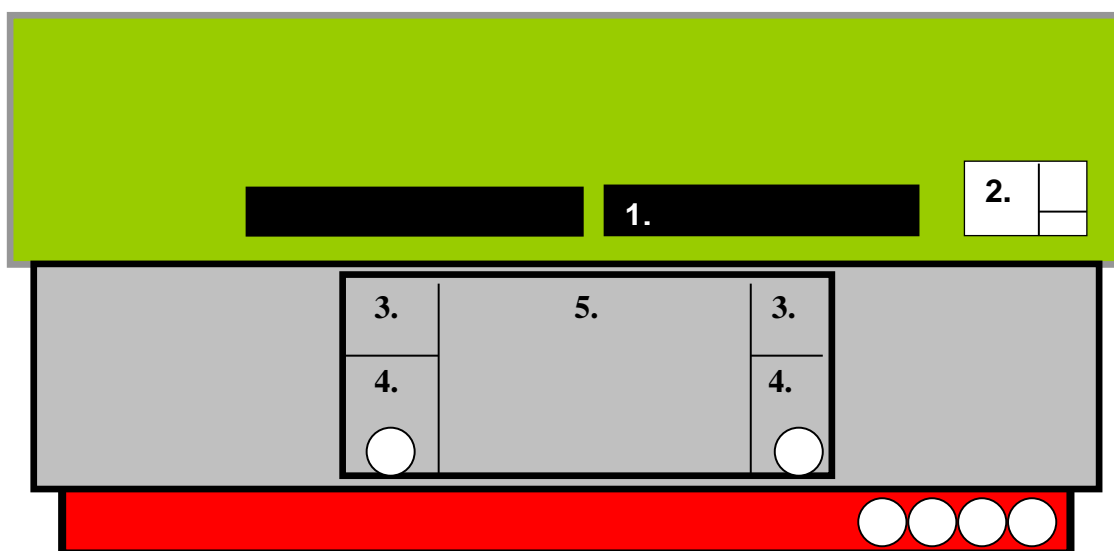
5. Pro disciplínu Exhibition Flair se doporučuje přinést si své vlastní láhve, které se musejí shodovat s danou soutěžní recepturou.
6. Na show/exhibition flair musí mít soutěžící v láhvi nejméně 3 cl produktu (alkohol, sirup). Na working flair pak nejméně ½ - ¾ láhve plné produktu. Házení s prázdnými láhvemi bude bráno jako porušování pravidel a bude striktně penalizováno. Po nadávkování suroviny má barman pouze 5 sec. pro flair s prázdnou láhví, např. trik při ukončení nalévání flairem.
7. Barmani si přinesou svoje vlastní barmanské vybavení na show, na místě bude pouze barová podložka na přípravu drinků a barový organizér s ubrousky a brčky.
8. Použití tréninkových láhví na soutěžním vystoupení je zakázáno.
9. Trénink flairu před samotnou show bude probíhat pouze v prostorách k tomuto účelu určených a pouze s tréninkovými láhvemi, při použití skleněných láhví v prostorách určených pro trénink bude barman ze soutěže diskvalifikován.
10. Každý soutěžící bude mít 3 min. na přípravu barové stanice. Detailní plánec barové stanice k vidění níže.
11. Odpočítávání času začíná od okamžiku, kdy moderátor řekne slovo „GO“. Časový limit bude minimálně 3 a maximálně 5 min. Při překročení těchto časových limitů se budou započítávat trestné body.
12. Všechny nápoje musejí být připravovány na expediční desce barového pultu.
13. Hudba soutěžícího určená na vystoupení nesmí obsahovat explicitní texty a musí být na CD nebo USB!
14. Otevřený oheň a jiné pyrotechnické záležitosti jsou zakázány.
15. Je zakázáno házet předměty do publika, které by mohli zranit či ublížit (led, atd.)
16. Je doporučené oblečení takové, jež bude prezentovat barmany jako profesionály svého řemesla. Během celé soutěže, je zakázané nosit oblečení obsahující loga konkurenčních firem. Povoleno je pouze logo domovského podniku, v němž barman pracuje či školy.
17. Soutěžící startují na vlastní nebezpečí a pořadatel neručí za úrazy či škody způsobené v průběhu soutěže.
18. V průběhu soutěže je přísný zákaz užívání alkoholu a jiných omamných látek.
19. Soutěž je započítávána do hodnocení CBA o Barmana roku 2019 a poháru značek Red Bull a Monin.

V případě, že soutěžící nedodrží jakékoli z výše uvedených pravidel, bude penalizován či diskvalifikován!

Foto a plánek barové stanice



- expediční deska
- zápultí
- speedrack



- | | |
|---------------------------------------|---------------------------|
| 1. barová podložka na přípravu drinků | 4. zásobníky s Red Bullem |
| 2. bar organizér (brčka, ubrousky) | 5. vana na led |
| 3. zásobníky na ovoce | 6. speedrack s láhvemi |

Portfolio JBPR

Havana Club Rum, Absolut Vodka, Beefeater Gin, Olmeca Tequila, Jameson Whiskey, Becherovka Original

Portfolio Monin

<https://www.sirupy-koktejly.cz/sirupy-pyre>

Portfolio Kofola a.s.

<http://www.firma.kofola.cz/nase-napoje>

Závěrečná ustanovení:

1. Porota bude vybrána z řad profesionálních barmanů.
2. Veškerá rozhodnutí porot jsou konečná bez možnosti odvolání.

V případě nejasností mne neváhejte kontaktovat na:

DAVID NEUMANN

+420 604 847 808 | info@davidneumann.cz | www.davidneumann.cz

Partneři soutěže:

