



Střední škola Brno,
Charbulova, p. o.

Vážení přátelé,
ředitelka Střední školy Brno, Charbulova, příspěvková organizace

RNDr. Jana Marková vyhlašuje

18. ROČNÍK

**SOUTĚŽE VE ZNALOSTECH O PIVU,
V ČEPOVÁNÍ A SERVISU PIVA A V MÍCHÁNÍ NÁPOJŮ S PIVEM**

BIRELL CUP 2018

Soutěž se uskuteční tradičně v netradičním prostředí školního hřiště a v přilehlých prostorách
dne **10. května 2018 od 10:00 hodin.**

Záštitu nad soutěží převzal Plzeňský Prazdroj, a.s.



Garantem a spoluorganizátorem soutěže je Asociace číšníků ČR.

Kontakty pro informace k soutěži:

- **Mgr. Miroslav Vystrčil**, tel. č. 775 350 606, vystrcil@charbulova.cz
- **Bc. Blanka Musilová**, tel. č. 728 255 968, musilova.blanka@charbulova.cz
- Případně na www.asciscr.cz a www.charbulova.cz.



PROPOZICE

Birell Cup je soutěž jednotlivců z řad žáků gastronomických učebních oborů, hotelových škol, ostatních odborných oborů a zařízení, pivnic, hostinců, ...

Ředitelka soutěže: **RNDr. Jana Marková**, ředitelka Střední školy Brno, Charbulova, příspěvková organizace

Tajemník soutěže: **Mgr. Miroslav Vystřčil**, kontakt +420 775 350 606, +420 548 424 163

Garant soutěže: Plzeňský Prazdroj, a.s.

Termín konání: 10. května 2018

Místo konání: SŠ Brno, Charbulova, p. o. – v prostorách školní zahrady a hřiště
(v případě nepříznivého počasí v prostorách školní jídelny)

Účastnický poplatek: 400,- Kč (v ceně jsou náklady spojené s organizací)

Soutěžní disciplíny:

1. Načepování a servis piva
2. Míchaný nápoj s pivem
3. Soutěž v běhu s pivem

(volba počtu soutěžních disciplín je ponechána na soutěžícím, není dána ani stanovena)

Časový harmonogram:

- 8:30 Zápis a registrace
- 9:45 Slavnostní zahájení soutěže
- 10:15 Soutěž v čepování piva
- 10:30 Soutěž míchaných nápojů s pivem
- 12:00 Přestávka na oběd
- 13:00 Soutěž v běhu s pivem
- 15:45 Vyhlášení výsledků a předání cen (časový posun možný)

Kritéria hodnocení jednotlivých disciplín:

1. Načepování a servis piva

- načepování **1 sklenice 0,33 l** a **1 půllitru** „hladinky“ v limitu 3 minut
- dodržení míry
- vizuální vzhled
- (první dojem, způsob čepování, pevnost pěny, množství, způsob servisu, celkový dojem)

2. Míchaný nápoj s pivem

(dle každého jednotlivce, s ohledem na výstup – long drink na bázi piva)



- namíchání **2 porcí** nápoje s pivem – long drink do sklenice 0,33 l – Radegast Birell nebo **vlastní sklo ve stejném obsahu, objemu**
- časový limit na přípravu **2** minuty, na vlastní ukázkou **4** minuty s použitím povinné ingredience piva Radegast Birell (0,33l, zajistí pořadatel) za podmínek:
- Veškeré další suroviny si musí každý soutěžící zajistit sám).
- kvalita (hodnotí porota)
- dodržení zásad a pravidel CBA
- celkový dojem
- **soutěžící používá vlastní barmanské pomůcky.**

3. Překážkový běh s pivem

- soutěžící načepeje pivo, které po překonání všech překážek předá porotě
 - po absolvování trati se měří hladina piva
 - pokud soutěžící pivo převrhne a vyleje, je diskvalifikován
 - hodnotí se čas a technika (elegance) provedení úkolu
-

Cíle soutěžních disciplín:

- popularizovat nejen tradiční kvalitní české nápoje
- vytvořit tradici vysoké úrovně „české pivní kultury“
- uplatňovat nápaditost, profesionalitu a moderní trendy v gastronomii

Oblečení:

Profesní nebo Radegast Birell

Ceny:

Věcné ceny od sponzora **Plzeňský Prazdroj, a.s.**

Ceny od partnera soutěže firmy **Gastrojobs.cz**

Poháry a ceny ředitelky **SŠ Brno, Charbulova, p. o.**

Každý soutěžící získá **Certifikát jakosti** garantovaný **Asociací číšníků ČR.**

Přihlášky k soutěži:

Závaznou účast potvrdí soutěžící zasláním vyplněného formuláře, který je součástí těchto propozic.

Termín pro zaslání závazné přihlášky a receptury je **do 27. dubna 2018** na adresu:

Mgr. Miroslav Vystrčil

Střední škola Brno, Charbulova, příspěvková organizace

Brno 618 00

E-mail: vystrcil@charbulova.cz

Mobil: + 420 775 350 606

Oběd je zajištěn pro každého soutěžícího v jídelně SŠ (doprovod a ostatní účastníci si mohou oběd zakoupit při zápisu soutěžících).

