

# PROPOZICE – Profi Mistr kávy

Název soutěže:	<b>Mistr kávy – LABSKÝ POHÁR 2014</b>
Pořadatel soutěže:	<b>Labská hotelová střední odborná škola a SOU Pardubice, s.r.o.</b>
Odborný garant:	<b>ČESKÁ BARMANSKÁ ASOCIACE, o.s.</b>
Datum:	14. 05. 2014
Místo konání:	Congress Centre Pardubice, Masarykovo náměstí 2799, 530 02 Pardubice, <a href="http://www.ccafi.cz">www.ccafi.cz</a>
Registrace přihlášek:	do 05. 05. 2014 on-line na <a href="http://www.cbanet.cz">www.cbanet.cz</a> on-line registrace je podmínkou účasti na soutěži!
Zařazeno do:	Hodnocení „Mistr kávy CBA“ Poháru TATRA-LASCATO
Kategorie nápojů:	<b>espresso, cappuccino, volný nápoj</b>
Garant soutěže:	Tomáš Zahradil – tel: 602 555 785, <a href="mailto:zahradil@cbanet.cz">zahradil@cbanet.cz</a>
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:	1. Espresso 2. Obsah volného nápoje je minimálně 120 ml 3. Soutěžící je povinen použít min. 1 cl Evan Willimas Bourboun Whisky 4. V případě užití sirupů jsou přípustné pouze sirupy FABBR1 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:	<a href="#">dAndcap TORINO 80 ml</a>
Šálky na cappuccino:	<a href="#">dAndcap TORINO 150 ml</a>
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, pěchovadlo  
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, pěchovadlo  
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	<a href="http://www.tatramleko.cz">http://www.tatramleko.cz</a>
Voda:	Rajec	<a href="http://rajec.com/">http://rajec.com/</a>
Káva:	Julius Meinl	<a href="http://www.meinlkava.cz">http://www.meinlkava.cz</a>
Káva:	Piazza D'Oro	<a href="http://www.douweegbertscoffeesystems.com/cz/">http://www.douweegbertscoffeesystems.com/cz/</a>
Šálky:	d'ANCAP	<a href="http://www.ancap.cz">http://www.ancap.cz</a>
Kávovary:	Carimali	<a href="http://www.kronen.cz">http://www.kronen.cz</a>
Kávovary:	Faema, La Cimbali	<a href="http://www.espresso.bar.cz">http://www.espresso.bar.cz</a>
Mlýnky:	Gaggia, Saeco	<a href="http://www.espresso.profesional.cz">http://www.espresso.profesional.cz</a>
Barista doplňky	Kávovary.cz	<a href="http://www.kavovary.cz">http://www.kavovary.cz</a>
Čištění PulyCaff	Puly Caff	<a href="http://www.pulycaff.cz">http://www.pulycaff.cz</a>
Filtry:	Brita	<a href="http://www.brita.net/cz/">http://www.brita.net/cz/</a>
Váhy:	Zeman Váhy	<a href="http://www.lesak-zeman.cz">http://www.lesak-zeman.cz</a>
Šlehačkové lahve:	iSi	<a href="http://www.sirupy-koktejljy.cz">http://www.sirupy-koktejljy.cz</a>

## 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.

**Portfolio Rudolf Jelínek, a.s.:**

Evan Willimas Bourbon Whisky  
Evan Willimas Honey

Evan Willimas Cinnamon

[www.rjelinek.cz](http://www.rjelinek.cz), <http://www.evanwilliams.com/>

Na níže uvedených kontaktech obchodních zástupců můžete poptat Evan Williams Bourbon Whisky:

Miroslav Limberský, manager pro gastronomii a speciální projekty

tel. 734 281 337, email: [limbersky@rjelinek.cz](mailto:limbersky@rjelinek.cz)

Luděk Marek, Praha, střední Čechy

tel: +420 724 814 035, e-mail: [region13@rjelinek.cz](mailto:region13@rjelinek.cz)

František Dolníček, Praha, střední Čechy

tel: +420 725 653 131, e-mail: [region12@rjelinek.cz](mailto:region12@rjelinek.cz)

Klára Morávková, severní Čechy, východní Čechy

tel: +420 724 814 028, e-mail: [region17@rjelinek.cz](mailto:region17@rjelinek.cz)

Vlastimil Březka, jižní Čechy

tel: +420 724 814 034, e-mail: [region16@rjelinek.cz](mailto:region16@rjelinek.cz)

Radoslav Olič, západní Čechy

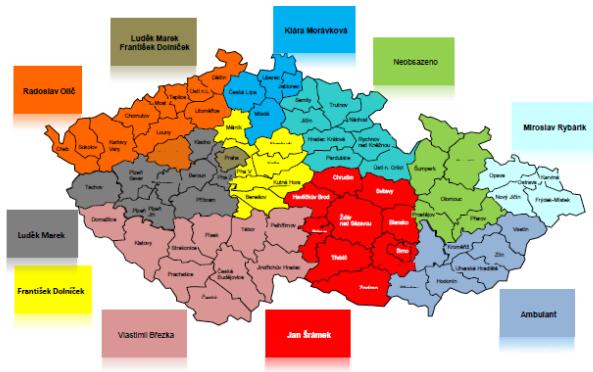
tel. +420 724 814 036, e-mail: [region14@rjelinek.cz](mailto:region14@rjelinek.cz)

Jan Šrámek, Brno a okolí

tel: +420 725 653 133, e-mail: [region20@rjelinek.cz](mailto:region20@rjelinek.cz)

Miroslav Rybářík, Ostravsko

tel. +420 724 814 032, e-mail: [region18@rjelinek.cz](mailto:region18@rjelinek.cz)



# Tatra

