

PROPOZICE - Junior Cocktail Competition

Název soutěže:	KOCOUR CUP 2026
Pořadatel soutěže:	Vyšší odborná škola, Střední průmyslová škola a Střední odborná škola Varnsdorf p.o., zastoupená ředitelem školy Ing. Bc. Petr Kotuličem
Odborný garant:	Česká barmanská asociace
Garant soutěže:	David Švábenský, tel. +420 776 312 871, svabensky@cbanet.cz
Datum:	25. 3. 2026
Místo konání:	Pivovar Kocour Varnsdorf s.r.o., Rumburská 1920, 407 47 Varnsdorf
Registrace přihlášek:	do 11. 3. 2026 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,- Kč platí při registraci pouze soutěžící, který není plným členem CBA nebo JSC.
Účastnický poplatek:	500,- Kč vybírá pořadatel soutěže
Zařazeno do:	hodnocení „Barmana roku“ pohárů značek Monin
Kategorie nápoje:	Fancy Cocktail • povolený obsah nápoje 9 – 44 cl • Receptura musí obsahovat minimálně 2 a maximálně 4 alkoholické složky • celkový obsah alkoholických složek (mimo piva) nesmí přesáhnout 4 cl v jedné porci nápoje. • množství surovin obsažených v nápoji je 7 • typ skla: fancy cocktail
Suroviny:	1. Soutěžící je povinen použít min. 6 cl a max. 10 cl piva pivovaru Kocour Varnsdorf dle portfolia viz příloha č.1 2. Užití piva se nezapočítává do obsahu alkoholu v soutěžním nápoji. 3. V případě užití sirupů jsou přípustné pouze produkty společnosti Monin. 4. V případě užití likérů je doporučeno použití značky Monin. Likéry budou soutěžícím k dispozici po splnění pravidel pro přihlášení. 5. V případě užití průmyslově vyráběných nealkoholických nápojů jsou přípustné pouze výrobky Granini. Výrobky uvedené v příloze budou řádně přihlášeným soutěžícím k dispozici v dostatečném množství.
Počet porcí:	3
Časový limit:	6 minut
Led:	led dodá pořadatel v provedení: kostka
Receptura:	receptury se stávají majetkem CBA a pořadatele soutěže, bez nároku na honorář v případě jejich zveřejnění.
Hlavní komisař CBA:	David Švábenský, tel. +420 776 312 871, svabensky@cbanet.cz
Hodnocení soutěže:	soutěžící se řídí platnými pravidly JCC umístěnými na www.cbanet.cz a doplňujícími informacemi uvedenými v těchto propozicích. Rozhodnutí porot jsou konečná. Případný protest je možné podat u hlavního komisaře, výhradně však v místě a ve dni konání soutěže.



Ceny: 1. – 3. místo pohár, diplom, věcné ceny
Cena za nejlepší obchodní název
Cena za nejlepší komunikaci

Časový harmonogram: 09:00 – 09:30 registrace
09:35 – 09:55 rozprava s komisaři
10:00 – 10:20 slavnostní zahájení soutěže
10:35 – 15:00 zahájení soutěže Junior Cocktail Competition
15:30 slavnostní vyhlášení výsledků a ukončení soutěže

Doplňující údaje: Informace o spojení na pořadatele Vyšší odborná škola, Střední průmyslová škola a Střední odborná škola Varnsdorf p.o., Bratislavská 2166, 407 47 Varnsdorf, pan Bc. Karel Jiruška tel.: +420 773 798 383, <http://www.skolavdf.cz/>
Marie KucEROVÁ, PR koordinátor, mob: + 420 739 466 178

Portfolia jednotlivých partnerů soutěže, které budou soutěžícím k dispozici:

Portfolio společnosti Pivovar Kocour Varnsdorf s.r.o.

Kocour světlý ležák 12°
Kocour ležák tmavý 12°
Kocour světlý 11°
IPA Samurai
Studentská desítka 10°

Monin-sirupy a likéry

Kompletní portfolio produktů Monin naleznete [zde](#). Všechny druhy uvedené v přihlášce a odeslané v řádném termínu budou k dispozici v dostatečném množství.

GRANINI džusy/nektary

100% Jablko 0,2l /sklo
100% Pomeranč 0,2l /sklo
55% Růžový grapefruit 0,2l /sklo

Suroviny uvedené v přihlášce a odeslané v řádném termínu budou k dispozici v dostatečném množství.

