



# GASTRO 2011 festival OSTRAVA

OSTRAVSKÉ VÝSTAVY,  
UNIHOST OSTRAVA,  
STŘEDNÍ ŠKOLA SPOLEČNÉHO STRAVOVÁNÍ, OSTRAVA - HRABŮVKA

VE SPOLUPRÁCI S

ASOCIACÍ KUCHARŮ A CUKRÁŘŮ ČR,  
ASOCIACÍ ČÍŠNÍKŮ ČR,  
ČESKOU BARMANSKOU ASOCIACÍ  
CZECHTOURISM  
BUDWEISER BUDVAR

POŘADAJÍ

## GASTRO FESTIVAL OSTRAVA 2011

FESTIVAL TRADICE A NOVÝCH TRENDŮ

24. - 26. LISTOPADU 2011

Soutěžní část Gastro festivalu Ostrava je realizována s finanční podporou  
Magistrátu Statutárního města Ostrava

pod záštitou primátora Statutárního města Ostravy Ing. Petra Kajnara,  
Mgr. Věry Pálkové, náměstkyně hejtmana Moravskoslezského kraje  
a Ing. Jana Březiny, předsedy představenstva Krajské hospodářské komory.

Doprovodné soutěže při Gastro festivalu Ostrava jsou pořádány s partnery.



**Soutěžní část Gastro festivalu 2011 je realizována  
ve spolupráci a s finanční podporou těchto partnerů a sponzorů:**

**OSTRAVA!!!**



## **Organizační tým:**

Ředitel Gastro festivalu Ostrava 2011: Ing. Zdeněk Blinka – předseda představenstva UNIHOST  
Generální rozhodčí: Karel Mayer – 1.místopředseda představenstva UNIHOST

## **Soutěžní obory:**

Kuchař – kuchařka

Cukrář – cukrářka

Číšník – servírka

Sommelier

Dovednostní čepování piva

Barman

Barista

Doprovodné soutěže:

Vyřezávání ovoce a zeleniny (carving): Odborný garant Luděk Procházka

Obor pekař: Školy, které vyučují tento obor, se mohou svými výrobky prezentovat mimo soutěž na výstavní ploše.

Tyto soutěže jsou určeny studentům a žákům do 21 let středních škol, které vyučují gastronomické obory, pokud není uvedeno jinak.

## **Organizační pokyny:**

Přihláška a termín uzávěrky: Přihlášku nutno odeslat do 31.10.2011 na: [gastrofestival@gmail.com](mailto:gastrofestival@gmail.com)  
pan Zahradil, mobil 602 555 785, (kopii zaslat na: [sekretariat@ssss.cz](mailto:sekretariat@ssss.cz))

Ubytování: Zajištěno a hrazeno organizátorem Gastro festivalu Ostrava pro soutěžící a jejich doprovody v Domově mládeže v Ostravě – Hrabůvce, Krakovská 1095, Ostrava.

Stravování: Snídaně a večeře je pro ubytované hosty zajištěna.

Pro soutěžící a doprovod je zajištěno stravování na výstavišti Černá louka formou poukázky.

Pro soutěžící v oboru kuchař, cukrář, číšník a 2 doprovody (vedoucí a commis) je ubytování včetně stravování na výstavišti Černá louka formou poukázek hrazeno organizátorem od středy 23.11.2011 do soboty 26.11.2011.

Prezentace: V den soutěže min. 2 hodiny před zahájením soutěže přímo na výstavišti Černá louka.

Příjezd pro soutěžící: V den soutěže přímo na výstaviště Černá louka.  
Ve vrátnici výstaviště bude seznam přihlášených soutěžících pro bezplatný vstup k registraci.

Slavnostní zahájení: Čtvrtek 24.11.2011 v 9.00 hod. na výstavišti Černá louka.

Účastnický poplatek: Pro každého soutěžícího a commis v každé kategorii je účastnický poplatek stanoven na částku 300,-- Kč a pro každou doprovodnou osobu účastnický poplatek činí 200,-- Kč.  
Tento poplatek zajišťuje stravování formou poukázky.

Kategorie dovednostní čepování piva je od úhrady účastnického poplatku osvobozena.

