TISKOVÁ ZPRÁVA

Základního kola soutěže Mistrovství baristů ČR – Mistr kávy ® 2017

Praha 17.2. 2017

3. kolo celostátní soutěže MISTR KÁVY® 2017 České barmanské asociace - JUNIOR MISTR KÁVY- **TOP GASTRO & HOTEL CUP 2017– PRAHA** proběhlo dne 17. února 2017 na výstavišti v Praze- Holešovicích v rámci veletrhů **TOP GASTRO & HOTEL 2017**. Soutěž probíhala v kategorii „Junior Mistr Kávy®".

V části A - nastavení mlýnku GAGGIA se soutěžilo s kávami Cellini Caffé, Café Reserva, Café Majada, Veronia cafe, Caffé Milani, Piazza D´Oro- JDE a profesionálními kávovary Carimali.

V soutěžní části B se připravovala káva Piazza D´Oro. Při soutěži bylo využíváno výhradně mléko LASCATO® , Minerální voda Matton a pracovalo se pouze s šálky od firmy d´ANCÀP. Soutěžící měli za úkol vytvořit espresso, cappuccino a volný nápoj, který musel obsahovat min. 1 cl Baileys Original Irish Cream a součástí servisu muselo být espresso a zákusek Harlekýn, který zde byl k dispozici. Soutěžící tedy v této soutěži prokázali svoji zdatnost v párování nápoje s dezertem.

Všichni 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 juniorské soutěže byla Mondeková Adéla z HŠVP a OA Jeseník, na druhém místě se umístila Carajiová Nicola (SHŠ Bukaschool Most) a 3. místo obsadil Ondřej Kaňka (SOŠ a SOU Polička),** 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 9 juniorských baristů, kde každý připravil 2 espressa,2 cappuccina a 2 volné nápoje. 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 Českou barmanskou asociaci:
Předseda sekce Mistr Kávy ®CBA
Tomáš Zahradil GSM: +420 602 555 785 zahradil@cbanet.cz www.cbanet.cz