Vzhledem k náročnosti soutěže není vyloučen časový posun.

Doprovodnými akcemi soutěže BIRELL CUP jsou soutěže:

- **TALÍŘ ZA TALÍŘ – PRO VŠECHNY ZÁJEMCE (příloha č. 1)**
- **GRILOVÁNÍ – PRO SOUTĚŽÍCÍ OBORU KUCHARŮ (příloha č. 2)**

**Přejeme hodně úspěchů v přípravě a soutěžícím
hodně štěstí!**

Birell Cup Brno 2018

10. 5. 2018

Přihláška do soutěže:

(Tiskacím písmem - čitelnost)

Jméno a příjmení soutěžícího:

.....

Datum narození:

.....

Soutěžní disciplína: (označte **přihlašovanou soutěžní disciplínu**)

- barman
- načepování a servis piva
- překážkový běh s pivem
- **TALÍŘ ZA TALÍŘ**

Reprezentující školu, podnik:

.....

Na soutěž mě připravil/a:

.....

Koníčky a záliby:

.....

Absolvované soutěže a úspěchy:

.....

Termín odevzdání: 27. dubna 2018

Na adresu: Mgr. Miroslav Vystrčil, Střední škola Brno, Charbulova 106, 618 00 Brno

e-mail: vystrcil@charbulova.cz

.....

Razítko a podpis zástupce vysílající školy – podniku

.....

E-mailová adresa školy, zástupce

RECEPTURA

Jméno a příjmení:

Název nápoje:

Reprezentující školu, podnik:

INGREDIENCE	MNOŽSTVÍ (cl)

Dekorace nápoje:

Způsob přípravy:

-
-
-
-
-
-

Charakteristika nápoje:

.....

Termín odevzdání: 27. dubna 2018

Na adresu: Mgr. Miroslav Vystrčil, Střední škola Brno, Charbulova 106, 618 00 Brno

e-mail: vystrcil@charbulova.cz

K přihlášce připojuji recepturu soutěžních nápojů. Se všemi podmínkami soutěže jsem srozuměn/a. Souhlasím s možností všeobecné propagace jednotlivce nebo družstva, nápojů, souhlasím s využitím kalkulací nápojů a nečiním si žádných nároků na případnou odměnu.

Razítko a podpis zástupce vysílající školy – podniku:

Doprovodný program pro všechny soutěžící, bez rozdílu typu soutěže, oboru a zkušeností

TALÍŘ ZA TALÍŘ

Propozice: druhý ročník

Datum konání: 10. květen 2018

Čas konání: 11:00 - 12:00 hodin (podle počtu soutěžících bude čas upraven)

Místo konání: školní hřiště, v případě špatného počasí budova školy

Startovné: žádné, v rámci soutěže Birell Cup

Odevzdání přihlášky: zaškrtnout v propozicích TALÍŘ ZA TALÍŘ

Počet soutěžících: neomezen, jednotlivec – každý sám za sebe

Pracovní oblečení: profesní

Pracovní obuv: předepsaná, pevná

Časový limit: nejlepší čas, čas se nezastavuje

Soutěžní inventář: masové talíře (zajistí pořadatel)

Soutěžní disciplína: tři talířový servis z bodu A do bodu B, přeložení pomyslné přílohy, založení hodnotící komisi

Pracovní pomůcky: příručník, překládací příbor (zajistí organizátor)

Soutěžící bude dodržovat: všechny zásady bezpečnosti nejen při vlastní soutěži

Partneři soutěže



Pan Roman Rohrwasser
Předseda hodnotící komise



Ing. Miloslav Látal
Člen hodnotící komise



K dobrému pivu něco dobrého k zakousnutí!

Proč ne něco dobrého připraveného na grilu?

Přijďte předvést vaše odborné dovednosti, předat si zkušenosti, postřehy, ale především se přijďte dobře pobavit!

Vyhlašujeme

5. ročník soutěže pro obor kuchař v rámci soutěže Birell Cup



GRILOVÁNÍ

na venkovním grilu

(občerstvení k pivu z mletého kuřecího masa)

Soutěž je určena pro 2 členné týmy žáků 1. – 2. ročníků oboru kuchař

nebo hotelových a gastronomických škol,

doplněná o další kuchařské disciplíny – krájení cibule, kuchařský test, kuchařský dovednostní běh

Termín: 10. května 2018

Zahájení soutěže: 9:15 hod.

(v případě nepříznivého počasí ve venkovních prostorách před školní jídelnou a v prostorách školy)

Účastnický poplatek: 250,- Kč za soutěžícího

Oběd bude zajištěn pro každého soutěžícího ve školní jídelně SŠ

(doprovod a ostatní účastníci si mohou oběd zakoupit při zápisu soutěžících)

Časový harmonogram:

8:30 zápis a registrace

9:00 seznámení s obsluhou grilu

9:15 slavnostní zahájení soutěže, rozlosování soutěžních týmů

9:20 – 9:45 odborný test

9:50 – zahájení soutěžní disciplíny – grilování

10:30 – zahájení soutěžní disciplíny - krájení cibule

12:00 – zahájení soutěžní disciplíny – kuchařský dovednostní běh

15:30 - vyhlášení výsledků a předání cen

Časový posun je možný vzhledem k náročnosti soutěže.