Kategorie vyřezávání ovoce a zeleniny se řídí vlastními propozicemi.

Organizátor soutěže si vyhrazuje právo omezení počtu soutěžících.  
Všichni soutěžící se řídí programem Gastro festivalu od zahájení do jeho ukončení.

# **GASTRO FESTIVAL OSTRAVA 2011**

## **OBOR KUCHARŮ**

### **PROVÁDĚCÍ USTANOVENÍ - PROPOZICE SOUTĚŽE**

Soutěžní část Gastro festivalu Ostrava 2011 je realizována s finanční podporou

**Magistrátu Statutárního města Ostravy**

Soutěž je určena studentům a žákům do 21 let středních škol, které vyučují gastronomické obory.

#### **Soutěžní kategorie A (výstavní):**

**Slavnostní moderní volná rautová mísa pro 8 osob** (3 hlavní výrobky a minimálně 3 doplňky) se 2 studenými omáčkami a prezentačním talířem s **1 porcí** a stručným popisem jednotlivých výrobků.

#### **Organizační záležitosti:**

Soutěžícímu bude vymezen výstavní prostor 80x120 cm, prostřený a oskertovaný, který bude možno dále dekorovat. Výrobky jsou váhově i tvarově neomezeny, ale měla by dodržovat mezinárodní pravidla WACS..

Výrobky obou kategorií si přiveze soutěžící již s sebou, náklady na jeho přípravu a dopravu si hradí každý sám.

Dekorační prvky mimo exponát lze použít, nebudou však hodnoceny komisí.

Jmenovky a označení exponátů zajistí pořadatel soutěží.

#### **Hodnotící kritéria:**

- 1/ Celkový vzhled a úprava slavnostní mísy
- 2/ Vhodnost použitých surovin
- 3/ Moderní trendy a profesionalita
- 4/ Nápaditost, originalita, vzhled, dodržení moderních prvků a trendů gastronomie

Hodnocení finálních exponátů provede komise odborníků jmenovaných AKC ČR.

## **Soutěžní kategorie B (kuchyňské studio):**

### ***Zadání soutěžního výrobku:***

- připravit (uvařit) před soutěžní komisí a publikem 4 porce hlavního jídla s použitím hlavní suroviny směsi mletého masa 50% hovězího a 50% vepřového v moderním pojetí s prvky české a moravské kuchyně
- vypracování kalkulace a technologického postupu včetně fotografie

### ***Praktická část:***

- vyhotovení 4 porcí hlavního jídla, z toho 1 porce na výstavku a 3 porce k degustaci
- časový limit na přípravu a výrobu soutěžních výrobků včetně výdeje jídel je 45 minut na přípravu a 5 minut na úklid pracoviště
- prezentace na vlastním porcelánu (odborná porota nebude hodnotit vzhled talíře, ale hotový výrobek)
- mleté maso v množství 600-800 g bude k dispozici na místě
- ostatní suroviny na přípravu si zajišťuje a hradí soutěžící sám
- soutěžící je povinen přivést si veškeré pracovní pomůcky
- studia budou vybaveny konvektomatem, dvouplotýnkovým vařičem, dřezem s tekoucí vodou a pracovní plochou a elektrickou přípojkou 220V, alto-shaamem (udržovací skříň) a mikrovlnou troubou
- veškeré potraviny mohou být naváženy a musí být omyté, ne krájené
- soutěžící si může dovézt základní vývary, glacé, těsta (vše nedochucené) s sebou

### ***Finále - praktická část:***

organizace práce  
čistota pracoviště a hygiena  
osobní zručnost  
moderní technika a postupy  
celkový dojem  
ekonomika pokrmů

vůně a chuť výrobku  
skladba a barevnost výrobku  
prezentace na talíři  
dodržení časového limitu  
vyváženost výrobku

Odborný garant soutěže: Jakub Sedláček, 603 571 360, jsedlacek@retigo.cz

# GASTRO FESTIVAL OSTRAVA 2011

## OBOR CUKRÁŘ

### PROVÁDĚCÍ USTANOVENÍ - PROPOZICE SOUTĚŽE

**Kategorie junior:**

#### 1. soutěžní úkol - cukrářský exponát

**Slavnostní dort** - vícedílný o maximální hmotnosti od 3 do 5 kg

**Mísa malých dezertů** - 4 druhy po 6 kusech (malé minidezerty o váze 30 g)

Hodnocení soutěže jednotlivců:

