

PROPOZICE – Profi Mistr kávy

Název soutěže: **MISTR KÁVY - Finlandia Vodka Cup 2014**

Pořadatel soutěže: **Hotelová škola Mariánské Lázně**
(zastoupená ředitelem školy Ing. Jiřím Chumem)

Odborný garant: **ČESKÁ BARMANSKÁ ASOCIACE, o.s.**

Datum: 14.10.2014

Místo konání: Hotelová škola Mariánské Lázně, Komenského 449/2, 353 25 Mariánské Lázně

Registrace přihlášek: do 5.10.2014 on-line na www.cbanet.cz
on-line registrace je podmínkou účasti na soutěži!

Zařazeno do: Hodnocení „Mistr kávy CBA“
Poháru TATRA-LASCATO

Kategorie nápojů: **espresso, cappuccino, volný nápoj**

Garant soutěže: Tomáš Zahradil – tel: 602 555 785, zahradil@cbanet.cz

Hlavní komisař CBA: Roman Pospíchal

Startovné CBA: 300,- platí pouze soutěžící, který není členem CBA.

Účastnický poplatek: 150,- Kč oběd

Hodnocení soutěže: dle platných pravidel MK 2014, rozhodnutí porot jsou konečná. Případný protest je možné podat u Hlavního komisaře, výhradně však v místě a dni konání soutěže.

Partner káva část „A“ Julius Meinl, Piazza D'Oro, Verona, Majada

Soutěžící musí seřdit **mlýnek** takto: (propozice jsou nadřazeny pravidlům a pro tuto soutěž platí následující úprava)

- soutěžící si vylosuje soutěžní kávu
- smí používat pouze ovládací prvky mlýnku
- káva musí být dávkována přímo do páky **bez vážení** na baristické váze
- dávkování je dovoleno pouze pomocí páčky výdejníku kávy v mlýnku
- nadávkovaná káva v páce nesmí být z páky již nijak odebírána
- upěchuje na váze k pěchování se záznamem dat (20 kg)
- pokračuje standardně ve výrobě espressa do dvou čistých odměrek
- komisařem je měřen čas extrakce a obsah 20-30ml bez cremy u espressa
- komisařem je odvážena zbylá zrnková káva v zásobníku nad uzavírací klapkou
- soutěžící je povinen komisaře k měření vyzvat.
- komisař kontroluje také celý výše popsany proces.
- komisař může vyzvat soutěžícího k opakování celého procesu neplní-li některou z výše uvedených podmínek.

Partner káva část „B“ Café Verona

- Povinné složky
volného nápoje:
1. Espresso součástí servisu
 2. Obsah volného nápoje je minimálně 120ml
 3. Soutěžící je povinen použít min. 1 cl produktu společnosti Brown-Forman
 4. V případě užití sirupů jsou přípustné pouze sirupy MONIN
 5. Další ingredience musí soutěžící použít z portfolia partnerů Mistr kávy® (např. smetana pouze zn.Tatra)
 6. V případě, že zvolenou ingredienci nápoje nemá v portfoliu žádný z partnerů, je možné ji použít.

Šálky na espresso: [dAncap TORINO 80 ml](#)

Šálky na cappuccino: [dAncap TORINO 150 ml](#)

Pro volný nápoj: vlastní

Led: dodá pořadatel v provedení: kostka, kuželka, tříšť

Hudební doprovod: bez hudebního doprovodu

Časový harmonogram: 08:00 - 08:30 - registrace
08:30 - 09:00 - slavnostní zahájení + losování čísel
09:00 - zahájení soutěže CLASSIC + BARISTA
14:00 - zahájení soutěže FLAIR
17:00 - předpokládání ukončení soutěže
17:30 - slavnostní vyhlášení výsledků

Ceny: Diplom za účast, poháry, věcné ceny

Doplňující údaje: Ubytování je možné po objednávce v hotelu „Zlatý zámek“, Klíčova 4, 353 01 Mariánské Lázně, tel: +420 354 62 39 25
Objednává a hradí si každý z účastníků sám.

Materiálně technické zabezpečení soutěže:

Seznam vybavení, které poskytne organizátor:

Technika části „A“

Profesionální espresso pákový kávovar
Profesionální mlýnek se zásobníkem
Váha 20 kg s opěrkou páky, pýchovadlo,
Váha baristická 100 gr
Cejchovaná 30 ml odměrka 4 ks
Odklepávač na kávu
Zrnková káva 250 gr
Koš na odpad

Technika části „B“

Profesionální espresso dvoupákový kávovar
Profesionální mlýnek se zásobníkem
Váha 20 kg s opěrkou páky, pýchovadlo
Odklepávač na kávu
Koš na odpad
El. přípojka pro zařízení, které si soutěžící přinese (mixér apod.)
Šálky na espresso typ dAncap TORINO 80 ml,
Šálky na cappuccino typ dAncap TORINO 150 ml
Zrnková káva, mléko, voda Rajec pro porotu

Soutěžící si musí přinést:

- skleničky na vodu ke kávě pro porotu
- lžice/lžičky – všechny druhy potřebné pro prezentaci
- konvičky na mléko
- čisté utěrky/hadry.doporučujeme minimálně 10ks (nebo jednorázové ubrousky)
- podnosy pro servírování nápojů porotě
- cukr

Soutěžící si může přinést:

- klasický temper (průměr 58 mm) (temper s pružinou není dovolen)

Mléko:	Tatra Lascato	http://www.tatramleko.cz
Voda:	Rajec	http://rajec.com/
Káva:	Julius Meinl	http://www.meinlkava.cz/
Káva:	Piazza d'ORO	http://www.piazzadoro.cz/
Káva:	Veronia	http://www.eurocoffee.sk/
Káva:	Majada Café	http://www.cafemajada.eu/
Šálky:	d'ANCAP	http://www.ancap.cz
Kávovary:	Carimali	http://www.kronen.cz
Kávovary:	Faema, La Cimbali	http://www.espressobar.cz
Mlýnky:	Gaggia, Saeco	http://www.espresoprofesional.cz
Barista doplňky	Kávovary.cz	http://www.kavovary.cz
Čištění PulyCaff	Puly Caff	http://www.pulycaff.cz
Filtry:	Brita	http://www.brita.net/cz/
Váhy:	Zeman Váhy	http://www.lesak-zeman.cz
Šlehačkové lahve:	iSi	http://www.sirupy-koktejly.cz

Portfolia jednotlivých partnerů soutěže, které bude soutěžícím k dispozici po online registraci:

Káva: dle partnera soutěže

Portfolio Tatra:

Mléko Lascato 3,5%

Portfolio MONIN:

Kompletní portfolio sirupů na www.monin.cz nebo na www.cbanet.cz – složka soutěže. Všechny druhy uvedené v přihlášce a odeslané v řádném termínu budou k dispozici v dostatečném množství.

Portfolio Brown – Forman Č&SR:

Finlandia Vodka

Finlandia Cranberry

Finlandia Lime

Finlandia Mango

Finlandia Grapefruit

Finlandia Blackcurrant

Bacardi Superior

Bacardi Razz

Bacardi Oakheart

Bombay Sapphire Gin

El Jimador Blanco

El Jimador Reposado

Chambord

Jack Daniel's Tennessee Whiskey

Jack Daniel's Honey

Martini Extra Dry

Martini Bianco

Martini Rosso

Martini Rosato

Southern Comfort

Martini Asti - brut



Tatra



KRONEN



LA CIBALI



Coffee VERONIA



iSi

ZEMAN VAHY

