

PROPOZICE – Junior Mistr kávy

Název soutěže:	Mistr kávy – Top Gastro & Hotel 2014 pořádaná při příležitosti výstavy Top Gastro&Hotel 2014
Pořadatel soutěže:	ČESKÁ BARMANSKÁ ASOCIACE, o.s.
Datum:	22.02.2014
Místo konání:	Výstaviště Praha – Holešovice, Výstaviště 67, 17000 Praha 7 - Bubeneč
Registrace přihlášek:	do 10.02.2014 on-line na 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
Hlavní komisař CBA:	Roman Pospíchal
Startovné CBA:	300,- platí pouze soutěžící, který není členem CBA nebo JSC.
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 Veronia
Povinné složky volného nápoje:	1. Espresso 2. Obsah volného nápoje je minimálně 100 ml 3. Alkohol není povolený 4. Další ingredience musí soutěžící použít 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.
Šálky na espresso:	dAndcap TORINO 80 ml
Šálky na cappuccino:	dAndcap TORINO 150 ml
Pro volný nápoj:	vlastní
Led:	dodá pořadatel v provedení: kostka
Hudební doprovod:	bez hudebního doprovodu
Časový harmonogram:	09:00 – 09:30 registrace, slavnostní zahájení 09:30 – 17:00 soutěž Junior Mistr Kávy, Profi Mistr Kávy 17:30 – 18:30 slavnostní vyhlášení výsledků a ukončení
Ceny pro jednotlivce:	1. – 3. místo pohár CBA, hodnotné věcné ceny drobné ceny pro všechny účastníky soutěže

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:	Veronia	http://www.eurocoffee.sk
Šálky:	d'ANCAP	http://www.ancap.cz
Kávovary:	Carimali	http://www.kronen.cz
Kávovary:	Faema, La Cimbali	http://www.espresso-bar.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.

Všechny druhy uvedené v přihlášce a odeslané v řádném termínu budou k dispozici v dostatečném množství.