

MISTR KÁVY MISTROVSTVÍ BARISTŮ ČR

OFICIÁLNÍ PRAVIDLA MK PRO ROK 2011/2012

Účast v soutěži Mistr kávy

Pro možnost účasti v soutěži Mistr kávy junior je třeba přihlásit se do soutěže prostřednictvím přihlášky v sekci Mistr kávy v CBA, v záložce soutěže. Přivítáme, když do textu uvedete informace o své osobě i svém zájmu o kávě. Uvedené informace v případě potřeby organizátor soutěže zveřejní v materiálech k soutěži nebo na internetových stránkách.

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: barista nesmí nikde na soutěžní a pracovní ploše ani na oblečení prezentovat žádná jiná loga než loga soutěže a jejích partnerů (viz. www.mistrkavy.cz). Soutěžící mohou v rámci soutěže prezentovat ústně i vizuálně školu, kterou zastupují.

Produkty, které nejsou z produkce partnerů soutěže Mistr kávy (dále jen MK) a budou používány na pracovní ploše a během prezentace baristy nesmí být žádným způsobem, vizuálním ani slovním, prezentovány a nesmí být v originálních obalech od výrobce, veškeré znaky, které by mohly ukazovat na značku produktu, musí být zcela potlačeny. Slovně smí barista v průběhu celé soutěže jmenovat pouze společnosti či produkty, které jsou partnery soutěže MK je povoleno používání originálního balení všech partnerů soutěže MK na pracovní ploše baristy. Porcelán a veškeré doplňky servírované degustační porotě musí být anonymní.

Pokud bude soutěžící potřebovat poradit s používáním log může tuto věc konzultovat s organizátorem soutěže, nejpozději však 1 týden před soutěží. Takováto konzultace musí být písemná a to prostřednictvím e-mailu: stepanka@skolakavy.cz nebo dopisem na korespondenční adresu Škola kávy s.r.o.

PORUŠENÍ JE DŮVODEM K DISKVALIFIKACI.

Pozn.: máte-li zájem o prezentaci společnosti, kavárny či produktu, který není v současné době partnerem soutěže, napište jaký produkt či podnik máte zájem reprezentovat a my vám zašleme podmínky, partnerem soutěže se může stát společnost kdykoliv v průběhu roku pokud se nejedná o konkurenční společnost hlavních partnerů soutěží baristů.

Soutěž Mistr kávy je odstupňována do tří částí:

1. kvalifikace
2. semifinále
3. finále

1. Kvalifikace

Pořádá se v termínech stanovených organizátorem, www.mistrkavy.cz. Kvalifikační soutěže pořádá Škola kávy a další společnosti, které uzavřely dohodu se Školou kávy pro příslušný rok, přičemž kvalifikace se může zúčastnit student odborné školy.

Soutěžící, kteří postoupí do semifinále ze všech kvalifikačních soutěží, budou vyzooměni o svém postupu do dvou dnů po ukončení poslední kvalifikace.

Soutěž

- Soutěžící hodnotí čtyři degustátoři, dva techničtí porotci a jeden hlavní porotce
- Každý soutěžící připraví každému z porotců degustátorů jedno espresso, jedno cappuccino a jeden volný nápoj podle vlastního receptu (na základě espressa a bez alkoholu), které servíruje vždy v setu čtyřech nápojů v libovolném pořadí. Celkem naservíruje dvanáct nápojů během patnácti minut.
- V rámci každé kategorie servíruje soutěžící všechny čtyři nápoje najednou. Porotci degustátoři začnou svůj nápoj hodnotit hned, jakmile jim bude podán.
- Nápoje v jednotlivých kategoriích musejí být stejné a mít stejný obsah.
- Všechny čtyři nápoje v jednotlivých kategoriích musejí být připraveny ze stejné odrůdy či směsi kávy, ale na každou kategorii může soutěžící použít jinou kávu, kterou porotě prezentuje.
- Soutěžící mohou během soutěže vyrobit více nápojů, než budou servírovat. Hodnotí se pouze nápoje servírované degustační porotě.

2. Semifinále

Právo účasti v semifinále má 22 nejlépe vyhodnocených baristů z výběrového řízení soutěže Mistr kávy. Pokud se některý z prvních 22 soutěžících nemůže zúčastnit, může být nahrazen dalším v pořadí.

3. Finále

Právo účasti ve finále má 6 nejlépe ohodnocených baristů ze semifinále.

Soutěž „Mistr kávy“

Každý soutěžící musí připravit a naservírovat během 15 minut čtyřem degustátorům:

- 4 espressa- stejná
- 4 cappuccina - stejná
- 4 volné nápoje - stejné dle vlastního výběru

Čas

15-ti minutový soutěžní čas začíná a končí na základě pokynu baristy. Barista musí zvednout ruku nahoru, jako signál začátku soutěžního času a také na konci své prezentace jako signál ukončení soutěžního času.

Pokud je poslední nápoj naservírován porotcům před ukončením soutěžního času, stejně musí dát barista signál o ukončení.

Pokud barista nedokončí soutěžní část během časového limitu 15 minut, může pokračovat ve své prezentaci, i když samozřejmě dostane trestné body, které se odečtou od celkového bodového hodnocení, přičemž soutěžící ztrácí 1 bod za každou započatou sekundu časové ztráty, tedy maximálně 60 bodů. Pokud barista překročí stanovený časový limit o více než 1 minutu, je diskvalifikován.

Informace

Dávat informace baristovi během soutěžní části je absolutně zakázáno. Pokud barista něco zapomene, může požádat o pomoc jen předsedu poroty. Barista se nesmí ptát na informace lidí ze svého týmu, diváků ani svých fanoušků. Je nutno počítat s tím, že při porušení této podmínky může být barista diskvalifikován.

Organizátoři soutěže povolují povzbuzování soutěžících publikem, fanoušky i doprovodným týmem, ale v žádném případě není možné poskytnout baristovi přímou pomoc.

Parametry espressa:

Jediný typ nápoje, jež můžeme nazvat pojmem espresso, musí splnit mezinárodně platné parametry. Dodržování jeho receptury je velmi nutné s ohledem na vytěžitelnost aromatických a chuťových látek obsažených v kávě a také proto, že espresso tvoří základ nespočetného množství dalších nápojů z kávy.

Pro správně připravené espresso je nutno dodržet následující parametry:

- Hrubost mletí kávy musí být taková, aby při zalisování v páce kávovaru silou 200 N (odpovídá tíže závaží o hmotnosti 20 kg) protékalo 20 až 30 ml nápoje po dobu 20 až 30 s;
- Na jeden šálek espressa je počítáno cca 7g kávy
- Nápoj musí být připravován do predehřátého, silnostěnného šálku z porcelánu s ouškem o celkovém objemu 60 - 90 ml, přičemž ideální šálek na espresso musí mít vnitřní tvar kónický, oblý;
- Na povrchu espressa připraveného z jakéhokoliv druhu či značky kávy (neexistuje káva určená pouze na espresso, ale spíše káva špatně nebo dobře namletá a připravená; vše ostatní je jen otázkou individuálních chuťových preferencí) musí být oříškově hnědá elastická pěna, na povrchu je možné vidět také „tygrování“ - střídání světlejších a tmavších odstínů oříškově hnědé barvy, a pěna musí být velmi hustá a elastická;
- Chuť espressa musí být harmonicky vyvážena mezi hořkou, kyselou a sladkou;
- Teplota vody při průtoku hlavou kávovaru má být 90,5 – 96,0 °C;
- Tlak kávovaru okolo 0,90 MPa (8,5 – 9,5 atm);
- Espresso musí být vždy servírované s malou sklenkou vody a s cukrem.
- K espressu se servíruje také malá mléčenka s trochou teplého mléka.

COKOLIV JINÉHO NENÍ ESPRESSO!

Parametry cappuccina:

Porcelán:

Pro tradiční cappuccino potřebujeme silnostěnný porcelánový šálek o objemu 150 – 180 ml. Ideální je vnitřní oblý „kulatý“ tvar šálku. Šálek na cappuccino by měl mít vždy ouško a používá se výhradně predehřátý.

Konvička:

Musí být vždy nerezová. Budete-li chtít konvičku, která je vhodná také na techniku Latte Art, je třeba mít konvičku s nalévací hubičkou. Pokud nemáme ambice na tuto techniku, pak stačí i konvička bez nalévací hubičky. Nejčastěji nacházejí využití konvičky o objemu 0,5 l, 0,75 l a 1 litr.

Mléko:

Pro přípravu cappuccina je ideální využívat mléko určené právě pro jeho přípravu nebo plnotučné mléko, které nalijete v ideálním případě podchlazené z lednice do nerezové konvičky v množství 1/3 až 1 konvičky (dle typu a tvaru konvičky, s níž pracujete), před vnořením výdejníku horké páry do mléka odstříknete zkondenzovanou páru a teprve následně zanoříte trysku do mléka a započnete s procesem ohřívání a pění. Při něm nesmí být překročena teplota max. 70 °C, ideální je teplota kolem 60 °C.

Espresso:

Tvoří nezbytný základ pro cappuccino. Je tedy třeba si do servírovacího šálku připravit espresso, tedy 20 – 30 ml kávy, extrahované po dobu 20 – 30 sekund. Detailnější postup přípravy espressa – viz. výše.

Cappuccino:

Do připraveného espressa doplníte připravené teplé zpěněné mléko a krémově hustou pěnu tak, že šálek o objemu 150 – 180 ml bude plný a rovný, výška pěny na tomto nápoji je minimálně 1 cm a maximálně 2 cm, pěna musí být hustá, konzistentní.

Na povrchu servírovaného nápoje musí být vždy vidět zbarvení pěny kávou, i toto má svá pravidla. Tradiční cappuccino má po vnitřním obvodu šálku hnědé zbarvení, tvořící prsteneček. Při využívání techniky Latte Art mohou být na povrchu nápoje různé obrazce.

Cappuccino se podává pouze v této podobě (nesmí se používat další ingredience jako např. kakao, topping, skořice atp.) Tradiční cappuccino netvoří nic jiného než espresso, mléko a mléčná pěna. Také ke cappuccinu, stejně jako k espressu, je nutné servírovat malou sklenku vody.

Složení nápojů

Pravidla pro volné nápoje jsou následující:

1. alkohol NENÍ povolený
2. v nápoji musí být cítit jasná chuť espressa
3. nápoj musí být vypitelný (ne dezert)
4. nápoj je dle vlastního receptu baristy a každý servírovaný nápoj musí obsahovat minimálně jednu dávku espressa
5. do páky se nesmí vkládat žádné jiné ingredience nebo složky kromě mleté kávy

Mimo tyto podmínky jsou baristé volní a mohou používat jakékoliv ingredience, které preferují. Soutěžící si musí sám přinést všechny potřebné ingredience. Upřednostňuje se příprava volných nápojů a jejich ingrediencí během hlavního soutěžního času, ne před tím. Soutěžící musí na požádání sdělit porotě všechny složky obsažené v nápoji a v zázemí musí mít všechny originální obaly či lahve od všech použitých ingrediencí obsažených v nápoji pro případnou kontrolu poroty. Příliš velká předpřipravenost je součástí hodnocení baristy.

Upozornění:

Používání alkoholu či jiných nelegálních látek jsou zakázané a v případě jejich zjištění v nápoji bude soutěžící diskvalifikován. Pokud bude do páky kávovaru přidána jiná látka než mletá káva, bude soutěžící hodnocen nulou ve všech bodech volného nápoje u degustační i technické poroty. Pokud nebude v nápoji obsaženo celé jedno espresso, získá soutěžící nula bodů za chuťovou vyváženost od všech degustačních porotců.

Servírování porotě

Čtyřlenná degustační porota stojí kolem určeného stolu pro porotu a všechny servírované nápoje musí být podávány na tento stůl. Porotě nesmí být servírován alkohol v soutěžních nápojích ani samostatně. Toto porušení může být důvodem k diskvalifikaci.

Personál, který má za úkol odnášet nápoje ze stolu, může toto učinit pouze po signálu předsedy poroty.

Vybavení a doplňky

Důležité! Všichni soutěžící se musí sami postarat o zajištění svého vybavení a doplňků pro soutěž. Musí si sami zajistit, aby měli vše pro svou prezentaci. Organizátoři v případě nouze mohou zapůjčit nějaký základní materiál a doplňky pokud je budou mít k dispozici. Je jasné, že organizátoři nemohou mít pro případ nouze materiál pro všechny soutěžící. I tak je barista stále zodpovědný za zajištění všech svých věcí. Zajištění vybavení a doplňků je součástí hodnocení baristy.

Seznam vybavení, které poskytne organizátor:

- kávovar a kávomlýnek
- výrobek ledu
- mléko z produkce mlékárny BOHEMILK
- koš na odpadky
- el. přípojka pro zařízení, které si barista přinese (mixér apod.)

Baristi si musí přinést:

- šálky na espresso, nutno počítat s větším množstvím, než bude potřeba
- šálky na cappuccino, nutno počítat s větším množstvím, než bude potřeba
- vše co je potřebné pro volný nápoj (šálky, skleničky) nutno počítat s větším množstvím, než bude potřeba
- skleničky nebo šálky na zkoušky espressa – minimálně 2
- skleničky na vodu ke kávě pro porotu

- zrnkovou kávu potřebnou pro zkoušku nebo pro přípravu nápojů
- lžice/lžičky – všechny druhy potřebné pro prezentaci
- presovač
- knock box
- opěrku pod páku
- konvičky na mléko
- čisté utěrky/hadry. Doporučujeme minimálně 10ks
- všechny ingredience potřebné pro volný nápoj, např.: sirupy, koření a ostatní
- podnosy pro servírování nápojů porotě, doporučujeme minimálně 2ks
- ubrousky
- cukr, vodu ap.
- kávu
- veškerý potřebný materiál a zařízení pro přípravu volného nápoje a ostatních soutěžních nápojů
- potřeby pro úklid pracovní plochy a čištění kávovaru a kávomlýnku

Soutěžící si během soutěže za své nástroje a pomůcky zodpovídají sami. Škola kávy, dobrovolníci a pořadatelé neručí za žádné předměty, které si soutěžící odloží v přípravně nebo v soutěžním prostoru. RADA: DOPORUČUJEME KAŽDÉMU SOUTĚŽÍCÍMU PŘIVÉZT SI SEBOU MOBILNÍ VOZÍK NA VŠECHNY VĚCI, KTERÉ POTŘEBUJE K DOPRAVENÍ NA SOUTĚŽNÍ PLOCHU.

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: BARISTA NESMÍ NIKDE NA SOUTĚŽNÍ A PRACOVNÍ PLOŠE ANI NA OBLEČENÍ PREZENTOVAT JINÁ LOGA NEŽ LOGA SOUTĚŽE A JEJÍCH PARTNERŮ (viz. www.mistrkavy.cz).

PRODUKTY, KTERÉ NEJSOU Z PRODUKCE PARTNERŮ SOUTĚŽE MISTR KÁVY A BUDOU POUŽÍVÁNY NA PRACOVNÍ PLOŠE A BĚHEM PREZENTACE BARISTY NESMÍ BÝT ŽÁDNÝM ZPŮSOBEM, VIZUÁLNÍM ANI SLOVNÍM, PREZENTOVÁNY A NESMÍ BÝT V ORIGINÁLNÍCH OBALECH OD VÝROBCE, VEŠKERÉ ZNAKY, KTERÉ BY MOHLY UKAZOVAT NA ZNAČKU PRODUKTU MUSÍ BÝT ZCELA POTLAČENY. SLOVNĚ SMÍ BARISTA V PRŮBĚHU CELÉ SOUTĚŽE JMENOVAT POUZE SPOLEČNOSTI ČI PRODUKTY, KTERÉ JSOU PARTNERY SOUTĚŽE MISTR KÁVY JE POVOLENO POUŽÍVÁNÍ ORIGINÁLNÍHO BALENÍ VŠECH PARTNERŮ SOUTĚŽE MK NA PRACOVNÍ PLOŠE BARISTY. PORCELÁN A VEŠKERÉ DOPLŇKY SERVÍROVANÉ DEGUSTAČNÍ POROTĚ MOHOU NĚST POUZE LOGA HLAVNÍCH NEBO GENERÁLNÍCH PARTNERŮ SOUTĚŽE.

POKUD BUDETE POTŘEBOVAT PORADIT S POUŽÍVÁNÍM LOG, MŮŽETE TUTO VĚC KONZULTOVAT S ORGANIZÁTOREM SOUTĚŽE, NEJPOZDĚJI VŠAK 1 TÝDEN PŘED SOUTĚŽÍ. TAKOVÁTO KONZULTACE MUSÍ BÝT PÍSEMNÁ A TO PROSTŘEDNICTVÍM E-MAILU: stepanka@skolakavy.cz NEBO DOPISEM NA KORESPONDENČNÍ ADRESU Škola kávy s.r.o. PORUŠENÍ JE DŮVODEM K DISKVALIFIKACI.

