

Plzeňský korbel



2019



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

s PLZEŇSKÝM PRAZDROJEM a.s.

a

s restaurací U Salzmannů

pořádá

13. ročník

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

10. 5. 2019



Plzeňský korbel

2019

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
- načepování hladinky do sklenice 0,5l – retro kohout Baroko
- čepování 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 (včetně úklidu) = 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 2019

SOUTĚŽNÍ PODMÍNKY

- **Termín:** 10. května 2019
- **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
- **nejpozději do 6. 5. 2019**
- **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
- **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 a tužku má každý vlastní!!!**
- **Stravování:** během soutěže je pro soutěžící zajištěno malé občerstvení.
- **Cíl soutěže:** rozvíjení odborných vědomostí a dovedností žáků hotelových škol a odborných učilišť z oblasti výroby a servisu piva.



Plzeňský korbel

2019

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:.....

Doposud jsem se zúčastnil/a soutěže/í:.....

Koníčky a záliby:.....

.....

Pedagogický doprovod:

V.....dne..... 2019 Podpis soutěžícího.....

Razítko školy, podpis ředitele školy:

Přihlášku odešlete nejpozději do 6. 5. 2019 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



Plzeňský korbel 2019

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

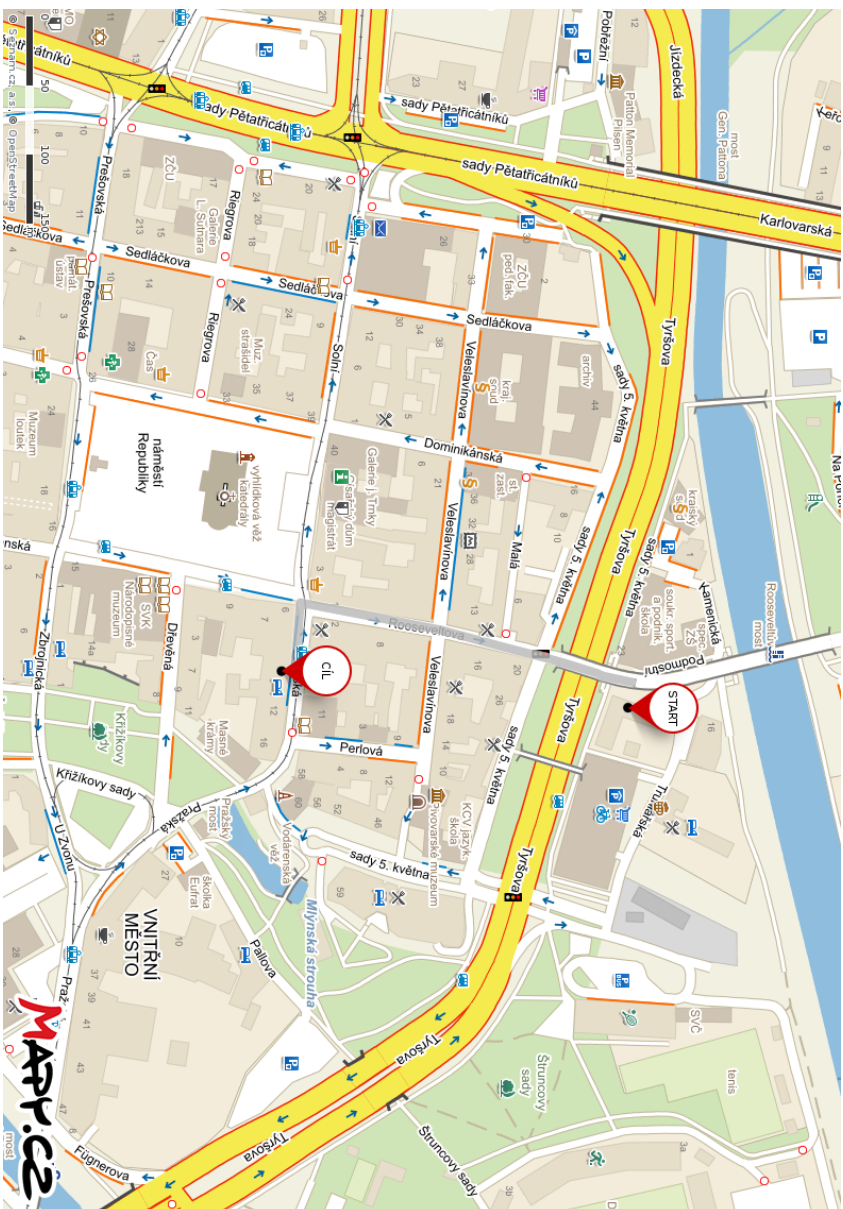


Přejeme pivovarnicky:

“DEJ BŮH ŠTĚSTÍ”



Plzeňský korbel 2019



Hledání Plánování (2) Batůžek

Trasa 297 m - 5 min x

Přidat do oblíbených Sdílet

Parking Plzeň, s.r.o.
Podmostní 2399/4, Plzeň, Východní P...
Výlet po okolí

297 m - 5 min

Restaurace U Salzmannů
Pražská 90/8, Plzeň, Vnitřní Město, Pl...
Výlet po okolí

Zobrazit výškový profil trasy

Itinerář

Změnit směr

Exportovat

MAPY.CZ
Přihlásit • Napověda • Legenda • Mobil • Reklama

