



Střední škola Brno,
Charbulova, p. o.

Vážený přítel,
ředitelka Střední školy Brno, Charbulova, příspěvková organizace

RNDr. Jana Marková vyhlašuje

19. ROČNÍK

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

BIRELL CUP 2019

Soutěž se uskuteční tradičně v netradičním prostředí školního hřiště a v přilehlých prostorách dne 14. května 2019 od 9:30 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.ssposbrno.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, příspěvkové organizace

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

Záštitu nad soutěží převzal:

Plzeňský Prazdroj, a. s

Garant soutěže: **Asociace číšníků České republiky**

Termín konání: **14. května 2019**

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

Účastnický poplatek: 500,- Kč soutěžící

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.)

4. Baristická soutěž

5. Doprovodná soutěž pivních disciplín: Talíř za talíř

6. Samostatná soutěž: Grilování masa

Časový harmonogram:

8:30	Zápis a registrace
9:15	Začátek soutěže v grilování
9:45	Slavnostní zahájení soutěže
10:00	Soutěž v přípravě kávy
10:15	Soutěž v čepování piva
10:30	Soutěž míchaných nápojů s pivem
11:00	Talíř za talíř
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

- Příprava **2 porcí** nápoje s pivem – fancy drink
- **Povinné složky nápoje: 2 cl London Dry Gin Master's, ovocné puré z portfolia Monin** (viz příloha) a **Radegast Birell**
- sklenice 0,33 l – Radegast Birell nebo vlastní sklo ve stejném obsahu, objemu
- časový limit **4** minuty
- 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 načepuje 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

Cíl

- 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 30. dubna 2019** na adresu:

Mgr. Miroslav Vystrčil

Střední škola Brno, Charbulova, příspěvková organizace

Brno 618 00

E-mail: vystrcil@charbulova.cz

Mobil: + 420 775 350 606

Stravování je zajištěno pro soutěžící.

Vzhledem k náročnosti soutěže není vyloučen časový posun.

Doprovodnými akcemi soutěže BIRELL CUP jsou soutěže:

- **BARISTICKÁ SOUTĚŽ** (příloha č. 1)
- **TALÍŘ ZA TALÍŘ** (příloha 2)
- **GRILOVÁNÍ** – pro soutěžící oboru kuchař (příloha č. 3)

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

Birell Cup Brno 2019

14. 5. 2019



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
- barista
- talíř za talíř

Reprezentující školu, podnik:

.....

Na soutěž mě připravil/a:

.....

Koníčky a záliby:

.....

Absolvované soutěže a úspěchy:

.....

Termín odevzdání: 30. dubna 2019

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

e-mail: vystrcil@charbulova.cz

.....

Razítka 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: 30. dubna 2019

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:

Vittoria Adriano Cup 2019

Baristická soutěž

Odborný garant:	Fa. LOHAS s.r.o. Brno
Datum:	úterý 14. 5. 2019
Kategorie nápojů:	2 x Flat White, 2 x Latte macchiato
Garant soutěže:	Blanka Musilová, předsedkyně AČČR
Tel.:+420 728 255 968	Email: musilova.blanka@charbulova.cz
Hlavní komisař:	Martin Sloučka
Komisaři soutěže:	Adam Troubil, Roman Pospíchal
Fotograf:	Jiří Beníček
Startovné:	500,- Kč soutěžící,

Maximální počet soutěžících je 15! (z časových a organizačních důvodů)

Hodnocení:

- technika práce a práce s mlékem – efektivnost a neplýtvání
- komunikace s hostem (porotou) – základní otázky o kávě
- hygiena a efektivnost práce
- profesionální přístup, stejnost provedení nápojů
- při přípravě nápojů Flat White a Latté Machiato lze využít etching = vypichování,
- dozdobení tyčinkou na latte art a vytvořit na povrchu motiv dle fantazie.

Časový limit: 5 minut příprava, 10 minut vystoupení a 5 minut na úklid

Typ sklenic:

- sklenice NEXT na Flat White 166 ml
- sklenice VA na Latte macchiato 300 ml

Časový harmonogram:

08:30	registrace
09:45	slavnostní zahájení soutěže
10:00	rozprava s komisaři a prohlídka pracoviště
10:20	první soutěžící
14:30	konec soutěže
15:45	vyhlášení výsledků soutěže

Ceny:

- 1. místo** – diplom, pohár, věcné ceny
 - 2. místo** – diplom, pohár, věcné ceny
 - 3. místo** – diplom, pohár, věcné ceny
- Ostatní soutěžící obdrží diplom a dárek

Soutěžící budou mít k dispozici:

Kávu **VITTORIA ADRIANO**, mléko plnotučné, profesionální espresso kávovar dvou skupinový značky Vibiemme, profesionální kávomlýnek, tamper a opěrku portafilteru. Sklenice na Flat White a sklenice na Latte Macchiato, cocktailové ubrousky a vše potřebné na servis. Pracoviště bude připraveno s veškerými baristickými pomůckami, štětce, tahací ubrousky, lžičky, cukr bílý a třtinový VA. Porcelánové konvičky 0,100 ml na Espresso pro Latte Macchiato, (lépe se bude nalévat do mléka). Konvičky na pění mléka o obsahu 0,6 l a 0,3 l v dostatečném množství.

