

# PROPOZICE - Junior Mistr Kávy

- Název soutěže: **XVI. ročník ŽATECKÝ CUP 2026**
- Pořadatel soutěže: Střední odborné učiliště a Střední odborná škola SČMSD, ŽATEC, s. r. o. zastoupená ředitelkou školy Mgr. et Mgr. Stanislavou Sajdlovou
- Odborný garant: Česká barmanská asociace
- Garant soutěže: Tomáš Zahradil, tel.: 602 555 785, [mkhhelp@cb Janet.cz](mailto:mkhel@cb Janet.cz)
- Datum: 6. 5. 2026
- Místo konání: Žatec, venkovní prostory Restaurace U Orloje, náměstí Prokopa Velkého 1951, 438 01 Žatec - [www.chchp.cz](http://www.chchp.cz)
- Registrace přihlášek: do 29. 4. 2026 on-line na [www.cbanet.cz](http://www.cbanet.cz)  
on-line registrace je podmínkou účasti na soutěži!
- Startovné: 500,-- platí při registraci pouze soutěžící, který není plným členem CBA nebo JSC.
- Účastnický poplatek: 850,- Kč soutěžící, 300,- doprovod vybírá pořadatel soutěže
- Hlavní komisař CBA: Tomáš Zahradil, člen prezidia, tel.: 602 555 785, [zahradil@cb Janet.cz](mailto:zahradil@cb Janet.cz)
- Hodnocení soutěže: Dle **platných pravidel JMK** umístěných na [https://www.cbanet.cz/cba\\_pravidla](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: ~~2x espresso, 2x cappuccino~~ (nebudou v této soutěži připravovány),  
2x základní káva v džezvě 1dcl, pouze káva a voda  
2x volný nápoj připravený v džezvě
- Partner káva část "A" vlastní v neobrendovaném obalu
- Partner káva část „B“ Káva od Gorana jemně mletá 70%A/30%R
- NÁPOJ E pro tuto soutěž :
- DEFINICE Základní – povinná káva v džezvě – příprava :**
- nápoj připraven v nádobě džezva/ibrik
  - džezva ibrik je nádoba konického 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.
- Servis povinné části dodá pořadatel - viz příloha
- Volný nápoj v džezvě:**  
Příprava kávy v džezvě, dávka 6-9 gr káva na 10 cl vody
- Podrobně popsat technologii výroby v receptuře při online přihlášce.
- ČAS soutěže • 5 minut příprava , 15 minut soutěž , 5 minut úklid
- Šálky na espresso: ~~dAndcap typ PALERMO – 55 ml~~
- Šálky na cappuccino: ~~dAndcap typ PALERMO – 150 ml~~
- Šálky/sklo volný nápoj: vlastní



Led: kostka

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  
drobné ceny pro všechny účastníky soutěže

Časový harmonogram: 08:00 – 08:30 registrace, losování pořadí  
08:35 – 08:55 rozprava s komisaři  
09:00 – 09:20 slavnostní zahájení soutěže  
09:35 – zahájení soutěže Mistr kávy  
17:00 slavnostní vyhlášení výsledků

Doplňující údaje: Informace k soutěži poskytuje Petra Poustecká tel. 721 106 640 – učitelka odborných předmětů SOU a SOŠ, SČMSD, Žatec, s.r.o., Hošťálkovo náměstí 132, 438 01 Žatec, Sekretariát školy - tel. 415 710 380

Informace o ubytování: SOU a SOŠ, SČMSD, Žatec, s.r.o., tel: 415 710 380, email: [skola@skolazatec.cz](mailto:skola@skolazatec.cz)

Technické zabezpečení:

### Seznam vybavení zajištěné organizátorem

#### Technika části „A“

- profesionální espresso pákový kávovar
- profesionální mlýnek se zásobníkem
- váha 20 kg s opěrkou páky, pýchovadlo,
- cejchovaná 30 ml odměrka 10 ks
- odklepávač na kávu
- upražené kávovníkové zrno vlastní min. 250 gr
- koš na odpad

#### Technika části „B“

- profesionální espresso dvoupákový kávovar
- profesionální mlýnek se zásobníkem
- opěrka páky, pýchovadlo
- odklepávač na kávu
- koš na odpad
- el. přípojka pro zařízení, které si soutěžící přinese
- el. sklokeramický vařič
- varná konvice typ drip kettle
- šálky na espresso typ dAndcap
- šálky na cappuccino typ dAndcap
- 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)
- lžíce/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
- soutěžící si může přinést, klasický temper (průměr 58 mm) nebo zarovnávač
- vše potřebné pro přípravu volného nápoje

Soutěžící si mimo těchto propozic nastuduje především pravidla Mistr kávy na [www.mistrkavy.cz](http://www.mistrkavy.cz)



Česká barmanská asociace  
Šimáčkova 704/135, 628 00 Brno  
[www.cbanet.cz](http://www.cbanet.cz)



member of International Bartenders Association



**Příloha č. 1 – Portfolio partnerů soutěže**

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

**Káva:**

Od Gorana

**Mléko:** Bohemilk

