

# PROPOZICE – (Mistr kávy junior)

Název soutěže:	<b>Mistr kávy junior</b>
Pořadatel soutěže:	Škola kávy s.r.o. ve spolupráci s CBA
Odborný garant soutěže:	<b>ČESKÁ BARMANSKÁ ASOCIACE, o.s.</b>
Datum:	4. - 5. 2.2010
Registrace přihlášek do:	20.1.2010
Zařazeno do:	hodnocení Mistr kávy junior                      ano
Místo konání:	Výstaviště Holešovice, Křížíkův pavilon, Praha 7
Typ soutěže:	MISTR KÁVY
Kategorie soutěže:	JUNIOR
Kategorie nápoje:	<b>Základní: espresso, cappuccino</b>
Koordinátor soutěže:	Štěpánka Havlíková – gsm:602 35 70 60, e- mail:stepanka@skolakavy.cz
Garant soutěže:	Roberto Trevisan
Startovné CBA:	100,-- platí pouze soutěžící, který není členem CBA nebo JSC. Splatné při registraci pověřené osobě CBA.
Hodnocení soutěže:	dle pravidel v příloze, rozhodnutí porot jsou konečná.
Povinné složky nápoje:	zrnková káva – výhradně káva dodaná organizátorem  mléko – je možné využít mléko Bohemilk dodané organizátorem v opačném případě musí být využito neutrální obal
Typ porcelánu:	(šapo pro espresso a cappuccino – ve standardním tvaru odpovídajícím mezinárodním parametrům) (vlastní / možnost zapůjčení od pořadatele)
Počet porcí:	4 espressa + 4 cappuccina
Časový limit:	10 minut
Časový harmonogram:	09:00 – 10:00 registrace 10:00 – 10:45 příprava inventáře 11:00 – 11:30 slavnostní zahájení 11:30 – 17:00 soutěž Mistr kávy junior 16:00 – slavnostní vyhlášení výsledků a ukončení
Ceny:	Diplom

Prohlášení: Stvrzuji svým podpisem, že souhlasím s komerčním využitím fotografických, filmových či dalších záznamů na nichž jsem zachycen a jsou pořízeny na soutěži nebo v souvislosti s ní.

Přílohy: Pravidla MK junior

## 1. MISTROVSTVÍ BARISTŮ ČR PRAVIDLA MISTR KÁVY junior

### Účast v soutěži Mistr kávy junior

Pro možnost účasti v soutěži Mistr kávy junior je třeba přihlásit se do soutěže prostřednictvím přihlášky v sekci Mistr kávy v CBA nebo přihlášku zaslat na korespondenční adresu organizátora, Škola kávy s.r.o., Krkonošská 1, 120 00 Praha 2 originál vyplněné Přihlášky pro soutěž Mistr kávy junior včetně vlastní fotografie a textu o své osobě v digitální podobě v rozsahu max. 1200 znaků, který může v případě potřeby organizátor soutěže zveřejnit 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](http://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, nejpозději však 1 týden před soutěží. Takováto konzultace musí být písemná a to prostřednictvím e-mailu: [stepanka@skolakavy.cz](mailto:stepanka@skolakavy.cz) nebo dopisem na korespondenční adresu Škola kávy s.r.o.

**PORUŠENÍ JE DŮVODEM K DISKVALIFIKACI.**

Soutěž Mistr kávy junior je odstupňována do tří částí:

1. kvalifikace
2. semifinále
3. finále

### 1. Kvalifikace

Pořádá se v termínech stanovených organizátorem, [www.mistrkavy.cz](http://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.

### 2. Semifinále

Právo účasti v semifinále má 22 nejlépe vyhodnocených baristů z kvalifikací, které jsou zahrnuty do soutěží Mistr kávy junior. 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 junior"

Každý soutěžící musí připravit a naservírovat během 10 minut čtyřem degustátorům:

- 4 espresso- stejná
- 4 cappuccina - stejná

Pořadí servírování soutěžních nápojů je volné, ale nápoje ve stejné kategorii musí být servírovány současně.

### Čas

10-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 10 minut, může pokračovat ve své prezentaci, i když samozřejmě dostane trestné body, které se odečtnou od celkového bodového hodnocení, přičemž **soutěžící ztrácí 1 bod za každou započatou sekundu časové ztráty**, a maximálně může být odečteno -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 25 až 35ml nápoje včetně pěny po dobu 20 až 30 s;
- Na jeden šálek espressa je počítáno cca 7g kávy
- Nápoj musí být připravován do předehřátého, 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 oříškové 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 předehřátý.

##### **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 1/2 konvičky (dle typu a tvaru konvičky, s níž pracujete), před vnošením 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 25 – 35 ml kávy včetně pěny, 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 zabarvení pěny kávou, i toto má svá pravidla. Tradiční cappuccino má po vnitřním obvodu šálku hnědé zabarvení, tvořící prstenec. 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.

## **Servírování porotě**

Čtyřčlenná degustační porota stojí kolem určeného stolu pro porotu a všechny servírované nápoje musí být podávány na tento stůl. 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
- mléko
- káva
- koš na odpadky
- porcelán
- opěrku pod páku
- presovač
- knocbox – vyklepávač na lógr

### Baristi si musí přinést:

- lžice/lžičky – všechny druhy potřebné pro prezentaci
- konvičky na mléko
- mléčenky
- čisté utěrky/hadry. Doporučujeme minimálně 10ks
- podnosy pro servírování nápojů porotě, doporučujeme minimálně 2ks
- ubrousky
- cukr, vodu ap.
- 

### Baristé mohou mít vlastní:

- anonymní porcelán
- opěrku pod páku
- presovač
- knockbox

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.

**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](http://www.mistrkavy.cz)).

PRODUKTY, KTERÉ NEJSOU Z PRODUKCE PARTNERŮ SOUTĚŽE MISTR KÁVY junior 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 MUSÍ BÝT ANONYMNÍ.

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. 2 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 30 minut, takto rozdělených:

- 10 min příprava pracoviště
- 10 min příprava nápojů
- 10 min úklid pracoviště

Osoba pověřená organizátorem soutěže dohlíží na čas a informuje baristy kdy mohou vstupit na soutěžní plochu. Každý barista musí být připraven pro vstup na soutěžní plochu nejpozději 30minut před zahájením vlastní prezentace.

### **Kávovar**

Organizátor soutěže zajistí a umístí přístroje pro soutěž, kávovary jsou jediným zařízením, jehož umístění nesmí barista měnit.

#### **Čas pro přípravu pracoviště**

Na pokyn osoby pověřené organizátorem soutěže začíná běžet čas na přípravu – prvních 10min. 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. Prezentace baristy je ukončena opět na jeho pokyn, tedy zvednutím ruky. Pouze po zvednutí ruky ukončí časomíra měření. V průběhu těchto 10 minut se musí soutěžící odprezentovat..

#### **Čas pro úklid pracoviště**

Na pokyn osoby pověřené organizátorem soutěže začíná běžet čas na úklid pracoviště – posledních 10min. Po uplynutí tohoto času dá tato osoba znovu pokyn soutěžícímu na ukončení. Pracoviště musí být uklizené.

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

### **Hodnocení**

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

#### **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 přítomni 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
- Vizuelní dojem servírovaných nápojů
- Jsou nápoje podávány se správnými doplňky?
- Chutová kvalita podávaných nápojů
- Teplota podávaných nápojů
- 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 junior" 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 junior"
- 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 příspěví.
- Vyhlášení 6-ti 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 baristé. 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 junior"
- 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 junior" 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 junior 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.

## **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 námítku
- 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. Námítka 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 junior 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 námítku 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.**

Doporučujeme prostudovat si také **Manuál pro porotce soutěží Mistr kávy** viz. [www.mistrkavy.cz](http://www.mistrkavy.cz)

**Hodnotící tabulky** soutěže Mistr kávy Junior jsou ke stažení - viz. [www.mistrkavy.cz](http://www.mistrkavy.cz)

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