- hodnotící komise pro každou kategorii je složená z předních gastronomických odborníků AKC ČR
- soutěžní výrobky se hodnotí anonymně pouze podle soutěžních čísel
- každý z komisařů hodnotí soutěžní výrobek z více pohledů:

1. Prezentace - využití inventáře, prostoru a doplňků	0 – 10 bodů
2. Sestavení - skladba barev, surovin, vzájemná harmonie	0 – 10 bodů
3. Odborná příprava - preciznost, velikost porcí, náročnost technologie výroby	0 – 10 bodů
4. Aranžmá, podávání - nápaditost, atraktivnost, nové trendy	0 – 10 bodů

#### 2. soutěžní úkol - pódiové vystoupení

**Talířový moučník, jehož základem je francouzská palačinka**

- soutěžící vyrobí dva stejné dezerty, jeden na výstavu a druhý na degustaci
- těsto na palačinku si přinese hotové, na místě upeče a dohotoví (soutěžící ze vzdálenějších míst bude mít možnost připravit si těsto na místě)
- vystoupení na pódiu, k dispozici bude lednice s mrazíci šuplíky, pracovní stůl, dvouplotýnkový vaříč, přípojka elektřiny
- soutěžící si musí veškerý inventář a suroviny připravit a dovézt na vlastní náklady
- podávání moučníku proběhne na talíři, který si soutěžící doveze (na vzhled talíře nebude brán při hodnocení zřetel)
- CELKOVÝ ČAS NA VÝROBU A SERVIS JE 25 MINUT

Hodnocení:

- chuťová harmonie ochutnávky
- vzhled desertu
- sezónnost
- práce soutěžícího
- dodržení hygienických zásad
- celkový dojem

Odborný garant soutěže: Jakub Sedláček, 603 571 360, [jsedlacek@retigo.cz](mailto:jsedlacek@retigo.cz)

# GASTRO FESTIVAL OSTRAVA 2011

## OBOR ČÍŠNÍK

### PROVÁDĚCÍ USTANOVENÍ - PROPOZICE SOUTĚŽE

Soutěžní část Gastro festivalu Ostrava 2011 je realizována s finanční podporou

Magistrátu Statutárního města Ostravy

#### Soutěžní kategorie – výstavní část

##### **Slavnostní tabule pro 6 osob na téma: Událost v mém regionu**

*Velký důraz při hodnocení slavnostních tabulí bude kladen na dodržení základních gastronomických pravidel a kreativitu. V letošním ročníku při rovnosti bodů může dojít k udělení více zlatých, stříbrných či bronzových ocenění.*

Soutěžící si smí uložit své pomůcky k soutěži do vyhrazené kóje v předvečer soutěže, avšak nesmí žádnou část výstavní tabule předem připravit.

Soutěžící smí zahájit přípravu slavnostní tabule v den soutěže nejdříve v 5.30 hod.

Ukončení přípravy slavnostní tabule je v 9.30 hod., kdy může odborná komise zahájit své hodnocení.

Odborná komise zároveň hodnotí i vlastní přípravu slavnostní tabule a vše co s ní souvisí v soutěžním prostoru a především hodnotí vlastní práci a manipulaci soutěžícího číšníka a commiho. Pomoc ostatních členů doprovodu ( učitelé, řidič apod. ) na soutěžní tabuli je zakázána a bude mít dopad na vlastní hodnocení příp. diskvalifikaci soutěžícího.

#### Organizační záležitosti:

Soutěžícím bude vymezen výstavní prostor 16 m<sup>2</sup>, uprostřed soutěžního místa je zajištěna konstrukce k zavěšení případné dekorace (osvětlení apod.) s omezenou nosností.

Soutěžící si zajišťuje vše, včetně stolů a židlí, náklady na dopravu si hradí každý sám. Návoz exponátů (ne příprava) je možná ve středu od 12.00 do 18.00 hod. Po 18. hodině je prostor střežen.

