

# MISTROVSTVÍ BARISTŮ ČR - MISTR KÁVY - MK 2019

(Pravidla MISTROVSTVÍ BARISTŮ ČR - MISTR KÁVY - MK 2019 České barmanské asociace, z.s.)

## Platnost pravidel od 1. ledna 2019

### Obecně

Pravidla pro pořádání soutěží "Mistr kávy" (dále jen MK) organizovaných CBA rámcově vychází SCAE pro konání světových soutěží, mají však své odlišnosti a nejsou tedy s pravidly SCAE identická.

Pravidla soutěží "Mistr kávy" jsou platná pouze na území ČR. Obsahují základní ustanovení závazná pro všechny soutěže, které CBA organizuje nebo odborně garantuje a které budou formou propozic vždy doplněny dalšími konkrétními upřesněními platnými pro danou soutěž. Propozice k dané soutěži jsou nadřazeny těmto pravidlům.

### Soutěž

1. Česká baristická soutěž je otevřená členům CBA, IBA, členům JSC CBA a nečlenům pro kategorie JUNIOR takto:
  - a. Soutěžícím v kategorii JUNIOR je:
    - člen JSC CBA do 18-ti let nebo člen CBA od 18-ti let, který současně studuje střední školu, nejvýše však do 21-ti let věku. Člen CBA, který je současně studentem, může soutěžit jak v kategorii PROFI, tak v JUNIOR, ale musí se před první soutěží v kalendářním roce rozhodnout, v jaké kategorii bude bojovat o body v celoročním poháru o titul "Mistr kávy CBA". Tato skutečnost nastane podle první soutěže, do které se soutěžící v daném roce přihlásí.
    - nečlen JSC CBA do 18-ti let nebo soutěžící, který je současně studentem střední školy, nejvýše však do 21-ti let věku po úhradě startovného, které je uhrazeno v den soutěže před zahájením soutěže určenému zástupci CBA.

Pro kategorii JUNIOR dále platí, že všichni členové JSC CBA, CBA a IBA jsou osvobozeni od platby startovného.

Odlišné vymezení soutěžících, případně omezení počtu účastníků je možné, ale pouze pokud je specifikace jako součást propozic konkrétní soutěže.

2. Soutěž je po odborné stránce připravena garantem CBA dle pravidel MK. Komise soutěže má právo odmítnout nebo vyřadit ze soutěže všechny soutěžící, receptury nebo názvy, které jsou nepřijatelné nebo jsou v rozporu s pravidly, popřípadě soutěžícího za toto porušení penalizovat.
3. Komise soutěže je sestavena z certifikovaných komisařů CBA, případně osobami delegovanými CBA
4. Hlavní komisař CBA a garant soutěže před zahájením soutěže kontroluje všechny přihlášené receptury. Soutěžící mohou být kontaktováni, aby opravili přihlášenou recepturu. Soutěžící ale nese sám plnou odpovědnost za přihlášenou recepturu do soutěže.
5. Každý soutěžící může do soutěže přihlásit pouze tolik receptur, kolik povolují pravidla dané soutěže. Pro každou recepturu musí být řádně vyplněn vstupní (registrační) formulář na stránkách [www.MistrKavy.cz](http://www.MistrKavy.cz) v plném rozsahu včetně aktualizace osobních údajů soutěžícího.
6. Všechny receptury jsou majetkem CBA a partnerů soutěže, pokud pravidla soutěže nestanoví jinak.
7. Všechna rozhodnutí komisí během soutěže jsou konečná. Případný protest musí soutěžící podat v den a v místě konání soutěže hlavnímu komisaři CBA, nejpozději však do 24 hodin od zveřejnění výsledků.
8. Jako receptura je v předchozích bodech míněn třetí - volný nápoj. Receptury espressa a cappuccina jsou dány těmito pravidly níže.

## Definice soutěžních nápojů:

### Espresso

1. Espresso je vyrobené z pomletých pražených kávovníkových zrn z plodů rostliny rodu *Coffea*, extrahovaných z jednoho vývodu dvojité (14gr) páky v jednom nepřetržitém cyklu.
2. Obsah espressa bez krémy je 20 až 30 ml.
3. Nesmí mít žádné jiné přísady
4. Espresso musí být vyrobeno do šálku s ouškem 60 až 90 ml.
5. Espresso musí být porotě servírováno s odpovídající lžičkou, mlékem, cukrem a vodou.
6. Do páky může být dávkována pouze mletá pražená kávovníková zrna a voda.
7. Espresso soutěžící servíruje kavárenským servisem.

\*ESPRESSO je 7g jemně mletých zrn vložených do páky, rovnoměrně slisovaných pěchovadlem tlakem ruky. Skrz mletá zrna protéká voda o teplotě 90°C a tlaku 9 barů. Za 20 –30 sekund vytvoří extrakci 20-30 ml do porcelánového předehřátého šálku (teplota šálku cca 40° - 50°C). Vnitřní tvar šálku je kónický, oblý s ouškem.

