



Pravidla Junior Mistr Kávy – JMK Česká barmanská asociace (CBA)

Pravidla jsou platná na území ČR s účinností od 1. 1. 2024. Obsahují základní ustanovení závazná pro všechny soutěže, které CBA organizuje nebo odborně garantuje a které budou formou propozic blíže specifikovány pro danou soutěž. Propozice k dané soutěži jsou nadřazeny těmto pravidlům a jsou zveřejněny on-line na webu CBA.

Soutěžící JMK

- Student střední školy s gastronomickým zaměřením, nebo člen JSC, nebo plný člen CBA, nejvýše však do 21 let věku.
- Výsledky se započítávají do celkového hodnocení „Junior Mistr Kávy“ a případných pohárů jednotlivých partnerů CBA, které budou uvedeny v propozicích.

Podmínky účasti

- Podmínkou účasti v soutěžích JMK je on-line přihlášení soutěžícího na webových stránkách CBA – www.cbanet.cz
- Úhrada startovního během registrace v den soutěže a hradí ho pouze soutěžící, který není členem JSC nebo plným členem CBA.
- Úhrada účastnického poplatku, je-li uveden v propozicích, organizátorovi během registrace v den soutěže.
- Respektování těchto pravidel a propozic dané soutěže.

Definice soutěžních nápojů:

Espresso

1. Espresso je vyrobené z pomletých pražených kávovníkových zrn z plodů rostliny rodu Coffea, extrahované z jednoho vývodu dvojité páky v jednom nepřetržitém cyklu.
2. Obsah espressa bez krémy je 20 až 30 ml.
3. Zrno nesmí mít žádné přísady, příchutě, barviva, parfémy, aromatické látky, kapaliny, prášky, a podobně.
4. Espresso musí být vyrobeno do 60 až 90 ml šálku s ouškem.
5. Espresso musí být porotě servírováno s odpovídající lžičkou, mlékem, cukrem a vodou.
6. Do páky může být dávkována pouze mletá káva a voda.
7. Espresso soutěžící servíruje kavárenským servisem.

*ESPRESSO je 7-9 g jemně mletých zrn vložených do páky, rovnoměrně slisovaných. Skrz zrna protéká voda o teplotě cca 90°C a tlaku 9 barů. Za 20-30 sekund vytvoří extrakci 20-30 ml do porcelánového předehřátého šálku (teplota šálku cca 40°-50°C). Vnitřní tvar šálku je kónický, oblý s ouškem

Cappuccino

1. Cappuccino je espresso a mléko, je to nápoj, který by měl vyvolat harmonickou rovnováhu splnutí mléka a espressa.
2. Cappuccino se připravuje z 1 espressa, zalitím napěněného mléka.



3. Cappuccino je nápoj mezi 150 a 180 ml v celkovém objemu. Všem komisařům musí být servírováno dokončené cappuccino.
4. Cappuccino musí odpovídat objemu šálku - tedy až po okraj.
5. Cappuccino může být servírováno jako latte art nebo v tradičním stylu. Latte art může mít jakoukoli podobu.
6. Hodnotí se provedení servisu nápojů a totožnost nápojů.
7. Jiné ingredience než espresso, mléko a voda nejsou povoleny.
8. Cappuccino musí být servírováno komisařům s odpovídající lžičkou.
9. Cappuccino soutěžící servíruje kavárenským způsobem servisu.

* CAPPUCCINO je espresso zalité teplým zpěněným mlékem, kde teplota mléka je max. 70°C. Cappuccino je připravené v porcelánovém přehřátém šálku (teplota šálku je cca 40°-50°C), vnitřní tvar šálku oblý s ouškem, objem šálku 150-180ml. Šálek musí být plný po okraj

Volný nápoj

1. Receptura

- a. Maximální povolený obsah nápoje bez ledu je 44 cl.
- b. Alkohol není v juniorských soutěžích povolen.
- c. Receptura musí být uvedena v cl (na celá čísla nebo půl čísla 0.5, 1.5, ...);
ve střících, v kapkách (což je nejmenší možná míra), popř. v barové lžici (BL).
- d. K odměřování může být použita jakákoliv oficiálně cejchovaná odměrka s max. obsahem 10 cl.
- e. Soutěžící si může zvolit následující způsob přípravy koktejlu nebo jejich kombinaci:
 - přímo do skla, porcelánu
 - v míchací sklenici, džbánku apod.
 - v šejkru
 - v mixéru
- f. Soutěžící používá své vlastní barmanské a baristické vybavení.
- g. Soutěžní sklenice/šálek/nádoba pro volný nápoj může být jakékoliv i atypické sklo/porcelán bez omezení s obsahem max. 44 cl
- h. Soutěžní šálky/sklenice/nádoby musí být totožné.

