

PROPOZICE – junior Mistr kávy

- Název soutěže: **Kroměřížská koktejlová soutěž**
- Pořadatel soutěže: Střední škola hotelová a služeb Kroměříž
- Odborný garant: **Česká barmanská asociace**
- Garant soutěže: Tomáš Zahradil, člen prezidia
- Dotazy k soutěži
pouze emailem: mkhelp@cbanet.cz
- Datum: 29. 1. 2025
- Místo konání: Střední škola hotelová a služeb, Na Na Lindovce 1463/1, Kroměříž
- Registrace přihlášek: do 15. 1. 2025 on-line na www.cbanet.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 plným členem CBA nebo JSC.
- Účastnický poplatek: 1000 Kč soutěžící, 300 Kč doprovod
1000 Kč účastnický poplatek je spojený s náklady soutěže a stravou
300 Kč je spojený s náklady spojené s organizací soutěže a stravou.
- Hodnocení soutěže: Dle **platných pravidel JMK** umístěných na https://www.cbanet.cz/cba_pravidla a doplňujícími informacemi uvedenými v těchto propozicích. Rozhodnutí porot jsou konečná. Případný protest je možné podat u hlavního komisaře, výhradně však v místě a dni konání soutěže nejpozději do 24 hodin od zveřejnění výsledků.
- Kategorie nápojů: **espresso, cappuccino, volný nápoj**
 - (cappuccino nebude v této soutěži připravováno)
- Partner káva část "A" **VLASTNÍ** káva minimálně 250 gramů
- Partner káva část „B“ Cafe Reserva
- Povinné složky - káva
volného nápoje:- použití **ISI** láhve
- Šálky na espresso: dAndcap typ PALERMO - 55 ml
- Šálky na cappuccino: ~~dAndcap typ PALERMO – 150 ml~~
- Šálky/sklo volný nápoj: vlastní
- Led: Led dodá pořadatel v provedení: kostka a/nebo kuželka
- Receptura: Receptury se stávají majetkem CBA a pořadatele soutěže, bez nároku na honorář v případě jejich zveřejnění.



Ceny: 1. – 3. místo pohár, hodnotné věcné ceny

Časový harmonogram: 07:30 - 09:00 registrace, losování pořadí
09:00 - 09:30 slavnostní zahájení, rozprava s komisaři
09:30 - 14:00 soutěž
11:30 - 13:30 oběd
15:00 slavnostní vyhlášení výsledků a ukončení
15:30 občerstvení účastníku v podobě rautu

Technické
zabezpečení:

Seznam vybavení zajištěné organizátorem

Technika části „A“

- o profesionální espresso pákový kávovar
- o profesionální mlýnek se zásobníkem
- o váha 20 kg s opěrkou páky, pýchovadlo,
- o cejchovaná 20-30 ml odměrka 10 ks
- o odklepávač na kávu
- o koš na odpad

Technika části „B“

- o profesionální espresso dvoupákový kávovar
- o profesionální mlýnek se zásobníkem
- o opěrka páky, pýchovadlo
- o odklepávač na kávu
- o koš na odpad
- o el. přípojka pro zařízení, které si soutěžící přinese (mixér apod.)
- o šálky na espresso typ dAndcap 55 ml
- o šálky na cappuccino typ dAndcap 150 ml
- o **2x láhev ISI Gourmet whip plus vč. bombiček (0,5 litru)**
- o zrnková káva, voda Mattoni pro porotu

Seznam vybavení zajištěné soutěžícím:

- skleničky na vodu ke kávě pro porotu
- mlékovky pro servis mléka k espressu
- baristickou váhu k soutěži seřízení mlýnku (min váživost na 1 desetinné místo)
- lžice/lžičky – všechny druhy potřebné pro prezentaci
- štětec na čištění
- nerez konvičky na šlehání mléka
- čisté utěrky/hadry doporučujeme minimálně 10ks (nebo jednorázové ubrousky)
- podnosy pro servírování nápojů porotě
- cukr, mléko
- kávu k soutěži „seřízení mlýnku“
- soutěžící si může přinést, klasický temper (průměr 58 mm) nebo zarovnávač

Případné požadavky na ubytování zasílejte na email: andrea.misurcova@hskm.cz.



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



member of International Bartenders

Příloha č. 1 – Portfolio partnerů soutěže

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

Káva:

Café Reserva

Mléko:

Bohemilk

Likéry Kompletní portfolio produktů Monin naleznete [zde](#).



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



member of International Bartenders