

# Plzeňský korbel

## 2018

### Plzeňský korbel 2018

#### Soutěž o nejlepšího výčepního gastronomických škol

Vážená paní ředitelko,  
vážený pane řediteli,

po roce opět zveme žáky gastronomických oborů na 12. ročník soutěže  
**o nejlepšího juniorského výčepního**, který získá **putovní „Plzeňský korbel“**.

Dvanácté regionální mistrovství proběhne

**v pátek 11. 5. 2018**

v nejstarší plzeňské pivnici **U Salzmannů**

<http://www.usalzmannu.com/cz/kontakt/>

Tradičně zdůrazňujeme, že se jedná hlavně o nácvik dovedností formou soutěže, je to tedy zároveň vzdělávací akce pro žáky se zájmem o obor, kteří začínají pracovat v obsluze. V průběhu teoretické i praktické části je možné znalosti a vědomosti nejen prezentovat, ale zároveň získávat aktuální informace o produkci a čepování piva. Celou dobu jsou přítomni garanti z Plzeňského Prazdroje, a.s., kteří žáky odborně vedou. **Soutěž nemá žádné finanční náklady v podobě startovního nebo inventáře.** Přínos je především v přenesení nácviku klíčových dovedností z papíru ŠVP do praxe.

Program soutěže: **8:30 – 8:45 hodin** prezentace účastníků v **restauraci U Salzmannů, Pražská 8, Plzeň**

9:00 hodin

slavnostní zahájení

9:15 hodin

odborný test

9:45 hodin

soutěž jednotlivců v čepování piva Birell

12:30 – 13:00 hodin

slavnostní vyhlášení výsledků, ukončení

Časový harmonogram je orientační.

Naším cílem při realizaci soutěže je povzbuzení a motivace žáků ke zvýšení odborné úrovně a profesionalitě při čepování piva. Hodnotící komise je složena z odborníků v oboru – zástupců pivovaru a z praxe. Akce probíhá pod patronací společnosti Plzeňský Prazdroj a.s. Podmínkou účasti v soutěži je oděv pro odbornou praxi. Účastníci obdrží malou pozornost a diplomy. Během soutěže bude pro žáky a pedagogy uspořádána prohlídka restaurace a penzionu s odborným výkladem.

Jsme přesvědčeni, že tato soutěž je pro žáky velmi dobrou příležitostí pro prezentaci vědomostí i dovedností a výrazným způsobem přispěje k odbornému růstu nové generace výčepních.

Vaše přihlášky budeme očekávat do úterý 8. 5. 2018 na adrese:

Hotelová škola, U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

nebo [m.kabatova@hsplzen.cz](mailto:m.kabatova@hsplzen.cz)

**Parkování doporučujeme na Rychtářce – nonstop** 60,- Kč / 12 h

<http://www.parkingplzen.cz/>

Těšíme se na setkání v soutěži.

Za realizační tým  
Marie Kabátová



# Plzeňský korbel 2018



**HOTELOVÁ ŠKOLA, PLZEŇ,  
U BORSKÉHO PARKU 3  
ve spolupráci**

**s PLZEŇSKÝM PRAZDROJEM a.s.**

**a**

**s restaurací U Salzmannů**

**pořádá**

**12. ročník**

**soutěže o nejlepšího výčepního juniora  
z gastronomických škol regionu**

**11. 5. 2018**



# Plzeňský korbel

## 2018

### PRAVIDLA SOUTĚŽE

#### Soutěž jednotlivců:

- písemný odborný test z historie plzeňského pivovaru, z výroby plzeňského piva a správného čepování
- načepování nealkoholického piva do sklenice o objemu 0,3l – pákový výčepní kohout
- 0,5l – retro kohout Baroko, na profesionálním výčepním zařízení v pivnici u Salzmannů
- 1x možnost zkoušky 0,5l a 0,3l; další čepování soutěžní
- odborný servis načepovaného piva před porotu