### Cappuccino

1. Cappuccino je espresso a mléko, je to nápoj, který by měl vyvolat harmonickou rovnováhu splynutí mléka a espressa.
2. Cappuccino se připravuje z 1 espressa, zalitím napěněného mléka s minimálně 1 cm výšky pěny (měřeno vertikálně).
3. Cappuccino je nápoj mezi 150 a 190 ml v celkovém objemu. Všem komisařům musí být servírováno dokončené cappuccino.
4. Cappuccino musí odpovídat objemu šálku, tedy až po okraj.
5. Cappuccino může být servírováno jako latte art nebo v tradičním stylu. Latte art může mít jakoukoli podobu.
6. Hodnotí se provedení servisu nápojů a totožnost nápojů.
7. Jiné ingredience než espresso, mléko a voda nejsou povoleny.
8. Cappuccino musí být servírováno komisařům s odpovídající lžičkou, vodou a cukrem.
9. Cappuccino soutěžící servíruje kavárenským způsobem servisu.

\* CAPPUCCINO je espresso zalité teplým zpěněným mlékem, kde teplota mléka je max. 70°C a množství mléčné pěny v šálku min. 1 cm a max. 2 cm. Cappuccino je připravené v porcelánovém předehřátém šálku (teplota šálku je cca 40° - 50°C), vnitřní tvar šálku oblý s ouškem, objem šálku 150 – 190ml. Šálek musí být plný po okraj.

### Volný nápoj

1. Receptura
  - a. Maximální povolený obsah nápoje bez ledu je 44 cl.
  - b. Nápoj musí být snadno vyrobitelný v praxi a tím i uplatnitelný v reálné gastronomii
  - c. Alkohol není v juniorských soutěžích povolen.
  - d. 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 lžici (BL).
  - e. K odměřování může být použita jakákoliv oficiálně cejchovaná odměrka s max. obsahem 10 cl.
  - f. Soutěžící si může zvolit následující způsob přípravy koktejlu nebo jejich kombinaci:
    - přímo do skla, porcelánu
    - v míchací sklenici, džbánů apod.
    - v šejkru
    - v mixéru
    - tlakové lahvi
  - g. Soutěžící používá své vlastní barmanské a baristické vybavení.
  - h. Soutěžní sklenice/šálek pro volný nápoj může být jakékoliv i atypické sklo/porcelán bez omezení.
  - i. Soutěžní šálky/sklenice musí být totožné.
  - j. Složitá a drahé instalace nemají vliv na bodové ohodnocení nápoje.



## 2. Suroviny

- a. Suroviny pro volný nápoj si soutěžící připravuje v přípravně.
- b. Ovoce, které bude vloženo do nápoje, bude považováno za surovinu pouze v případě, že se bude pomocí mudleru vymačkávat.
- c. Jakékoliv změny v receptuře v průběhu soutěže nejsou povoleny.
- d. Sporné suroviny musí být konzultovány s hlavním komisařem před zahájením soutěže.
- e. Soutěžící si zajišťuje všechny suroviny, které nejsou uvedeny v propozicích soutěže, sám na vlastní náklady.

## 3. Ozdoba

- a. Ozdoba pro volný nápoj může být připravena před soutěží v přípravně.
- b. Soutěžící si suroviny na ozdoby zajišťuje sám v dostatečném množství.
- c. Použití květin na ozdobu je povoleno. Nadále však platí zákaz použití omamných, jedovatých či nejedlých květin.
- d. Dlouhá brčka, krátká brčka, koktejlová napichovátka a míchátko jsou povolena. Logo na nich bude mít vazbu na partnera soutěže nebo budou bez loga.
- e. Všechny sporné ozdoby musí být schváleny hlavním komisařem soutěže před zahájením soutěže.

## Formát soutěže

1. Pořadí soutěžících pro danou soutěž je dáno losem před zahájením soutěže.
2. Soutěžící vystoupí v uniformě asociace nebo organizace, kterou reprezentují, vhodná je baristická zástěra. Nepřípustné jsou trička, krátké rukávy u košile, pantofle, sportovní obuv, nevhodné módní doplňky a obuv, jeans, výrazné líčení a extravagantní účesy.
3. Soutěžící je povinen dodržovat hygienické předpisy.
4. Rozhodnutí hlavního komisaře je konečné.
5. Soutěž se skládá ze dvou částí.