Hodnotící kritéria dle hodnotících tabulek.

Odborná hodnotící komise bude složena z předních profesionálů z oboru číšníků.

## **Soutěžní kategorie – pódiové vystoupení**

### **Tepelná úprava ovoce u stolu hosta včetně servisu pro 2 osoby**

Povinností soutěžícího je tepelná úprava ovoce před zraky hosta v časovém limitu 20 minut, včetně servisu.

Soutěžící vystoupí s vlastním pracovním náčiním a v pracovním nebo školním oblečení.

Základní pracoviště:

flambovací vozík, 1 stůl obdélník, keridon

Servis:

1 stůl 80x80 cm, keridon, 2 židle

Vše ostatní si soutěžící zajistí sám.

Soutěžící musí spolupracovat s commis.

Soutěžící si může vybrat a usadit 1 hosta a 1 odborného komisaře.

Odborný garant soutěže: Karel Mayer, 602 225 575, [freixenetmayer@seznam.cz](mailto:freixenetmayer@seznam.cz)



# **GASTRO FESTIVAL OSTRAVA 2011**

## **OBOR ČEPOVÁNÍ PIVA**

### **PROVÁDĚCÍ USTANOVENÍ - PROPOZICE SOUTĚŽE**

číšník /servírka - VÝČEPNÍ

„VÝČEPNÍ GASTROFESTIVALU 2011“



**Soutěžní část Gastro festivalu Ostrava 2011 je realizována s finanční podporou**

**Statutárního města Ostravy, UNIHOSTU  
a národního podniku Budějovický Budvar**

#### **Hlavní cíl soutěže**

Cílem je soutěžní hodnocení znalostí a praktických dovedností z oblasti výroby, čepování a prodeje piva u přihlášených výčepních. Vzájemné srovnání soutěžících bude kontrolou již dosažených schopností a také impulzem k dalšímu možnému růstu.

#### **Základní charakteristika soutěže**

Základním schématem hodnocení soutěži je část teoretická a část praktická:

##### **a. Teoretická část soutěže – TEST**

15 otázek vztahujících se k historii vzniku, k technologii piva, zbožiznalství a praktické práci výčepního. Každá otázka má tři možnosti, z nichž je vždy jen jedna správná.

Bodování bude za správnou odpověď – 1 bod, za nesprávnou – 0 bodů. Bude stanoveno a vyhodnoceno pořadí v této teoretické části.

## **b. Praktická část soutěže**

- natočení piva do sklenice 0,5 l, nealkoholického piva Budweiser Budvar
- dodržení správné míry
- dodržení časového limitu 4 minuty na 0,5 l
- hodnocení vizuálního vzhledu natočeného piva porotou
- způsob servírování

## **Účast soutěží**

Přihlásit se mohou žáci škol prezentujících se na Gastro festivalu Ostrava 2011 (za každou školu je možno přihlásit více soutěží). Podmínkou je, že přihlášený soutěžící musí být žákem této školy. Soutěž je vypsána pro kategorii jednotlivců.

## **Hlavní kritéria hodnocení**

Hodnocení provádí porota podle stanovených kritérií, s nimiž jsou soutěžící seznámeni před zahájením soutěže.

### **a. Teoretická část soutěže – TEST**

Pořadí se určí podle počtu správných odpovědí. Za každou správnou odpověď je 1 bod.

### **b. Praktická část soutěže**

Pořadí soutěží se určí výpočtem bodových ohodnocení jednotlivých sledovaných atributů čepování piva. Praktickou část hodnotí tříčlenná porota. Každý porotce hodnotí jednotlivě dle svého uvážení **od 0 do 6 bodů** podle těchto kritérií:

Příprava sklenice	-ochlazení, vyčištění, přešetření sklenice
Uchopení sklenice	- správné uchopení sklenice ve spodní třetině či za „stopku“
Způsob čepování piva	- po skle, o dno na tři-čtyřikrát, pěna – mokrá či suchá její tvar, výška a pevnost
Míra načepovaného piva	- přesná míra –maximální počet bodů, nad rysku vodoznaku – ½ bodů, pod míru – 0 bodů
Servis piva	- způsob podání piva na stůl ze správné strany, komunikace s hostem, úsměv a příjemné vystupování, použití podtácku, natočení sklenice k hostu

Celkový vzhled piva	- subjektivní pocit porotce z načepovaného piva po servisu na stůl
Celkový dojem	- celkový dojem z vystoupení soutěžícího od prvního dojmu až po upravenost zevnějšku soutěžícího a jeho vystupování po celou dobu soutěžního výkonu, dodržení časového limitu.

