

PROPOZICE – Profi Mistr kávy

- Název soutěže: **Mistr kávy – For Gastro & Hotel 2014**
pořádaná při příležitosti výstavy For Gastro&Hotel 2014
- Pořadatel soutěže: **ČESKÁ BARMANSKÁ ASOCIACE, o.s.**
- Datum: 26.09.2014
- Místo konání: Výstaviště Letňany – PVA EXPO PRAHA, Beranových 667, 19900 Praha 9 - Letňany
- Registrace přihlášek: do 16.09.2014 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.
(volný vstup pro všechny soutěžící včetně 1 doprovodů)
- 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, Majada
- 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 popsany proces.
 - komisař může vyzvat soutěžícího k opakování celého procesu neplní-li některou z výše uvedených podmínek.
- Partner káva část „B“ Piazza d'Oro
- Povinné složky volného nápoje:
1. Espresso součástí servisu
 2. Obsah volného nápoje je minimálně 50ml
 3. Soutěžící je povinen použít min. 1 cl produktu společnosti Stock
 4. V případě užití sirupů jsou přípustné pouze sirupy MONIN
 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: kuželka a ledová tříšť
Hudební doprovod: bez hudebního doprovodu
Časový harmonogram: 9:00 – 9:45 Prezence soutěžících
10:00 – zahájení soutěže
17:00 Vyhlášení výsledků
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, 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
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
- lžíce/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.meinkava.cz/
Káva:	Piazza d'ORO	http://www.piazzadoro.cz/
Káva:	Veronia	http://www.eurocoffee.sk/
Káva:	Majada Café	http://www.cafemajada.eu/
Šálky:	d'ANCAP	http://www.ancap.cz
Kávovary:	Carimali	http://www.kronen.cz
Kávovary:	Faema, La Cimbali	http://www.espressobar.cz
Mlýny:	Gaggia, Saeco	http://www.espresoprofesional.cz
Barista doplňky	Kavovary.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.

Portfolio firmy STOCK Plzeň-Božkov:

Amundsen Vodka

Captain Morgan Spiced Gold
Captain Morgan Jamaica rum
Captain Morgan Spiced black

Amundsen Fruit

Pear
Cranberry
Melon
Energy
Cherry
Strawberry
Peach
Apple
Lime& Mint
Plum

Key Rum Carribean White
Key Rum Dark 4yo
Key Spiced

Slivovice Imperator Kosher 45%
Hruškovice Imperator Kosher 45%

Fernet Stock

Fernet Stock Citrus

Fernet Stock Z-Generation

Tequila Sombrero Negro Silver
Tequila Sombrero Negro Gold

Brandy Stock Original VSOP
Napoleon Ambassador

Magister Original

Magister Dark

Magister Oříšek

Ron Pampero Blanco
Ron Pampero Anniversario

Božkov Tuzemský

Griotte

Vaječný

Pepermint

Speciál

Johnie Walker Red
Black
Double Black
Gold
Platinum
Blue

Gordon's gin

Bushmills Original
Bushmills Single malt 10yo
Bushmills Single malt 16yo
Bushmills Single malt 21yo
BlackBush

Bailey's

Printers whiskey

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



Tatra



KRONEN



LA Cimbali



Coffee VERONIA

