



TISKOVÁ ZPRÁVA

Základního kola soutěže Mistrovství baristů ČR – Mistr kávy® 2017

Praha 18. 2. 2017

1. kolo celostátní soutěže MISTR KÁVY® 2017 České barmanské asociace - PROFI MISTR KÁVY - **BAILEYS PROFESSIONAL MISTR KÁVY 2017** proběhlo dne 18. února 2017 na výstavišti v Praze- Holešovicích v rámci veletrhu TOP GASTRO & HOTEL 2017. Soutěž probíhala v kategorii „Mistr Kávy Profesionál“.

Soutěžící měli za úkol vytvořit 2 porce cappuccina a 2 porce volného nápoje v kategorii Fancy cocktail za použití min. 2cl Baileys a kávy z portfolia sponzorů- Cellini Caffé, Café Reserva, Veronia cafe, Café Majada, Caffé Milani, JDE Profesionál (Piazza D'oro) a profesionálními kávovary Carimali. Při soutěži bylo využíváno výhradně mléko LASCATO® , voda MATTONI a pracovalo se pouze s šálky od firmy d'ANCAP. Espresso a zákusek Harlekýn, který zde byl pro soutěžící k dispozici, musely být součástí servisu. Soutěžící tak museli prokázat zdatnost nejen v přípravě kávy, ale i v rámci párování volného nápoje k dezertu.

Všichni profesionální baristé, kteří soutěžili v soutěži TOP GASTRO & HOTEL 2017 měli skvělou šanci propagovat sebe či svého zaměstnavatele, zvýšit svou profesionalitu a zvýraznit tak svou pozici na trhu práce. **Vítězem této profesionální soutěže byl Troubil Adam z Brna, na druhém místě se umístil Hégr Kamil (kávovary.cz) a 3. místo obsadila Mondeková Adéla (Café Majada), všichni vítězové získali řadu lákavých cen!**

Pořadatelem soutěže je CBA – Česká Barmanská Asociace o.s., odborná sekce MISTR KÁVY® www.MistrKavy.cz. Prezident CBA, Aleš Svojanovský a vedoucí odborné sekce MISTR KÁVY® Tomáš Zahradil objasňují hlavní myšlenky soutěže:

„Tato soutěž má v ČR již více jak desetiletou tradici a stále je jejím hlavním přínosem zvyšování profesionality baristů a rozvoj kultury přípravy kávy. Zvyšování kvalifikace baristů ve svém důsledku zvyšuje úroveň gastronomie v ČR. Podstatný je také přínos těchto akcí na růst povědomí o kávě a její přípravě u široké odborné i laické veřejnosti. Soutěžící získá především zkušenosti s používáním profesionálních espresso strojů, baristických pomůcek a mlýnků. Všimne-li si ho pozorné oko zástupce partnera soutěže, má nakročeno k zajímavé práci v oboru. Nejlepší barista je vyhlášen na konferenci CBA Mistrem kávy příslušného ročníku. Cílem sekce Mistr Kávy je šířit informace o správné přípravě kávy, nejen prostřednictvím úspěšného konceptu soutěží profesionálů a junior, ale i všech členů CBA“

Soutěže se zúčastnili pouze profesionální baristé, kde každý připravil 2 porce cappuccina a 2 porce volného nápoje (součástí servisu bylo nutné použít espresso a zákusek harlekýn). Nápoje byly servírovány jakostní odborné porotě, kterou tvoří certifikovaní komisaři CBA.

Na webových stránkách CBA www.MistrKavy.cz najdete kalendář aktuálních soutěží s jednotlivými přihláškami k účasti v daném kole. Přihlaste sebe či své zaměstnance a vstupte s námi do světa profesionálů.

Více informací, včetně elektronické přihlášky, naleznete na www.MistrKavy.cz .

Pro více informací, prosím, kontaktujte:

Česká barmanská asociace

Předseda sekce Mistr Kávy® CBA

Tomáš Zahradil GSM: +420 602 555 785 zahradil@cbanet.cz www.cbanet.cz