

## První letošní kvalifikace soutěže Mistr kávy Junior zná svého vítěze ( 5.3.2010 – sekce Mistr kávy CBA)

*skvělou atmosféru, vyrovnané výkony a velmi kvalitní prezentaci soutěžících, to vše měli možnost vidět návštěvníci kvalifikace Mistr kávy Junior (MKJ) na stánku fy. Kronen na výstavě Salima v Brně*



jelikož se však jedná o první kolo série kvalifikací chystaných v tomto roce, může se ještě mnohé změnit. Šanci má samozřejmě každý student, který bude mít zájem se do soutěže zapojit a přihlásí se prostřednictvím našeho odkazu na [www.cbanet.cz](http://www.cbanet.cz) do některého z dalších předkol **2. Mistrovství baristů ČR** - další termíny naleznete [zde](#). Případně je možné vyžádat si informace prostřednictvím emailu: [stepanka@skolakavy.cz](mailto:stepanka@skolakavy.cz).

Na semifinále a finále soutěže Mistr kávy Junior 2010/11 se můžete těšit v únoru příštího roku v rámci veletrhů Top Cafe, Top Gastro a Holiday World na výstavišti v Holešovicích.

Na této první kvalifikaci změřili své dovednosti studenti z Brna - **SOU a SOŠ tradičních řemesel Eldo** a Znojma - **SOU a SOŠ SČMSD Znojmo**, přičemž zázemí a prostory pro soutěž poskytla společnost **Kronen Praha s.r.o.**, k dispozici byl kávovar **Carimali** a soutěž proběhla díky paní **Michale Angerové a Veronice Čataiové**. Soutěžící baristé prezentovali v hlavní, desetiminutové soutěžní části 4 espressa a 4 cappuccina. Stejně jako v tradiční soutěži Mistr kávy také zde se hodnotí nejen kvalita připravených nápojů a odborné znalosti baristů, ale také správný technický postup při přípravě nápojů, dodržování hygienických zásad, vystupování baristy i celkový dojem z prezentace.

Také v tomto novém ročníku soutěže mají baristé možnost pracovat s **Mlékem nejen na cappuccino** z produkce mlékárny **Bohemilk a.s.**, určeným speciálně pro přípravu mléčných

nápojů z kávy i cappuccina. Toto mléko vyniká nejen svými chuťovými vlastnostmi, ale je obohacené také o tuk a bílkoviny díky nimž je možné docílit vedle skvělé chuti nápoje také hedvábně hladké, konzistentní mléčné pěny.

**Porota soutěže** byla sestavena z odborníků, kteří mají s hodnocením dlouholeté zkušenosti:

- [Roberto Trevisan](#) - vedoucí sekce Mistr kávy CBA (*člen CBA*)
- [Štěpánka Havlíková](#) - koordinátor soutěží baristů ČR (*člen CBA*)
- [Petr Klepsa](#) - technický porotce soutěží MK, spol. Kronen Praha s.r.o.
- Roman Pospíchal - degustační porotce soutěží MK, PopCafé Brno (*člen CBA*)
- Pavel Kosta - degustační porotce soutěží MK, 6. místo na Mistrovství světa v degustaci kávy
- [Tomáš Vančata](#) - degustační porotce soutěží MK, spol. Restaurant Management s.r.o.

Organizační zázemí při soutěži zajišťovala Nikola Horká.



**Umístnění soutěžících v první letošní kvalifikaci:**

Výsledky - 1. kvalifikace MKJ - Brno - 5. 3. 2010						
Místo	Jméno a příjmení	Body - technika	Body - degustace	Čas	Penalizace	Body celkem
1.	<b>Nikola Habrdlová</b>	156	342,5	10:16	-16	<b>482,5</b>
2.	<b>Jaroslav Kula</b>	154	326,5	09:56	-	<b>480,5</b>

3.	<b>Tomáš Kňazovčík</b>	134	316,5	10:27	- 27	<b>423,5</b>
4.	<b>Marek Hažmuka</b>	138	282	10:00	-	<b>420</b>
5.	<b>Lenka Holanová</b>	186	276	11:46	diskval.	-

Záměrem našich soutěží je rozvíjet dovednosti baristů a umožnit účast co nejširšímu počtu zájemců právě s ohledem na náš dlouholetý cíl, pomoci zlepšit kulturu podávání kávy a to také díky dalšímu působení baristů ze soutěží Mistr kávy, kteří se velmi úspěšně prosazují v další praxi.

Děkujeme všem baristům za skvělé výkony, divákům i sponzorům za podporu a těšíme se na shledání na některém z dalších kol soutěží Mistr kávy.

*Roberto a Štěpánka*

*Více fotografií naleznete na Facebooku - Škola kávy*