## **Bodové hodnocení**

Každý porotce zapíše své bodové ohodnocení do soutěžního registračního lístku. Celková bodová hodnota výkonu soutěžícího je zjištěna součtem bodového hodnocení jeho vystoupení za všechny porotce.

## **Bodové srážky**

Hlavní rozhodčí společně s řídicím (organizátorem) soutěže má právo odečíst body za nedodržení následujících podmínek:

- za použití nedovolených způsobů při čepování např. propichování bublin, míchání piva, odfouknutí pěny, setřepávání pěny apod. **mínus 5 bodů**
- za postavení piva na podstavec před porotu bez podtácku **mínus 2 body**
- za nedodržení povinnosti předložit pivo rozhodčímu či porotě (soutěžící opustí soutěžní prostor) **mínus 5 bodů**
- za čepování piva po uplynutí časového limitu **mínus 5 bodů**

## **Soutěžní pravidla – průběh soutěže**

- Každý účastník soutěží v čepování sklenice 0,5 l (Budweiser Budvar nealkoholické pivo).
- Na výzvu hlavního rozhodčího přistoupí soutěžící k určené výčepní stoličce podle vylosovaného pořadí.
- Soutěžící má právo (nemusí) zkušební natočení jedné sklenice ještě před zahájením měření časového limitu.
- Časový limit zkušební natočení je 1 minuta.
- Soutěžící nesmí zasahovat do nastavení výčepního zařízení, které je seřizeno odbornou firmou pro všechny účastníky jednotně. Porušení této zásady znamená diskvalifikaci.
- Způsob čepování si určuje soutěžící sám, přičemž musí dbát, aby jeho způsob odpovídal přibližně běžné čepovací praxi.

- Je povoleno přetečení piva při čepování. Sklenice si může soutěžící dle vlastního uvážení vypláchnout vodou (před měřením).
- Není povoleno propichování bublin, míchání piva, odfouknutí pěny, setřepávání pěny a jiné nepovolené způsoby.
- Soutěžící natočí vždy **dvě sklenice 0,5 l** (Budweiser Budvar nealkoholické pivo) v časovém limitu 4 minuty.
- Dodržení časového limitu sleduje rozhodčí u výčepu, který spouští časomíru (stopky).
- Nejpozději po uplynutí časového limitu **určí sám soutěžící**, které natočené pivo chce změřit. K měření rozhodčím postaví pivo soutěžící na podstavec sám. Po změření míry a výšky pěny **přinese sám soutěžící** pivo na podstavec před porotu, která provede vizuální hodnocení. Soutěžící postaví na podstavci pivo na podtácek.
- Výsledky měření a hodnocení zapíše porota do registračního lístku, který předá soutěžící porotě před přistoupením k výčepu. Současně provede porota záznam do svého soutěžního protokolu.
- V případě, že v průběhu výčepu „dojde“ pivo, má soutěžící právo na opakovaný soutěžní pokus v plném rozsahu po příslušném nastavení výčepní stolice.

## Shodné pořadí

Při shodném bodovém hodnocení na prvních třech místech následuje dodatečná soutěž. Soutěžící v takovém případě mají pouze dvě sklenice o obsahu 0,5 l. Časový limit je 3 minuty. Soutěžící již nemají právo zkušebnímu natočení piva. V případě dodatečné soutěže provádí vizuální hodnocení vždy celá porota jednotně, v případě neshody jednotlivých rozhodčí rozhodne hlavní rozhodčí a přidělí bodové ohodnocení soutěžícímu.

