

PROPOZICE - Junior Cocktail Competition

- Název soutěže: **Mattoni Grand Drink Junior 2019**
O pohár náměstka hejtmana MS kraje 2019
- Pořadatel soutěže: Hotelová škola Frenštát pod Radhoštěm, p.o. zastoupená RNDr. Ivo Hermanem, ředitelem školy
- Odborný garant: Česká barmanská asociace
- Garant soutěže: Šárka Seibertová, tel.: 777 162 098, e-mail: sarah.jan@seznam.cz
- Datum: 14. 3. 2019
- Místo konání: Dům kultury, Dr. Parmy 254, 744 01 Frenštát pod Radhoštěm (naproti Hotelové škole)
- Registrace přihlášek: do 4. 3. 2019 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,- platí při registraci pouze soutěžící, který není členem CBA nebo JSC.
- Účastnický poplatek: 800,- Kč hradí soutěžící pořadateli při registraci
300,- Kč hradí pedagogický doprovod při registraci (v ceně jsou náklady na stravování a náklady spojené s organizací)
- Zařazeno do: hodnocení „Barmana roku 2019“
Pohárů značek Monin a zvláštní cena Mattoni
- Kategorie nápoje: **Fancy Drink – nealkoholický, nízkokalorický**
- Obsah nápoje max. 44 cl
 - Typ skla: bez omezení
 - Přihlášená receptura do soutěže musí být originální, dosud nepublikovaná.
 - Kalorická hodnota výsledného koktejlu nesmí překročit **limit 65 kcal/100 ml**. Soutěžící je povinen doložit výpočet kalorické hodnoty s uvedením zdroje. Doporučené zdroje výpočtu kalorické hodnoty potravin: <https://www.kaloricketabulky.cz/tabulka-potravin>
- Suroviny:
- Soutěžící musí v koktejlu použít minimálně 10 cl neochucené, minerální vody Mattoni Grand (perlivá, jemně perlivá, neperlivá).
 - Použití jiných vod nebo jiných tekutin s obsahem CO₂ je zakázáno.
 - Je doporučeno pracovat s čerstvým ovocem, ovocnými a zeleninovými šťávami.
 - Je zakázáno použití doma připravených surovin.
 - Je povoleno použít maximálně 2 cl sirupu na jednu porci.
 - Maximální počet použitých surovin pro výrobu koktejlu je 7.
 - V případě užití sirupů jsou přípustné pouze produkty společnosti Monin, kompletní portfolio sirupů MONIN naleznete [zde](#)
- Počet porcí: 3
- Časový limit: 6 minut
- Led: Led dodá pořadatel v provedení: kostka 3x3 cm



- Receptura: Receptury se stávají majetkem CBA a pořadatele soutěže, bez nároku na honorář v případě jejich zveřejnění.
- Hlavní komisař CBA: Martin Vogeltanz, generální komisař CBA tel.: 775 258 498, vogeltanz@cbagnet.cz
- Pravidla: Soutěžící se řídí platnými pravidly JCC 2019 umístěnými na www.cbagnet.cz a doplňujícími informacemi uvedenými v těchto propozicích.
- Hodnocení soutěže: Dle platných pravidel JCC 2019 umístěných na www.cbagnet.cz. Rozhodnutí porot jsou konečná. Případný protest je možné podat u hlavního komisaře, výhradně však v místě a ve dni konání soutěže.
- Ceny: 1. místo – pohár, diplom, věcné ceny a pozvání pro celou svoji třídu na světové finále **Mattoni Grand Drink 2019** v Praze dne 8.6.2019.
Cena zahrnuje dopravu tam i zpět.
2. místo – diplom, pohár, věcné ceny
3. místo – diplom, pohár, věcné ceny
- Časový harmonogram: 08:00 - 09:00 registrace soutěžících a doprovodů, losování pořadí ve vestibulu Domu kultury Frenštát pod Radhoštěm
09:00 - 10:00 rozprava
09:30 slavnostní zahájení
10:00 - 15:00 soutěž
11:30 - 13:30 oběd v průběhu soutěže v Hotelové škole
16:00 slavnostní vyhlášení výsledků, ukončení soutěže, raut v Hotelové škole
- Doplňující informace: Ubytování pro soutěžící a doprovod je zajištěno v Domově mládeže Hotelové školy, Mariánská 252, 744 01 Frenštát pod Radhoštěm
Cena 350,- Kč / osoba včetně snídaně (ubytování 250,- Kč, snídaně 100,- Kč), platba proběhne na místě.
Požadavky na ubytování zasílejte andrea.tobolova@hotelovkafren.cz do 4. 3. 2019
Mgr. Andrea Tobolová – tel: +420 602 263 101, 556 836 551