Soutěžní disciplíny:

- Odborný test
- Soutěž v grilování
- Soutěž v krájení cibule
- Soutěž v kuchařském běhu a přípravě špízu

Kritéria hodnocení jednotlivých disciplín:

1) Odborný test

Každý soutěžící samostatně vyplní odborný test, body se týmu sčítají (základní odborná terminologie, odborné otázky učiva 1. – 2. ročníku, poznávání koření, surovin apod.)

2) Soutěž v grilování

Při registraci předat kalkulaci na 5 porcí soutěžního pokrmu z mletého masa spolu s technologickým postupem

Každý tým obdrží 500g mletého kuřecího masa

Z uvedených surovin připraví tým na grilu min. 5 porcí soutěžního úkolu - občerstvení k pivu

- Na soutěžní úkol má tým **30 minut**, pokrm bude připraven na venkovním **plynovém grilu Campingaz s lávovými kameny**
- Soutěž v grilování probíhá současně na dvou pracovištích, soutěžící mohou použít při grilování alobal nebo alobalové misky – soutěžící si zajistí sami
- **Organizátor zajistí základní inventář** (stůl na přípravu 80x80, krájecí desky, miska na zpracování mletého masa, cca 5 ks misky na ostatní suroviny, inventář na pečení – grilovací souprava (kleště, obracečky)
- **Organizátor zajistí základní suroviny:**
 - Hladká mouka, **mléko**, **smetana**, **vejce**, olej stolní, loupanou cibuli, čerstvé bylinky (petrželka, tymián, bazalka, pažitka, rozmarýn, oregano, pažitka), sůl
- Další suroviny si soutěžící dovezou sami – v uzavíratelných a popsaných nádobách (ohledně ukládání do lednic).
- Na prezentaci soutěžního úkolu budou k dispozici bílé masové talíře 2 ks/tým (soutěžící mají možnost dovést vlastní inventář na prezentaci), další porce budou expedovány na plastových táccích
- Soutěžící představí svůj výrobek hodnotící komisi
- Po ukončení úkolu provedou základní úklid
- Jednu porci má možnost ochutnat soutěžící s doprovodem
- **Hodnotí se:**
 1. výsledný výrobek – vzhled, chuť, nápaditost
 2. souhra týmu, samostatnost, dodržení časového limitu

3) Soutěž v krájení cibule

- Soutěžící budou krájet cca 200g cibule nejmenno (jednotlivě; body se týmu sčítají)
- Cibuli a inventář na soutěž zajistí organizátor
- **Kuchařské nože mají soutěžící vlastní**
- Nástup na soutěž (bude upřesněno na začátku soutěže)

4) Kuchařský běh

- Každý soutěžící běží samostatně, body se týmu sčítají, běží se na čas
- Soutěžící vybíhá k 1. stanovišti – navléká si jednorázové rukavice
- Na 2. stanovišti připraví jednoduchý špíz z připravených surovin (uzenina, zelenina)
- Na 3. stanovišti položí špíz na gril – časový limit se ukončí

Oblečení:

Profesní kuchařské oblečení

Hodnotící komise: zástupce sponzorské firmy, odborní učitelé

Uzávěrka přihlášek do 27. dubna 2018 – počet soutěžících je omezen.

Kontaktní osoba: Mgr. Petr Nečas , necas@charbulova.cz

Telefon: 548 424 123, 601 367 284

Upozornění -

z organizačních a časových důvodů se nelze zúčastnit soutěže Birell Cup a zároveň kuchařské soutěže v grilování!





PŘIHLÁŠKA

soutěž

GRILOVÁNÍ

/občerstvení z mletého masa/

ŠKOLA:	
1. Soutěžící – jméno, příjmení, obor, ročník	
2. Soutěžící – jméno, příjmení, obor, ročník	
NÁZEV SOUTĚŽNÍHO VÝROBKU:	
Kontaktní osoba, e-mail, telefon:	

Termín odevzdání: 27. dubna 2018

**Na adresu: Mgr. Petr Nečas, Střední škola Brno, Charbulova, příspěvková organizace,
Charbulova 106, 618 00 Brno, nebo e-mail: necas@charbulova.cz**

Recepturu soutěžního výrobku předáte u registrace v den soutěže.

**Byli jsme seznámeni s podmínkami soutěže a souhlasíme s možností propagace jednotlivce
nebo družstva, případně kalkulace občerstvení a nečiníme si žádných nároků na případnou
odměnu.**

Razítko a podpis zástupce školy

ŠKOLA:

JMÉNA SOUTĚŽÍCÍCH:

.....

KALKULACE SOUTĚŽNÍHO VÝROBKU

Název:

surovina	měrná jednotka	hrubá váha	odpad	čistá váha

Technologický postup: