

PROPOZICE – Junior Mistr kávy

Název soutěže:	Mistr kávy – LABSKÝ POHÁR 2014
Pořadatel soutěže:	Labská hotelová střední odborná škola a SOU Pardubice, s.r.o.
Odborný garant:	ČESKÁ BARMANSKÁ ASOCIACE, o.s.
Datum:	14. 05. 2014
Místo konání:	Congress Centre Pardubice, Masarykovo náměstí 2799, 530 02 Pardubice, www.ccafi.cz
Registrace přihlášek:	do 05. 05. 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:	650,-- hradí soutěžící pořadateli při registraci (v ceně jsou náklady na stravování a náklady spojené s organizací soutěže) 200,-- hradí pedagogický doprovod při registraci (v ceně jsou náklady na stravování)
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“ Partner káva část „B“	Julius Meinl Piazza D´Oro
Povinné složky volného nápoje:	<ol style="list-style-type: none">1. Espresso2. Obsah volného nápoje je minimálně 120 ml3. Soutěžící je povinen použít min. 1 cl sirupu značky FABBRIO4. Alkohol není povolen5. 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:	dAndcap TORINO 80 ml
Šálky na cappuccino:	dAndcap TORINO 150 ml
Pro volný nápoj:	vlastní
Led:	dodá pořadatel v provedení: kostka a tříšť
Časový harmonogram:	08:30 – 09:30 hod. – příjezd a registrace soutěžících – Congress Centrum Pardubice 09:30 – 10:00 hod. – rozprava s komisaři 10:00 – 15:00 hod. - slavností zahájení soutěže, vlastní průběh soutěže 15:00 hod. - předpokládaný konec soutěže 16:00 hod. – slavnostní vyhlášení výsledků soutěže a předání cen
Ceny:	Diplom za účast, poháry, věcné ceny

Doplňující údaje: Registrace soutěžících Congress Centre Pardubice“
Parkování je možné přímo v podzemních garážích nákupního centra AFI Palace na vlastní náklady.

Materiálně technické zabezpečení soutěže:

Seznam vybavení, které poskytne organizátor:

Technika části „A“

Profesionální espresso pákový kávovar FAEMA E98 President A2 nebo Carimali
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 FAEMA E98 President A2 nebo Carimali
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.douweegbertscoffeesystems.com/cz/
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-koktejljy.cz

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

Káva: dle partnera soutěže

Portfolio Tatra:

Mléko Lascato 3,5%

Portfolio Le Patio International, s.r.o. - FABBRI:

V případě použití sirupů jsou přípustné pouze sirupy FABBRI MIXY BAR – RED LINE a BLUE LINE (mimo MIXY FRUITY), uvedené na <http://www.espresso.cz/fabbri/nabidka-pro-gastronomii/sirupy-mixybar/>

Produkty z portfolia FABBRI uvedené v receptuře budou soutěžícím na soutěži k dispozici.



Tatra



KRONEN



LA CIBALI



Coffee VERONIA



CARIMALI

MACCHINE PER CAFFÈ DAL 1919



iSi

ZEMAN VAHY