Barista vystoupí ve školní uniformě, nebo baristickém oblečení. Produkty od Baristů bude hodnotit odborný komisař vizuálně a následně budou věnovány k ochutnání do pléna divákům.

Partneři soutěže Baristů:

- SAHM Gastro a.s.** - partner pro gastronomii – specialista na sklenice a porcelán
- LOHAS s.r.o.** - distributor kávy Vittoria Adriano a dalších káv, čajů a čokolády
- Aqualink s.r.o.** - filtry Brita na úpravu vody k technologiím
- Live Coffee**
- Puly Caff,**

Charakteristika kávy VITTORIA ADRIANO

Káva je pražena v severní části Itálie v pražírňě, která se pražením kávy zabývá již více než 50 let. Směs 12-ti kávových zrn z celého světa, je namíchána v poměru 80 % Arabica a 20 % Canephora (Robusta) - je koncipovaná pro přípravu espressa. Obsažená kávová zrna pocházejí z různých plantáží - z jižní Ameriky - Brazílie, střední Ameriky - Panama, ale i z Afriky – Keňa. A jeden z podílů směsi VA je i velmi ceněná káva z Indie – Cherry washed typ AAA. Vhodná kombinace směsi kávových zrn a způsobu pražení potlačuje kyselost nápoje, posiluje jeho plnost v ústech i na jazyku a tím vytváří kakaový chuťový dozvuk, tak charakteristický pro italské pražení naší kávy na espresso.

Flat White

Moderní dvojitě Espresso s mlékem a mléčnou pěnou, připravené ze 14-16 gramů mleté kávy do sklenice o obsahu 120 – 180 ml. Vývoj tohoto nápoje začal v Australském Melbourne a dál se různě rozšířil do světa. Tato receptura se vykládá bohužel různě, nicméně jde vždy o dvojitou dávku Espresso do malé skleničky (14-16 gramů mleté kávy, připravené jako dvojitě espresso, jehož průtok je 20-30 vteřin a obsah espressa ve skleničce je tedy 40-60 ml). Následně je do sklenice přidáno napěněné mléko s mléčnou pěnou až po okraj sklenice. Pěny by mělo být maximálně na 1/3 kávové lžičky na plocho, ideálně 3 – 5 milimetrů. A to je tedy Flat White.

Latte Macchiato

Sklenice o obsahu 250-300 ml plná po okraj našlehaného teplého mléka cca 60-70 °C s mléčnou pěnou, která je vysoká cca 1 cm, maximálně až 1/3 obsahu sklenice. Takto připravené mléko, je následně doplněno porcí espressa, vlitou tak, že vytvoří pod pěnou na vrstvě mléka hnědý proužek. Díra, kterou Espresso vytvoří na povrchu, se dříve zakrývala pěnou z mléka, dnes je toto již nežádoucí. Díky technice etching (vypichování) za pomoci latte art tyčinky, se dá vytvořit nějaký fancy ornament z cremy espressa.



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

TALÍŘ ZA TALÍŘ

Propozice:	3. ročník
Datum konání:	14. květen 2019
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, <u>pevná</u>
Časový limit:	nejlepší čas, čas se nezastavuje
Soutěžní inventář:	masové talíře (zajistí pořadatel)
Soutěžní disciplína:	třítalířový 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





exclusivebottle

Ovocné limonády

Poctivé pyré je základ!

Malina
Rebarbora
Karotka VEGANI
Červená řepa VEGANI
Zelené jablko
Maracuja
Jahoda
Mango

Informace o alergenech na vyžádání u obchodu
koncepty s.r.o. Lascibar, s.r.o.
všecky úrady kulinářské | T. www.monin.cz

Ovocné limonády

Poctivé pyré je základ!

Třešňi
Rakytník
Liči
Lesní plody
Ananas
Borůvka
Kiwi
Yuzu

MONIN



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

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



GRILOVÁNÍ

na venkovním grilu

(občerstvení k pivu z mletého masa (50 % hovězího a 50 % vepřového).

**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: 14. května 2019

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 500 g mletého masa (50 % hovězí maso, 50 % vepřové maso).

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 200 g 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 30. dubna 2019 – 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: 30. dubna 2019

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

.....

KALKULACE SOUTĚŽNÍHO VÝROBKU

Název:

surovina	měrná jednotka	hrubá váha	odpad	čistá váha

Technologický postup: