

PROPOZICE – Profesional Mistr kávy®

- Název soutěže: **IV. ročník Dževa / Ibrik CUP 2019**
- Pořadatel soutěže: Orient coffee – Plzeň
- Odborný garant: **Česká barmanská asociace**
- Garant soutěže: Tomáš Zahradil, člen prezidia, tel.: 602 555 785
- Hlavní komisař CBA: Goran Jozić
- Dotazy k soutěži : mkhelp@cb Janet.cz
- Datum: 2.11.2019
- Místo konání: Moving Station Koperníkova 574/56, 301 00 Plzeň 3-Jižní Předměstí
- Registrace přihlášek: do 20.10.2019 on-line na www.cb Janet.cz
on-line registrace je podmínkou účasti na soutěži!
(v případě více koktejlů registrujete všechny receptury v jednom přihlašovacím kroku!)
- Startovné: 500,- Kč hradí při registraci pouze soutěžící, který není členem CBA.
- Účastnický poplatek: 500 Kč účastnický poplatek je spojený s náklady soutěže a stravou
- Kategorie nápojů: **espresso, cappuccino, káva v džezvě**

DEFINICE

„Káva v džezvě“

- nápoj připraven v nádobě džezva/ibrik
- džezva ibrik je nádoba kulatého tvaru s rukojetí, které se zužuje směrem k otvoru.
- příprava nápojů bude pouze v 10 cl džezvě následujícím způsobem.
- 6-9 gramů velmi jemně mleté kávy vložené do džezvy zalité studenou vodou takovým způsobem, aby byl nápoj třikrát přiveden ke vzkypění.

- Partner káva část Káva od Gorana
- Povinné složky volného nápoje: míchaný nápoj z kávy v džezvě nebo přímo v džezvě
- Šálky na espresso: dAndcap : ALADINO 70 ml
- Šálky na cappuccino: dAndcap : ALADINO 190 ml
- Šálky/sklo volný nápoj: viz dále
- Led: led dodá pořadatel v provedení: kostka
- Počet porcí: 2x volný nápoj + 2x espresso 2 x cappuccino (v libovolném pořadí)
- Časový limit: 5 minut příprava pracoviště – přinesení inventáře, organizace pracoviště
15 minut příprava 6 porcí nápojů
5 minut úklid pracoviště a odnesení inventáře
- Led: led dodá pořadatel v provedení: kostka
- Receptura: receptury se stávají majetkem CBA a pořadatele soutěže, bez nároku na honorář v případě jejich zveřejnění.
- Suroviny: organizátor soutěže zajišťuje suroviny uvedené v příloze 1.



Hodnocení soutěže: dle pravidel uvedených níže, rozhodnutí porot jsou konečná. Případný protest je možné podat u hlavního komisaře, výhradně však v místě a dni konání soutěže.

Ceny: Diplom za účast, poháry, věcné ceny

Časový harmonogram: 9:30 – 10:30 Registrace soutěžících
11:00 Zahájení soutěže
17:00 – 18:00 Slavnostní vyhlášení výsledků

Technické
zabezpečení:

Technika soutěžní části“

- profesionální espresso dvoupákový kávovar
- profesionální mlýnek se zásobníkem nebo **může být vlastní**
- opěrka páky, pěchovadlo
- odklepávač na kávu
- koš na odpad
- el. přípojka pro zařízení, které si soutěžící přinese (mixér apod.)
- šálky na espresso typ dAndcap Aladino 70 ml
- šálky na cappuccino typ dAndcap Aladino 190 ml
- zrnková káva, voda Mattoni pro porotu

Technika vybavení části **VOLNÝ NÁPOJ**

- sklokeramický elektrický vařič
- 50 gr jemně mleté kávy „Káva od Gorana“
- 4x servírovací sada džezva
- (džezva, lžička, cukřenka, sklenička na vodu, tácek, šálek) soutěžící může použít i vlastní servis

Seznam vybavení zajištěné soutěžícím:

- vše ostatní potřebné pro přípravu volného nápoje
- soutěžící musí použít pouze soutěžní techniku, která je nainstalovaná
- soutěžícímu není povoleno používat vlastní kávovar ani vlastní kávu
- soutěžícímu není povoleno používat jakýkoliv inventář či oblečení s viditelnou reklamou s výjimkou reklamy partnerů soutěže Mistr Kávy® nebo pracoviště soutěžícího
- soutěžící může použít vlastní hudební doprovod (dodat na USB flash disku ve formátu MP3)

Pravidla soutěže: Soutěžící má 5 minut na přípravu a 5 minut na úklid pracoviště. Soutěžící si v rámci soutěžního času - 20-ti minut seřídí mlýnek s partnerskou kávou, kterou si do soutěže zvolil. Svou práci popisuje do mikroportu a komunikuje také s porotou, postupuje v přípravě 2x espresso, 2x cappuccino a 2x volných nápojů jejichž součástí je káva z džezvy. Příprava soutěžních nápojů může být v libovolném pořadí. Tříčlenná porota hodnotí soutěžícího dle hodnotící tabulky (příloha č.3)

Receptura nápoje

1. míchaný nápoj z kávy v džezvě nebo přímo v džezvě
2. Receptura musí být uvedena v cl (na celá čísla nebo půl čísla 0,5, 1,5, ...); ve střících, v kapkách (což je nejmenší možná míra), popř. v barové lžičce (BL).
3. Soutěžící si může zvolit následující způsob přípravy koktejlu nebo jejich kombinaci:
 - přímo v džezvě
 - přímo do skla, porcelánu
 - v míchací sklenici, džbánku apod.
 - v šejkru
 - v mixéru

Soutěžící používá své vlastní barmanské a baristické vybavení.



Suroviny

1. Jakékoliv změny v receptuře v průběhu soutěže nejsou povoleny.
2. Sporné suroviny musí být konzultovány s hlavním komisařem před zahájením soutěže.
3. Rozhodnutí hlavního komisaře je konečné.
4. Soutěžící si zajišťuje všechny suroviny, které nejsou uvedeny v propozicích soutěže (k dispozici), sám na vlastní náklady.
5. Prvky moderní gastronomie – molekulární mixologie, dochucování udící pistolí, apod. jsou povoleny.

Ozdoba

1. Ozdoba může být připravena před soutěží.
2. Zákaz použití omamných, jedovatých či nejedlých květin.
3. Standardní dlouhá a krátká brčka, koktejlová napichovátka a míchátka jsou povolena pouze bez loga popřípadě s logem partnera soutěže (viz. příloha 2.)
4. Všechny sporné ozdoby musí být schváleny hlavním komisařem soutěže před zahájením soutěže

Příloha č. 1 – Portfolio partnerů soutěže

Portfolia jednotlivých partnerů soutěže, které bude soutěžícím k dispozici po online registraci:

Káva:

Cellini Caffé
Café Reserva
Majada cafe

Káva od Gorana

Káva Truncillo
OXALIS cafe
Piazza d'Oro

Mléko:

mléko na cappuccino Bohemilk

Partner – minerální voda:



Partneři - kávovary:



Partneři - káva:



Partneři příslušenství



Česká barmanská asociace
Šimáčkova 704/135, 628 00 Brno
www.cbanet.cz



member of International Bartenders Association