

# PROPOZICE – Junior Mistr Kávy

- Název soutěže: **SKVRŇANSKÝ ŠEJKR AMUNDSEN CUP 2014**
- Pořadatel soutěže: **Akademie hotelnictví a cestovního ruchu s.r.o.**  
zastoupená ředitelkou školy Mgr. Jitkou Sochorovou
- Odborný garant: **ČESKÁ BARMANSKÁ ASOCIACE, o.s.**
- Datum: 10.04.2014
- Místo konání: sál SOU elektrotechnického, Vejprnická 56, Plzeň - Skvrňany
- Registrace přihlášek: do 30.03.2014 on-line na [www.cbanet.cz](http://www.cbanet.cz)  
on-line registrace je podmínkou účasti na soutěži!
- Zařazeno do: Hodnocení „Mistr kávy CBA“  
Poháru TATRA-LASCATO  
Poháru MONIN
- Kategorie nápojů: **espresso, cappuccino, volný nápoj**
- Garant soutěže: Tomáš Zahradil – tel: 602 555 785, [zahradil@cbanet.cz](mailto:zahradil@cbanet.cz)
- Hlavní komisař CBA: Roman Pospíchal
- Startovné CBA: 300,- platí pouze soutěžící, který není členem CBA nebo JSC.
- Účastnický poplatek: 600,-
- 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“ Cafe Richard  
Partner káva část „B“ Piazza d Oro
- Povinné složky volného nápoje:
1. Espresso
  2. Obsah volného nápoje je minimálně 100 ml
  3. Alkohol není povolený
  4. Další ingredience musí soutěžící použít přednostně z portfolia partnerů Mistr kávy® (např. smetana pouze zn.Tatra)
  5. V případě, že zvolenou ingredienci nápoje nemá v portfoliu žádný z partnerů, je možné ji použít v neutrálním obalu.
- Šálky na espresso: pouze - [dAndcap TORINO 80 ml](#),
- Šálky na cappuccino: pouze - [dAndcap TORINO 150 ml](#)
- Pro volný nápoj: vlastní
- Led: dodá pořadatel v provedení: kostka
- Časový harmonogram: 07:00 – 08:00 registrace  
08:00 – 08:30 rozprava  
09:00 – slavnostní zahájení  
18:00 – slavnostní vyhlášení výsledků a ukončení soutěže
- Ceny: Diplom za účast, poháry, věcné ceny

Materiálně technické zabezpečení soutěže:

**Seznam vybavení, které poskytne organizátor:**

**Technika části „A“**

Profesionální espresso pákový kávovar Carimali nebo FAEMA E98 President A2  
Profesionální mlýnek se zásobníkem  
Váha 20 kg s opěrkou páky, pýchovadlo,  
Váha baristická 100 gr  
Cejchovaná 30 ml odměrka 6 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 d'Andcap TORINO 80 ml, - min. 4 kusy  
Šálky na cappuccino typ d'Andcap TORINO 150 ml - min 4 kusy  
Zrnková káva  
Mléko Tatra Lascato  
Voda Rajec

**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 (může být s logem školy či pracoviště )
- jednorázové papírové ubrousky

**Soutěžící si může přinést:**

- klasický temper (průměr 58 mm) (temper s pružinou není dovolen)
- vlastní váhu pro seřízení mlýnku (100 gr)
- nezbytné pomůcky k odměřování množství kávy - (papír.tácek , kelímeček apod..)
- štětec, papírové ubrousky

Doplňující údaje: Ubytování je možné zajistit v místě konání soutěže v místní internátní ubytovně za cenu 250,- po osobní žádosti na e-mailu: [jitkasochoorova@seznam.cz](mailto:jitkasochoorova@seznam.cz)

---

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:	Majada Caffee	<a href="http://www.cafemajada.eu/">http://www.cafemajada.eu/</a>
Káva:	Veronia Caffee	<a href="http://www.eurocoffee.sk">http://www.eurocoffee.sk</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.espressobar.cz">http://www.espressobar.cz</a>
Mlýnky:	Gaggia, Saeco	<a href="http://www.espresoprofesional.cz">http://www.espresoprofesional.cz</a>
Barista doplňky	Kavovary.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%

Smetana není k dispozici (nutno dovézt vlastní)

### Portfolio MONIN:

Kompletní portfolio sirupů na [www.monin.cz](http://www.monin.cz) nebo na [www.cbanet.cz](http://www.cbanet.cz) – složka soutěže. Všechny druhy uvedené v přihlášce a odeslané v řádném termínu budou k dispozici v dostatečném množství.



# Tatra



# KRONEN



# LA CIMBALI

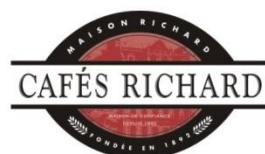
# Coffee VERONIA



# FAEMA

# CARIMALI

MACCHINE PER CAFFÈ DAL 1919



# iSi

# ZEMAN VAHY