Pokud dojde k opakované shodě v pořadí i po prvním dodatečném čepování pokračuje soutěž pro tyto soutěžící dalším dodatečným čepováním. V takovém případě však mají soutěžící k výčepu pouze jednu sklenici (0,5 l) a časový limit se zkracuje na 2 minuty. Soutěžící nemá právo na zkušební čep. Vizuelní hodnocení provádí opět celá porota.

Pokud dojde ke shodě v pořadí i po dodatečných čepováních dle bodu a) a b) pokračuje dodatečné čepování systémem dle bodu b), až do úplného rozhodnutí.

Odborný garant soutěže: Bc. Miroslav Bednář, 724 355 952, miroslav.bednar@budvar.cz

**GASTROFESTIVAL OSTRAVA 2011**

Registrační lístek soutěžícího

Čepování piva

**VÝČEPNÍ GASTROFESTIVALU 2011**

<b>Jméno a příjmení soutěžícího</b>			
<b>SOUTĚŽNÍ KRITÉRIA</b>	<b>Max. počet bodů</b>	<b>přidělené body</b>	<b>poznámka</b>
Příprava sklenice	<b>6</b>		
Uchopení sklenice	<b>6</b>		
Způsob čepování piva	<b>6</b>		
Míra načepovaného piva	<b>6</b>		
Servis piva	<b>6</b>		
Celkový vzhled piva	<b>6</b>		
Celkový dojem	<b>6</b>		
<b>BODY CELKEM</b>			

# **GASTRO FESTIVAL OSTRAVA 2011**

## **OBOR SOMMELIER**

### **PROVÁDĚCÍ USTANOVENÍ - PROPOZICE SOUTĚŽE**

Soutěžní část Gastro festivalu Ostrava 2011 je realizována s finanční podporou

Magistrátu Statutárního města Ostravy



### **Ostravská juniorka - SOMMELIER CUP**

Soutěž pořádají UNIHOST Sdružení podnikatelů v pohostinství, stravovacích a ubytovacích službách ČR, Ostravské výstavy a.s., Mamaison Business & Conference Hotel Imperial a Vinařství Kovacs.



Soutěžní kategorie: Junioři do 21 let

Podmínky účasti:

Soutěže se mohou zúčastnit žáci a studenti odborných škol vyučujících gastronomické obory nebo procházející odbornou přípravou v rámci studia – věková hranice 21 let.

Každý účastník jednotlivec (nebo škola) je povinen řádně vyplnit přihlášku.

Přihláška a termín uzávěrky: bude dodáno v září 2011.

## **24. listopadu 2011 - čtvrtek (Mamaison Business & Conference Hotel Imperial)**

16:00-16:45 hod. prezentace soutěžících

17:00-17:45 hod. Písemný test - Mamaison Business & Conference Hotel Imperial

18:30-19:00 hod. Degustace vzorků - Mamaison Business & Conference Hotel Imperial

Předložena budou 2 bílá, 2 červená vína, 1 ostatní víno a jeden destilát.

Úkolem soutěžících bude vína do protokolu sensoricky popsat a pokusit se určit jejich odrůdu, ročník, přívlastek a původ.

20:00 hod. Rozprava se soutěžícími a příp. jejich pedagogy, správné odpovědi, příprava na zítřejší soutěž, volná diskuse k tématu – sommelier

21:30 hod. Pracovní schůzka komise rozhodčích

## **25. listopadu 2011 - pátek (Výstaviště Černá louka)**

09:30 hod. Zahájení soutěže Sommelier.

Představení všech soutěžících na pódiu, vylosování pořadí, vysvětlení pravidel a organizace publiku. Předpokládá se odpovídající úbor soutěžících.

10:00-12:30 hod. Praktická část soutěže.

Soutěžící předvedou na pódiu praktický servis červeného vína.

Doba na přípravu 2 minuty, doba servisu 5 minut, uplynutím doby končí soutěžní vystoupení, soutěžící odkládá inventář a na výzvu předsedy opouští pódium.

Soutěžící budou upozorněni 1 minutu před uplynutím časového limitu.

Soutěžící hovoří do mikroportů - hodnotí se nejen samotný servis a příprava pracoviště, ale i verbální projev soutěžících.