2. Suroviny

- a. Jakékoliv změny v receptuře v průběhu soutěže nejsou povoleny. Sporné suroviny musí být konzultovány s hlavním komisařem před zahájením soutěže. Rozhodnutí hlavního komisaře je konečné.
- b. Soutěžící si zajišťuje všechny suroviny, které nejsou uvedeny v propozicích soutěže (k dispozici), sám na vlastní náklady.
- c. Prvky moderní gastronomie – molekulární mixologie, dochucování nakuřováním, apod. jsou povoleny.

3. Ozdoba

- a. Pouze ozdoba může být připravena před soutěží.
- b. Soutěžící si suroviny na ozdoby zajišťuje sám v dostatečném množství.
- c. Použití květin na ozdobu je povoleno. Nadále však platí zákaz použití omamných, jedovatých či nejdělných květin.
- d. Doprovodný snack k nápoji v jakékoliv jedlé podobě je povolen.
- e. Použité logo na příslušenství bude mít vazbu na partnera soutěže nebo bez loga.

- f. Všechny sporné ozdoby musí být schváleny hlavním komisařem soutěže před zahájením soutěže.

Formát

1. Pořadí soutěžících pro danou soutěž je dáno losem před zahájením soutěže.
2. Soutěžící vystoupí v uniformě asociace nebo organizace, kterou reprezentují, vhodná je baristická zástěra. Nepřípustné jsou trička, krátké rukávy u košile, pantofle, sportovní obuv, nevhodné módní doplňky a obuv, jeans, výrazné líčení a extravagantní účesy.
3. Soutěžící je povinen dodržovat hygienické předpisy.
4. Soutěž se skládá ze dvou částí:
 - a. Seřízení mlýnku kávy „A“
 - b. Příprava nápojů „B“

add „A“ - Každý soutěžící má limit 10 minut a 250 gramů kávy partnerů příslušné soutěže k seřízení pořadatelem dodaného mlýnku kávy k výrobě espressa.
Je hodnocena rychlost seřízení resp. kladnými body ohodnocen čas do konce a hmotnost nespotřebované zrnkové kávy. Seřízení probíhá souběžně se soutěží „příprava nápojů“ a musí ji absolvovat každý soutěžící.

add „B“ - Každý soutěžící má limit 10 minut pro přípravu 2 porcí espressa, 2 porcí cappuccina, 2 porcí volného nápoje. V případě překročení daného limitu bude soutěžící penalizován trestnými body takto: za každou sekundu nad časový limit 1 trestný bod.

Soutěžící

Část A:

1. Soutěžící se dostaví k soutěžnímu pultu ve stanoveném čase.
2. Soutěžící se dostaví s potřebnými odměrkami, váhou a barovým náčiním.
3. Oznamí komisaři vlastní hodnoty espressa:
 - a. Tlak pěchování
 - b. Gramáž kávy na porci
 - c. Obsah nebo hmotnost espressa
 - d. Čas extrakce
4. Technický komisař předá soutěžícímu 250 g zrnkové kávy.
5. Spuštěním odečtu časoměry si soutěžící odstartuje 10 minutový limit
6. Soutěžící seřizuje soutěžní mlýnek. Jakmile je hotov, vyzve komisaře ke kontrole.
7. Nadávkuje dvě porce tak, aby komisař mohl údaj z váhy odečíst.
8. Upěchuje na váze k pěchování.
9. Pokračuje standardně ve výrobě espressa do dvou čistých odměrek, dokud nevyrobí espresso.
10. Komisařem je měřen čas extrakce a množství / hmotnost u dokončeného espressa.
11. Tolerance hodnot jsou uvedeny v technické tabulce mlýnku.
12. Komisařem je odvážena zbylá zrnková káva v zásobníku nad uzavírací klapkou.
13. Vlastní mlýnek není povolen.
14. Soutěžící zkontroluje údaje v tabulce a podepíše výsledky měření.