Průběh kvalifikace

Umístění pracovního stolu a pořadí soutěžících

Místo soutěže bude mít min. 3 stoly s profesionálními kávovary. Pořadí soutěžících bude vylosováno před zahájením soutěže a musí se ho zúčastnit všichni soutěžící, pokud nebude organizátorem udělena některému ze soutěžících odůvodněná výjimka. Jiný způsob stanovení pořadí soutěžících je pouze v kompetenci předsedy poroty.

Časový harmonogram soutěže

Celkový čas pro každého soutěžícího baristu je 45 minut takto rozdělených:

- 15 min příprava pracoviště
- 15 min příprava nápojů
- 15 min úklid pracoviště

Kávovar

Organizátor soutěže zajistí a umístí přístroje pro soutěž, kávovary jsou jediným zařízením, jehož umístění nesmí barista měnit. Umístěné kávovary budou nastaveny na standardní hodnoty: teplota 90,5 – 96 °C, tlak 8,5 – 9,5 baru. To se týká i technických parametrů a vybavení kávovaru.

UPOZORNĚNÍ: Níže uvedené důvody mohou vést k diskvalifikaci:

Barista nesmí měnit nastavení nebo uzpůsobovat části kávovaru. Technický porotce ověřuje, že barista nic z následujícího na připraveném kávovaru nemění.

- Páku kávovaru / sítko / těsnění
- Teplotu
- Tlak

Na kávovary na espresso je zakázáno pokládat tekutiny či používané ingredience. Pokud si soutěžící na kávovar něco odloží, dostane od obou technických porotců 0 bodů za organizaci pracoviště.

Mlýnek

Soutěžící bude mít možnost využít mlýnek dodaný organizátorem, může si však také donést svůj vlastní mlýnek.

Ostatní elektrické spotřebiče

Soutěžící musí nahlásit předem počet spotřebičů, které bude používat během soutěže. Ideální je uvést seznam využívaných spotřebičů přímo do on-line přihlášky v odkazu – pracovní postup na www.cbanet.cz v sekci soutěže.

Čas pro přípravu pracoviště

Na pokyn osoby pověřené organizátorem soutěže začíná běžet čas na přípravu – prvních 15min. V tomto čase si soutěžící připravuje veškeré zařízení a vybavení, které potřebuje k soutěži včetně přípravy stolu pro porotu. Po uplynutí tohoto času dá tato osoba znovu pokyn soutěžícímu na ukončení první části soutěže. Soutěžící musí okamžitě po takovémto signálu odstoupit na 3 kroky od pracovní plochy a barista nesmí pokračovat s jakýmkoliv přípravami na následující soutěžní část. Pokud nebude toto respektovat, bude diskvalifikován.

Čas pro přípravu nápojů

Předseda poroty dá pokyn soutěžícímu, že jsou všichni připraveni a on může začít s přípravou nápojů. Poté dá barista zvednutím ruky signál časomíře, čímž odstartuje svůj soutěžní čas. Presentace baristy je ukončena opět na jeho pokyn, tedy zvednutím ruky. Pouze po zvednutí ruky ukončí časomíra měření. V průběhu těchto 15 minut musí soutěžící odprezentovat vše včetně informací o volném nápoji.

Čas pro úklid pracoviště

Na pokyn osoby pověřené organizátorem soutěže začíná běžet čas na úklid pracoviště – posledních 15 min. Soutěžící musí k čištění kávovarů používat také speciální čisticí prostředky dodávané partnerem soutěže. Jimi se musí vyčistit hlava a páka kávovaru, pokud si soutěžící nepřinese vlastní kávomlýnek, vyčistí také mlecí kameny soutěžního kávomlýnku opět speciálním prostředkem k tomu určeným. Po uplynutí tohoto času dá pověřená osoba znovu pokyn soutěžícímu na ukončení. Pracoviště musí být uklizené.

Další připravený soutěžící bude informován organizátorem soutěže, kdy začne jeho soutěžní část.

Příklad tabulky časového průběhu soutěže

Technická porota

Hodnocení

V rámci soutěže Mistr kávy jsou stanoveny standardy pro hodnocení soutěžících, které jsou zapsány v hodnotící tabulce. Všichni porotci soutěže dodržují tyto standardy.