Soutěžící používají vlastní číšnický nůž, ostatní inventář přichystá pořadatel.

Soutěžícím mohou být kladeny dotazy.

K hodnocení se používají jednotné formuláře.

13:00-14:00 hod.

Finále soutěže - vyhlášení 3 postupujících, losování pořadí, předvedení finálového vystoupení v disciplínách:

\* doporučení nápojů tuzemské provenience k připravenému menu - limit 5 minut  
- studený předkrm, teplý předkrm, hlavní jídlo, sýry nebo dezert

\* odhalení chyb v nápojovém lístku - limit 5 minut.

V těchto dvou disciplínách budou soutěžící číst z desek, které obdrží, publikum bude mít možnost sledovat na flipchartu nebo projekční ploše.

\* praktický servis sektu - limit 6 minut

Soutěžící hovoří do mikroportů - hodnotí se nejen samotný servis a příprava pracoviště, ale i verbální projev soutěžících.

Soutěžící budou upozorněni 1 minutu před uplynutím časového limitu.

14:15-14:45 hod.

Ukázka mistrovského vystoupení profesionálního sommeliera.

Seznámení se správnými odpověďmi na zkušební otázky.

15:30 hod.

Vyhlášení výsledků soutěže Sommelier.

Časy jsou orientační a mohou být přizpůsobeny průběhu soutěže a počtu soutěžících.

Hodnocení provádí celá komise nebo její pověřené členové.

Složení komise nemusí být stejné pro všechny disciplíny.

Konečným výsledkem je po vyškrtnutí nejvyššího a nejnižšího výsledku jednotlivých hodnotitelů bodový průměr zbylých hodnocení členů komise.

Účastníci, kteří dosud neabsolvovali své finálové vystoupení, čekají na vlastní vystoupení mimo soutěžní místnost.

Do hodnocení finálové části se výsledky základní části nezapočítávají.

O pořadí rozhodují pouze v případě rovnosti bodů ve finálové části, nejprve celkový výsledek ze základní části, v případě rovnosti pak výsledek z písemného testu.

Odborný garant soutěže:

Michal Vaněk, sommelier Mameison Business & Conference Hotelu Imperial

Email: [sommeliercup2011.info@seznam.cz](mailto:sommeliercup2011.info@seznam.cz)

Mobil: 605 954 859



# **GASTRO FESTIVAL OSTRAVA 2011**

## **OBOR BARMAN**

### **PROVÁDĚCÍ USTANOVENÍ - PROPOZICE SOUTĚŽE**

**Soutěžní část Gastro festivalu Ostrava 2011 je realizována s finanční podporou**

**Magistrátu Statutárního města Ostravy**



Soutěž pořádají UNIHOST Sdružení podnikatelů v pohostinství, stravovacích a ubytovacích službách ČR, Ostravské výstavy a.s., za podpory České barmanské asociace.

#### **Soutěžní kategorie:**

Klasik - Junior  
- Profi

Flear - Junior  
- Profi

Viz samostatné propozice na [www.cbanet.cz](http://www.cbanet.cz)

Odborný garant soutěže: Karel Mayer, 602 225 575, [freixenetmayer@seznam.cz](mailto:freixenetmayer@seznam.cz)

# **GASTRO FESTIVAL OSTRAVA 2011**

## **OBOR BARISTA**

### **PROVÁDĚCÍ USTANOVENÍ - PROPOZICE SOUTĚŽE**

**Soutěžní část Gastro festivalu Ostrava 2011 je realizována s finanční podporou**

**Magistrátu Statutárního města Ostravy**



Soutěž pořádají UNIHOST Sdružení podnikatelů v pohostinství, stravovacích a ubytovacích službách ČR, Ostravské výstavy a.s., za podpory České barmanské asociace.

Viz samostatné propozice na [www.cbanet.cz](http://www.cbanet.cz)

Odborný garant soutěže: Roberto Trevisan, 602 431 762, [roberto@barista.cz](mailto:roberto@barista.cz)

Koordinátor soutěže: Štěpánka Havlíková, 602 357 060, [stepanka@skolakavy.cz](mailto:stepanka@skolakavy.cz)