Část B:

1. Soutěžící má časový limit na přípravu pracoviště: 5 minut. Především k donesení a vyložení pracovního nářadí na soutěžní pulty. Dodržení času přípravy je dotováno kladnými body. Překročení času nebo jakákoliv úprava či korekce na soutěžních pultech mimo vymezený čas, má za následek nepřiznání těchto bodů.
2. Jakmile je soutěžící připraven, počká na pokyn komisaře k zahájení soutěže.
3. Soutěžící má k dispozici mlýnek kávy, který je nastaven komisařem na espresso.
4. Vlastní mlýnek není povolen.
5. Soutěžící servíruje jeden nápoj z každé kategorie (espresso, cappuccino, volný nápoj) každému jakostnímu komisaři na hodnotící pult, celkem tedy 6 nápojů po dobu 10 minut
6. Soutěžící si zvolí pořadí, ve kterém se podávají nápoje dle kategorie
7. Všechny nápoje v každé kategorii musí být připraveny na soutěžním pultě s použitím stejného druhu kávy. Káva nemůže být v průběhu soutěže měněna.
8. Soutěžící mohou vyrobit jakékoliv množství nápojů, ale pouze ty, které jsou servírovány jakostním komisařem, jsou hodnoceny.
9. Soutěžící má časový limit na úklid pracoviště – 5 minut. Dodržení času úklidu je dotováno kladnými body. Překročení času nebo jakákoliv úprava či korekce na soutěžních pultech mimo vymezený čas, má za následek nepřiznání těchto bodů.
10. Soutěžící nesmí používat pomůcky ani ingredience s logem jiným než partnerů soutěže, a nemohou být prezentovány vizuálně ani verbálně.
11. Soutěžící nesmí použít jinou kávu než partnera soutěže.
12. Použití automatického dávkování na kávovaru je penalizováno.
13. Nedodržení pravidel soutěže bude penalizováno.
14. Soutěžící komunikuje s porotou pouze v soutěžním čase.
15. Nerozhodne-li se před soutěží jinak, čas úklidu pracoviště kontinuálně navazuje

Základní informace soutěže

1. Soutěžní časy:
 - Část „A“ - 10 minut seřízení mlýnku kávy
 - Část „B“ - 5 minut příprava pracoviště a pomůcek
 - Část „B“ - 10 minut příprava nápojů
 - Část „B“ - 5 minut úklid pracoviště
2. Složení komise:
 - 2x jakostní komisař
 - 1x technický komisař mlýnek
 - 1x technický komisař
 - 1x hlavní komisař - garant

Definice - pomůcky

1. **Konvička na mléko** - musí být nerezová příslušného obsahu

2. **Šálky** - tlustostěnný porcelán, uvnitř oblý tvar, vně s ouškem
3. **Espresso stroj** - soutěžící musí použít kávovary dodané pořadatelem. Kávovary budou kalibrovány následujícím způsobem: teplota nastavena v rozmezí 88,5 až 93 °C, tlak čerpadla nastaven 8,5 - 9,5 barů
4. **Mlýnek v části „A“ i části „B“** - soutěžící musí použít dodaný mlýnek pořadatelem.

Hudba

Soutěžící si může přinést hudbu na propozicemi daném elektronickém médiu.

Hodnocení soutěže

Technická část seřízení mlýnku – tabulka

Technická část výroba nápojů – tabulka

Jakostní část - tabulka

Před soutěží

1. Pořadatel musí zajistit v dostatečném množství suroviny, které jsou uvedeny v propozicích (k dispozici soutěžícím). Množství surovin musí odpovídat recepturám přihlášeným do soutěže s přiměřenou rezervou. Za případné nedostatky odpovídá v plném rozsahu organizátor (pořadatel soutěže). Kontrola surovin musí proběhnout nejpozději den před zahájením soutěže. V případě, že některé suroviny chybí, ať už z důvodu pozdní dodávky nebo jiných, musí je pořadatel zajistit na vlastní náklady.
2. Pořadatel je povinen zajistit v dostatečném množství hodnotící tabulky pro jakostní a technickou komisi.
3. Pořadatel zajistí dostatečné množství ledu, v druzích které jsou uvedeny v propozicích. Orientační množství je cca 0,5 kg/soutěžícího + 30% rezerva.

Soutěž

1. Pořadatel zajistí pro komise následující:
 - Pult pro dvoučlennou jakostní komisi, která sedí nebo stojí z jedné strany stolu.
 - Místnost pro sčítací komisi – stůl, židle a zásuvka 240V (není nutné její oddělení od soutěže)
 - Odpočinkovou místnost pro komisaře
 - Volno plochu pro postavení soutěže minimálně 6x6 m

Místnosti pro komise musí být vybaveny nealkoholickými nápoji. Dále musí být zajištěno občerstvení pro komisaře a v případě potřeby zde musí být možnost servisu obědů pro komisaře.

V případě zájmu o organizaci soutěže musí případný zájemce požádat příslušného předsedu územní sekce CBA, případně prezidenta CBA s jasnou písemnou představou včetně návrhu termínu, který předloží takovou žádost prezidiu CBA ke schválení.