Soutěžící mají možnost absolvovat přípravný seminář k soutěži pořádaný organizátorem soutěže, není to však podmínkou. Více info o semináři naleznete na www.skolakavy.cz.

Předseda poroty

Na soutěžích je jeden předseda technické poroty a jeden předseda degustační poroty, kteří mají hlavní zodpovědnost za soutěž a dohlíží na osoby pověřené časomírou i na ostatní asistenty na pracovní ploše. Zároveň dohlíží i na to, aby měl každý soutěžící shodný základní pracovní prostor s ostatními baristy.

Technická porota

Při soutěžích budou přítomní dva techničtí porotci. Jejich stanoviště bude umístěno přímo na pracovní ploše. Techničtí porotci budou posuzovat baristy zejména z následujících technických hledisek:

- Hygiena a čistota na pracovní ploše, čisté ubrousky a celková připravenost
- Používání kávomlýnku - je barista seznámen s kávomlýnkem?
- Má barista znalosti v oboru kávy?
- Správné umletí, dávkování a lisování kávy
- Proces extrahování kávy
- Způsoby při napěnění mléka
- Vzhled základního espressa a dále osobní pojetí kreativního nápoje
- Po soutěžním úkonu hodnotí čistotu pracovního stolu a užívání utěrek v průběhu přípravy nápojů
- Další body vyplývající z tabulky technického porotce

Degustační porota

Kromě 2 technických porotců budou přítomni 4 porotci degustátoři, kteří rovněž budou hodnotit baristy. Tito 4 porotci budou obsluhováni u stolu, který bude umístěn nikoli na pracovní ploše, ale mimo ni v rámci soutěžní plochy. Každý z porotců bude hodnotit pouze ten nápoj, který mu bude předložen. Celkový dojem ze všech servírovaných nápojů sleduje a posuzuje pouze předseda degustační poroty.

Porotci degustátoři hodnotí baristy zejména podle následujících hledisek:

- Schopnost baristy komunikovat s porotci
- Odborné znalosti a prezentace servírovaných nápojů
- Vizuální dojem servírovaných nápojů
- Jsou nápoje podávány se správnými doplňky?
- Chuťová kvalita podávaných nápojů
- Teplota podávaných nápojů
- Použití přísady při přípravě osobního kreativního nápoje
- Vyváženost chuti podávaných nápojů
- Pozornost baristy věnovaná detailům a kreativitě
- Další body vyplývající z tabulky degustačního porotce

Ostatní oficiální zmocněnci soutěže “Mistr kávy” a jejich úkoly

Zmocněnci, kteří obdrží označení od organizátora, mají právo vstupovat na soutěžní plochu, avšak v omezeném množství.

Organizátor

Organizátorem soutěže je Škola kávy s.r.o., která je zodpovědná za správný chod organizace soutěže a za soutěž samotnou.

Vedoucí techniky

Osoba v této funkci odpovídá za technické zařízení jako např. audio video, mikrofony, kontroluje monitory. Je oprávněná vstupovat na soutěžní plochu se stará o fotografy, kameramany, asistenty soutěže i baristy, stejně jako za osoby pověřené měřením času a technického personálu. Její povinností je ujistit se, že tyto osoby jsou informovány o všech změnách, ke kterým by mohlo dojít.

Pomocník

Uklízí soutěžní plochu a stůl poroty po každé soutěžní exhibici. Může pomáhat baristovi se soutěžní výbavou při příchodu a odchodu ze soutěžní plochy pokud tento o to předem požádá.

Časomíra

Osoby pověřené měřením času každého jednotlivého baristy jak při přípravě, tak i při výkonu samotném a při uklízení soutěžní plochy.

Komentátor soutěže

Je pověřen představením soutěže a hlavních partnerů soutěže publiku, spolupracuje s hlavním porotcem.

Předávání cen – semifinále a finále

Během semifinále a finále soutěže Mistr kávy jsou vždy dvě ceremonie předávání cen. První probíhá na konci semifinále a druhá samozřejmě na závěr finále. Detailní plán předávání cen je každým rokem obnovován.

