

PROPOZICE – Profi Mistr kávy

- Název soutěže: **MISTR KÁVY - Lázeňský pohár 2014**
- Pořadatel soutěže: Hotelová škola Vincenze Priessnitzze Jeseník
- Odborný garant: **ČESKÁ BARMANSKÁ ASOCIACE, o.s.**
- Datum: 06.11.2014
- Místo konání: Kongresový sál Priessnitzových léčebných lázní Jeseník
- Registrace přihlášek: do 24.10.2014 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: 800 Kč hradí soutěžící a 500 Kč hradí doprovod pořadateli při registraci
- 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, Veronia, Café Majada, Café Richards
- Soutěžící musí seřadit 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 odebrána
 - upěchuje na váze k přechování 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 popsaný proces.
 - komisař může vyzvat soutěžícího k opakování celého procesu neplní-li některou z výše uvedených podmínek.
- Partner káva část „B“ Café Majada
- 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 TEISSEIRE
 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: [dAndcap TORINO 80 ml](#)
- Šálky na cappuccino: [dAndcap TORINO 150 ml](#)

Pro volný nápoj: vlastní

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

Hudební doprovod: bez hudebního doprovodu

Časový harmonogram: 10:00 Sraz soutěžících a losování v Kongresovém sále Priessnitzových léčebných lázní.
10:15 Slavnostní zahájení, rozprava s komisáři.
10:30 Příprava prvních soutěžících.
11:00 Zahájení vlastní soutěže.
V průběhu soutěže individuálně oběd.
19:00 Předpokládané ukončení soutěže, vyhlášení výsledků a předání cen.
Slavnostní večer s rautem.

Ceny: Diplom za účast, poháry, věcné ceny

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/
Káva:	Cafés Richard	http://crtrading.cz/

Šálky:	d'ANCAP	http://www.ancap.cz
Kávovary:	Carimali	http://www.kronen.cz
Kávovary:	Faema, La Cimbali	http://www.espresso-bar.cz
Mlýny:	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 sirupů TEISSEIRE:

V případě použití sirupů jsou přípustné pouze sirupy TEISSEIRE od firmy LE PATIO INTERNATIONAL s.r.o., uvedené na http://www.cbanet.cz/souteze/portfolio/teisseire_portfolio_2014.pdf.

Sirupy TEISSEIRE objednávejte u firmy LE PATIO INTERNATIONAL s.r.o., pan Matěj Žák, Product Manager, email: matej.zak@lpigroup.cz

Sirupy uvedené v recepturách budou soutěžícím na soutěži k dispozici.

Portfolio Brown – Forman Č&SR:

- * BACARDI SUPERIOR
- * BACARDI BLACK
- * BACARDI ORO
- * BACARDI OAKHEART
- * BACARDI RAZZ
- * BACARDI RESERVA

Výše uvedené produkty budou soutěžícím na soutěži k dispozici.