#### Časový limit:

- pro přípravu pracoviště = výčepního pultu a stolu poroty a „zkušební“ čepování je limit 120 s  
pro „ostré“ čepování je limit 60 s
- **servis obou soutěžních vzorků – rychle, bez měření času**

#### Hodnocení:

- porota hodnotí podle předem stanovených a před zahájením soutěže zveřejněných kritérií, která jsou obecně známá

#### Hlavní body hodnocení:

- příprava pracoviště
- komunikativnost
- správný postup čepování, míra, kvalita pěny
- odborný servis
- časový limit přípravy a čepování
- test

#### Ceny:

Nejúspěšnější škola obdrží vítězný **putovní pohár**.  
Ceny pro jednotlivce na 1., 2. a 3. místě.  
Každý soutěžící obdrží účastnický diplom a malou pozornost.

**Počet soutěžících z každé školy je omezen na 3 žáky.**

Hotelová škola, U Borského parku 3, Plzeň,  
Plzeňský Prazdroj a. s.



# Plzeňský korbel

## 2018

### SOUTĚŽNÍ PODMÍNKY

- **Termín:** 11. května 2018
- **Místo konání:** **pivnice U Salzmannů,  
Pražská 8, Plzeň**
- **Přihlášky:** Hotelová škola, 301 00 Plzeň, U Borského parku 3,  
301 00 PLZEŇ  
nebo [m.kabatova@hsplzen.cz](mailto:m.kabatova@hsplzen.cz)
- **nejpozději do 8. 5. 2018**
- **Ředitel soutěže:** Mgr. Miroslav Široký  
Ředitel, Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3
- **Garant soutěže:** Ing. Pavel Zítek, Plzeňský Prazdroj a.s.
- **Organizace:** Bc. Marie Kabátová  
Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3
- **Kategorie soutěže:** soutěž jednotlivců
- **Startující:** žáci hotelových škol a odborných učilišť
- **Startovné:** není
- **Stravování:** během soutěže je pro soutěžící zajištěno malé občerstvení.
- **Oblečení:** Soutěžící pracují v oblečení předepsaném pro praktickou výuku obor číšník, servírka, **včetně upravenosti.**
- **Pracovní pomůcky:** Všem soutěžícím budou k dispozici pivní sklenice, pivní tácky, **příručník má každý vlastní!!!**
- **Cíl soutěže:** rozvíjení odborných vědomostí a dovedností žáků hotelových škol a odborných učilišť z oblasti výroby a servisu piva.



# Plzeňský korbel

## 2018

Hotelová škola, U Borského parku 3, Plzeň,  
Plzeňský Prazdroj a. s.

### Soutěž o nejlepšího výčepního juniora gastronomických škol regionu

#### PŘIHLÁŠKA K ÚČASTI

Jméno:..... Příjmení:.....

Datum narození:..... ročník studia .....

Tel.:(soutěžícího)..... E-mail:.....

Škola:.....

Adresa školy:.....

Odborný výcvik - pracoviště:.....

Koníčky a záliby:.....

.....

Pedagogický doprovod: .....

V.....dne..... 2018 Podpis soutěžícího.....

Razítko školy, podpis ředitele školy:

**Přihlášku odešlete nejpozději do 8. 5. 2018 na níže uvedené adresy.**

Přihlášku je možné poslat poštou na adresu Hotelová škola, U Borského parku 3, 301 00 Plzeň,  
nebo e-mailem: [m.kabatova@hsplzen.cz](mailto:m.kabatova@hsplzen.cz)



# Plzeňský korbel 2018

**Hotelová škola, U Borského parku 3, Plzeň,  
Plzeňský Prazdroj a. s.  
Restaurace U Salzmannů**



**Přejeme pivovarnicky:**

**“DEJ BŮH ŠTĚSTÍ”**



# Plzeňský korbel 2018

