# TECHNICKÁ TABULKA MISTR KÁVY 2020

Odborný garant: Česká barmanská asociace www.CBANET.cz

| pracoviště | číslo | soutěžící | porotce | sčítání |
|---|---|---|---|---|
| | | | | |

## 1. Příprava pracoviště 5 minut

Poznámky

Soutěžní plocha

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Především k donesení a vyložení pracovního nářadí na pult | čas do 5 minut (ANO / NE) | A | N | 30 |
| čistota INVENTÁŘE a technologie | 1-10 | | | 10 |
| | | | | 40 |

## 2. Hodnocení přípravy espressa

vlastní pozn. čas extrakce

Technika práce

| | 1 až 6 bodů | ANO | NE | |
|---|---|---|---|---|
| suché/čisté sítko před dávkováním | | A | N | 5 |
| mlýnek - neplýtvání kávou, rozsypaná káva | 1-6 | | | 6 |
| správné dávkování a rovnoměrné pěchování | 1-6 | | | 6 |
| čištění páky před nasazením do hlavy | | A | N | 5 |
| seřízení průtoku / odpouštěni vody hlavou | | A | N | 5 |
| setření okapní desky | | A | N | 5 |
| vložení a okamžitá extrakce | | A | N | 5 |
| čas extrakce v daném čase (20-30 sec) | | A | N | 5 |
| správná příprava mléka k espressu | 0-6 | | | 6 |
| příprava nápoje na soutěžním pultu | | A | N | 5 |
| čistota práce a hygiena | 1-6 | | | 6 |
| (pokud např.použije mléko z capp. = 0 bodů) | | | | 48 |

## 3. Hodnocení přípravy cappuccina

vlastní pozn. čas extrakce

Technika práce

| | 1 až 6 bodů | ANO | NE | |
|---|---|---|---|---|
| suché/čisté sítko před dávkováním | | A | N | 5 |
| mlýnek - neplýtvání kávou, rozsypaná káva | 1-6 | | | 6 |
| správné dávkování a rovnoměrné pěchování | 1-6 | | | 6 |
| čištění páky před nasazením do hlavy | | A | N | 5 |
| seřízení průtoku / odpouštěni vody hlavou | | A | N | 5 |
| setření okapní desky | | A | N | 5 |
| vložení a okamžitá extrakce | | A | N | 5 |
| čas extrakce v daném čase (20-30 sec) | | A | N | 5 |
| příprava nápoje na soutěžním pultu | | A | N | 5 |
| čistota práce a hygiena | 1-6 | | | 6 |
| Mléko | | | | |
| čistá a prázdná nerez konvička na začátku | | A | N | 5 |
| odpuštění páry před vložením do konvičky | | A | N | 5 |
| očištění výdejníku páry po vytažení z konvičky | | A | N | 5 |
| opětovné odpuštění páry po čištění | | A | N | 5 |
| čistá konvička vně/ přiměřený zůstatek mléka na dně (max 5mm) | | A | N | 5 |
| | | | | 78 |

## 4. Hodnocení přípravy volný nápoj

Technika práce

čas extrakce / louhování

| Pravidla | | technika přípravy kávy (dle typu soutěže) | 1 až 10 bodů | 1 až 43 | |
|---|---|---|---|---|---|
| max obsah nápoje bez ledu | 44 cl 4.4 dcl | (jednoduchost přípravy, ekologie, chyby při přípravě dle závažnosti ) | | | 43 |
| Max velikost odměrky | 1 dcl | přesnost dávkování | 1-10 | | 10 |
| | | vylívání, kapání | 1-10 | | 10 |
| Konvička na mléko | musí být kovová | zručnost práce (pomůcky, odměrky, čistota) | 1-10 | | 10 |
| | | čistota práce a hygiena | 1-10 | | 10 |
| | | | | | 83 |

## 5. Celkové technické hodnocení

Celková tech.zručnost

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| profesionalita soutěžícího | 1-10 | | | 10 |
| organizace pracovní plochy | 1-10 | | | 10 |
| čistý portafiltr při ukončení (bez kávy) | | A | N | 5 |
| | | | | 25 |

## 6. Pracovní plocha, technologie na konci 5 minut

Poznámky

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| čistota kávovaru , mlýnku | 1-10 | | | 10 |
| čistota pracovní plochy na konci | 1-10 | | | 10 |
| čas úklidu do 5 minut = ( ANO / NE ) | | A | N | 30 |
| | | | | 50 |

## 7.

| | | | |
|---|---|---|---|
| Penalizace : nedodržení receptury | | 50 | /50 |
| : použití jiného loga než partnera | | 50 | /50 |
| : použití automatického vypnutí | | 50 | /50 |
| : jiná penalizace | | 50 | /50 |

celkem technika max: _____ dle propozic | čas | 324 | celkem