

# PROPOZICE – Professional Cocktail Competition

- Název soutěže: **CALVADOS NOUVELLE VOGUE INTERNATIONAL TROPHIES 2019**  
International Calvados-based cocktails creative competition  
národní kolo
- Pořadatel soutěže: Česká barmanská asociace ve spolupráci s IDAC (Interprofession des Appellations Cidricoles)
- Odborný garant: Česká barmanská asociace
- Garant soutěže: Roman Uhlíř, [uhlir@cbanet.cz](mailto:uhlir@cbanet.cz), tel.: +420 602 388 128
- Datum: 17. 2. 2019
- Místo konání: Abzac, Šimáčkova 704/137, Brno 628 00
- Registrace přihlášek: do 4. 2. 2019 on-line na [www.cbanet.cz](http://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](https://www.cbanet.cz/cba_gdpr)
- Startovné: 500,- Kč hradí při registraci pouze soutěžící, který není členem CBA
- Zařazeno do: hodnocení „Barmana roku 2019“  
Poháru značek Coca-Cola, Monin a zvláštní ceny Mattoni
- Kategorie soutěže: **„Long Drink“** nebo **„Short Drink“** na téma **„PEACE“**  
Vytvoření koktejlu míru. K vytvoření vašeho vyváženého a harmonického koktejlu musíte spojit produkt z vaší země (kromě destilátů) s francouzským jablečným brandy Calvados.  
Podklady pro Calvados: <https://www.cbanet.cz/>

## 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 lokální surovinu kromě destilátů
5. receptura může obsahovat modifikátor
  - Modifikátor rozumíme: bitter, likéry, vermuty apod.
6. celkový obsah alkoholu (alkoholických složek) nesmí přesáhnout 7cl v jedné porci nápoje kromě piva, vína, cidre a Champagne.
7. obsah nápoje 12–15 cl
8. receptura nesmí přesáhnout 6 ingrediencí včetně stříků či kapek
9. domácí suroviny jako jsou bittersy, sirupy, džusy nejsou povoleny
10. sklo dodá organizátor, soutěžící si může sklo zajistit sám - 4 identické sklenice
11. soutěžící používá svoje vlastní barmanské vybavení
12. z důvodu bezpečnosti opalovací lampy nejsou povoleny
13. dekorace mimo koktejlové sklo není povolena
14. 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 lokální surovinu kromě destilátů
5. receptura může obsahovat modifikátor
  - Modifikátor rozumíme: bitter, likéry, vermuty apod.
6. celkový obsah alkoholu (alkoholických složek) nesmí přesáhnout 7cl v jedné porci nápoje.
7. obsah nápoje 7–9 cl
8. receptura nesmí přesáhnout 6 ingrediencí včetně stříků či kapek
9. domácí suroviny jako jsou bittersy, sirupy, džusy nejsou povoleny
10. sklo dodá organizátor, soutěžící si může sklo zajistit sám - 4 identické sklenice
11. soutěžící používá svoje vlastní barmanské vybavení
12. z důvodu bezpečnosti opalovací lampy nejsou povoleny
13. 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 lokální surovinu kromě destilátů
3. v případě užití průmyslově vyráběných sirupů jsou přípustné pouze produkty společnosti Monin (viz. příloha 1)
4. v případě užití minerálních, nebo balených vod jsou přípustné pouze výrobky společnosti Karlovarské minerální vody, a.s. (viz. příloha 1)
5. v případě použití průmyslově vyráběných nealkoholických nápojů jsou přípustné pouze produkty společnosti Coca-Cola (viz. příloha 1)

Počet porcí: 4 z vybrané kategorie

Časový limit: 7 minut Long Drink  
5 minut Short Drink

Led: led dodá pořadatel v provedení: kostka

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: Každý soutěžící představí svůj drink v anglické jazyce před samotným mícháním za barovým pultem mimo časový limit (2-3 minuty) a dále dle platných pravidel PCC 2019, 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 24. do 25. března 2019  
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  
10:00 zahájení soutěže  
12:30 předpokládané ukončení soutěže a vyhlášení výsledků

**Professional Cocktail Competition - Journalist**

8:30 - 9:00 registrace  
9:00 - 9:20 tiskovka a rozprava  
12:00 zahájení soutěže  
14:30 předpokládané ukončení soutěže  
18:30 vyhlášení soutěže

**Professional Cocktail Competition**

12:00 - 12:30 registrace  
13:00 - 13:15 rozprava  
14:00 zahájení soutěže  
18:00 předpokládané ukončení soutěže  
18:30 vyhlášení soutěže

Harmonogram soutěže se může změnit na základě počtu přihlášených účastníků.



Příloha č. 1 - Portfolia jednotlivých partnerů soutěže, v případě použití:

**Coca-Cola:**

Cappy pomeranč 100%  
Cappy jablko 100%  
Cappy černý rybíz

Kinley bitter rose  
Kinley ginger ale  
Kinley tonic water

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>

**Mattoni:**

Mattoni Grand Perlivá

**Monin sirupy a likéry:**

Kompletní portfolio produktů Monin naleznete <http://www.sirupy-koktejly.cz/>. Všechny druhy uvedené v přihlášce a odeslané v řádném termínu budou k dispozici v dostatečném množství.