Základní schéma je však následující:

1. První předávání cen, po semifinále v tomto schématu:

- Pojmenují se všichni sponzoři a je vysloveno poděkování za podporu poskytnutou soutěži Mistr kávy
- Poděkuje se organizátorům a jsou vyslovena jména nejdůležitějších osob
- Všichni porotci ze semifinále jsou pojmenováni.
- Všichni baristi jsou představeni a je jim předán certifikát o účasti.
- Totéž všem asistentům za jejich pomoc a přispění.
- Vyhlášení 6 finalistů proběhne podle abecedního pořádku příjmení.

UPOZORNĚNÍ: Pokud někdo ze sponzorů chce pronést svůj příspěvek, může tak učinit v průběhu tohoto prvního předávání cen, a to se souhlasem organizátorů soutěže po předběžné dohodě.

2. Druhé předávání cen, po finále, v tomto pořadí:

Při druhém a hlavním předávání cen jsou samozřejmě hlavními aktéry baristi. Nový Mistr kávy je hlavní osobou. Proslovy organizátorů nebo sponzorů nemají být dlouhé. Hovoří komentátor soutěže.

- Přivítají se všichni přítomní, následuje krátký proslov o semifinále a finále soutěže Mistr kávy
- Poděkování všem sponzorům, pozvání na pódium. Pokud chtějí hovořit, pak pouze krátce.

- Všichni porotci, kteří hodnotili finále, budou pojmenováni.
- Komentátor uvede hlavního porotce, který vyhlásí vítěze.
- 6 finalistů bude představeno a budou pozváni na podium.
- Jeden ze sponzorů nebo z týmu soutěže Mistr kávy bude pověřen předáváním cen.
- Hlavní porotce oznámí výsledky v tomto pořadí.

6.místo – předání certifikátu a ceny

5. místo – předání certifikátu a ceny

4. místo – předání certifikátu a ceny

3. místo – předání certifikátu a ceny

Hlavní porotce požádá oba dva baristy, aby se postavili vedle něj. Uvede jejich jméno a krátce je osloví. V tomto okamžiku seznámí publikum s novým Mistrem kávy a zdvihne ruku vítězného baristy.

DŮLEŽITÉ - Osoba pověřená předáním cen za druhé a první místo musí být připravena k předání těchto cen. Bude o nich informována předem, ještě před vyhlášením dvou finalistů. Oběma baristům pak bude gratulovat a tradičně je oslavovat.

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ!

Reprezentantem ČR se může stát pouze plnoletá osoba. V případě, že se na prvním místě ve finále umístí osoba, která nebude v době konání mistrovství světa plnoletá, postupuje se nárok na reprezentaci na druhého nejlépe umístěného soutěžícího atd.

Místnost pro porotce

Porotci budou mít k dispozici jednu místnost určenou ke schůzkám a závěrečnému sčítání bodů.

Námítky a odvolání

Veškeré námítky musí být podány písemnou formou a obsahovat následující:

- Kdo podává námitku
- Popis problému
- Popis místa a času
- Vlastní pohled na problém
- Informace o zúčastněných osobách
- Kompletní informace o zasílateli

Námítky, které nebudou obsahovat předchozí údaje, nebudou brány na vědomí. Námitka může být uplatněna do 3 dnů po soutěžním kole. Rozhodující pro uznání námítky bude datum odeslání uvedené na razítku pošty nebo potvrzení organizátora soutěže MK o převzetí v uvedeném termínu.

Během soutěže

Pokud se vyskytnou námítky, pak musí být vyjádřeny písemně a předány organizátoru soutěže. Ten je povinen svolat zúčastněné a vyslechnout jejich postoj. Organizátoři soutěže prodiskutují tento problém a jejich rozhodnutí bude sděleno osobě, která námitku předložila.

Soutěžící svou účastí prohlašuje, že plně souhlasí s pravidly soutěže vyhlášenými organizátorem pro příslušný rok a souhlasí bez výhrad s komerčním využitím fotografických, filmových či dalších záznamů, na nichž je zachycen a jsou pořízeny na soutěži nebo v souvislosti s ní, povoluje používat jeho jméno a vyobrazení v jakémkoliv formátu bez nároku na náhradu za účelem propagace soutěží Mistr kávy, Školy kávy s.r.o. nebo České barmanské asociace o.s.

Soutěže se může účastnit každý, kdo se seznámil s pravidly a podmínkami soutěže a souhlasí s nimi.

Škola káva, s.r.o. ©2011

a

Česká barmanská asociace, o.s. ©2011