### **A. Seřízení mlýnku kávy část „A“ (10 minut)**

- i. Každý soutěžící má limit 10 minut a 250 gramů kávy partnerů příslušné soutěže k seřízení pořadatelem dodaného mlýnku kávy k výrobě espressa.
- ii. Je hodnocena rychlost seřízení resp. kladnými body ohodnocen čas do konce (10 min) a hmotnost nespotřebované zrnkové kávy. Musí ji absolvovat každý soutěžící. Součástí hodnocení je také úklid pracoviště. Úklid se nezapočítává do časového limitu.
- iii. Soutěžící se dostaví k soutěžnímu pultu ve stanoveném čase.
- iv. Soutěžící se dostaví s potřebnými odměrkami, vahou a barovým náčiním.
- v. Oznámí komisaři vlastní hodnoty espressa:
  1. Tlak přechování v Kg
  2. Množství kávy na porci v gramech
  3. Obsah nebo hmotnost espressa v mililitrech / gramech
  4. Čas extrakce v sekundách
- vi. Technický komisař předá soutěžícímu 250 g zrnkové kávy.
- vii. Spuštěním odečtu časomíry si soutěžící odstartuje 10 minutový limit
- viii. Soutěžící seřizuje soutěžní mlýnek. Jakmile je hotov, vyzve komisaře ke kontrole.
- ix. Nadávkuje dvě porce tak, aby komisař mohl údaj z váhy odečíst.
  - x. Upěchuje na váze k přechování.
  - xi. Pokračuje standardně ve výrobě espressa do dvou čistých odměrek, dokud nevyrobí espresso.
  - xii. Komisařem je měřen čas extrakce a množství / hmotnost u dokončeného espressa.
  - xiii. Tolerance hodnot jsou uvedeny v technické tabulce mlýnku.
  - xiv. Komisařem je odvážena zbylá zrnková káva v zásobníku nad uzavírací klapkou.
  - xv. Vlastní mlýnek není povolen.
  - xvi. Soutěžící zkontroluje údaje v tabulce a podepíše výsledky měření.



## B. Příprava nápojů část „B“ (5-10-5 minut)

- i. Pořadí soutěžících pro danou soutěž je dáno losem před zahájením soutěže
- ii. Soutěžící má časový limit na přípravu pracoviště: 5 minut.
  1. Především k donesení a vyložení pracovního nářadí na soutěžní pulty.
  2. Dodržení času přípravy je dotováno kladnými body.
  3. Překročení času nebo jakákoliv úprava či korekce na soutěžních pultech mimo vymezený čas, má za následek nepříznání těchto bodů
- iii. Každý soutěžící má limit 10 minut pro přípravu 2 porcí espressa, 2 porcí cappuccina, 2 porcí volného/povinného nápoje.
- iv. V případě překročení daného limitu bude soutěžící penalizován trestnými body takto: za každou sekundu nad časový limit 1 trestný bod.
- v. Jakmile je soutěžící připraven, počká na pokyn komisaře k zahájení soutěže
- vi. Soutěžící má k dispozici mlýnek kávy, který je nastaven komisařem na 7 gr, extrakci 25 sec při pětování 20 kg.
- vii. Vlastní mlýnek není povolen.
- viii. Soutěžící servíruje jeden nápoj z každé kategorie (espresso, cappuccino, volný nápoj) každému jakostnímu komisaři na hodnotící pult, celkem tedy 6 nápojů po dobu 10 minut
- ix. Soutěžící si zvolí pořadí, ve kterém se podávají nápoje dle kategorie
- x. Všechny nápoje v každé kategorii musí být připraveny na soutěžním pultě.
- xi. Káva nemůže být v průběhu soutěže měněna.
- xii. Soutěžící mohou vyrobit jakékoliv množství nápojů, ale pouze ty, které jsou servírovány jakostním komisařům, jsou hodnoceny.
- xiii. Soutěžící nesmí používat pomůcky ani ingredience s logem jiným než partnerů soutěže, a nemohou být prezentovány vizuálně ani verbálně.
- xiv. Soutěžící nesmí použít jinou kávu než partnera soutěže.
- xv. Použití automatického dávkování na kávovaru je penalizováno.
- xvi. Nedodržení pravidel soutěže bude penalizováno.
- xvii. Soutěžící má časový limit na úklid pracoviště: 5 minut.
  1. Časový limitu úklidu kontinuálně navazuje na soutěžní čas přípravy nápojů.
  2. V případě překročení soutěžního času, navazuje na čas ukončení přípravy nápojů.
  3. Dodržení času úklidu je dotováno kladnými body.
  4. Překročení času nebo jakákoliv úprava či korekce na soutěžních pultech mimo vymezený čas, má za následek nepříznání těchto bodů v plné výši.

## Hudba

Soutěžící si může přinést hudbu na propozicemi daném elektronickém médiu nebo vlastní repro produkci.

## Hodnocení soutěže

**Technická část seřízení mlýnku** – tabulka viz. příloha

**Technická část výroba nápojů** – tabulka viz. příloha

**Jakostní část** - tabulka viz. příloha

Dotazy k pravidlům a propozicím [MKHELP@CBANET.cz](mailto:MKHELP@CBANET.cz)

Pravidla MK jsou závazná s platností od 1. 1. 2019.

Bc. Aleš Svojanovský  
prezident CBA