

PROPOZICE a pravidla – Mistr kávy Profesionál

Název soutěže:	TATRA CUP 2016	
Pořadatel soutěže:	ČESKÁ BARMANSKÁ ASOCIACE	
Garant soutěže:	Tomáš Zahradil – tel: 602 555 785, zahradil@cbanet.cz	
Datum:	22. května 2016	
Místo konání:	Orea Hotel Voroněž ****, Křížkovského 47, Brno	
Registrace přihlášek:	do 15.5.2015 on-line na www.CBANET.cz on-line registrace je podmínkou účasti na soutěži!	
Startovné CBA:	bez startovného	
Zařazeno do:	Hodnocení „Mistr kávy CBA“ Poháru TATRA LASCATO	
Kategorie nápojů:	FANCY CAPPUCCINO 1. další ingredience musí soutěžící použít z portfolia partnerů Mistr kávy® (např. smetana pouze zn.Tatra) 2. káva pouze z portfolia partnerů soutěže Mistr kávy (www.Mistrkavy.cz) 3. V případě, že zvolenou ingredienci nápoje nemá v portfoliu žádný z partnerů, je možné ji použít.	
Počet porcí:	4	
Šálky na cappuccino:	dAndcap TORINO 150 ml, (v případě použití)	
Soutěžní čas:	5 minut	příprava pracoviště - přinesení inventáře, organizace pracoviště
	15 minut	seřízení mlýnku a příprava 4 x volný nápoj
	5 minut	úklid pracoviště + odnesení inventáře,
Receptura:	receptury se stávají majetkem CBA a pořadatele soutěže, bez nároku na honorář v případě jejich zveřejnění.	
Suroviny od partnerů:	zajišťuje organizátor soutěže	
Hodnocení soutěže:	dle těchto propozic	
Ceny:	Diplom, poháry, věcné ceny	
Časový harmonogram:	9:00	zahájení soutěže

PARTNEŘI Mistr kávy® 2016 viz – www.Mistrkavy.cz

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

Káva: dle partnera soutěže

Portfolio Tatra: Mléko Lascato 3,5%

Všechny druhy sirupů (Monin, Fabbri, Teisserie) uvedené v přihlášce a odeslané v řádném termínu budou k dispozici v dostatečném množství



Pravidla soutěže:

- I Soutěžící má 5 minut na přípravu a 5 minut na úklid pracoviště. Soutěžící si v rámci soutěžního času - 15-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 pouze čtyř volných nápojů, jehož základem je cappuccino. Tříčlenná porota hodnotí soutěžícího dle přiložené hodnotící tabulky
1. Receptura nápoje
 - a. Soutěžící používá své vlastní barmanské a baristické vybavení.
 2. suroviny
 - a. Jakékoliv změny v receptuře v průběhu soutěže nejsou povoleny. Sporné suroviny musí být konzultovány s hlavním komisařem před zahájením soutěže. Rozhodnutí hlavního komisaře je konečné.
 - b. Soutěžící si zajišťuje všechny suroviny, které nejsou uvedeny v propozicích soutěže (k dispozici), sám na vlastní náklady.
 - c. Prvky moderní gastronomie – molekulární mixologie, dochucování udící pistolí, apod. jsou **povoleny**.
 3. ozdoba
 - a. Ozdoba může být připravena před soutěží.
 - b. zákaz použití omamných, jedovatých či nejedlých květin.
 - c. Standardní dlouhá brčka, krátká brčka, koktejlová napichovátka a míchátko jsou povolena. Logo na nich bude mít vazbu na sponzora soutěže nebo budou bez loga.

Všechny sporné ozdoby musí být schváleny hlavním komisařem soutěže před zahájením soutěže

zabezpečení soutěže: Seznam vybavení, které poskytne organizátor:

Technika

Profesionální espresso dvou-pákový kávovar
Profesionální mlýnek typ MACAP se zásobníkem
Opěrka páky, pěchovadlo, odklepávač na kávu
El. přípojka pro zařízení, které si soutěžící přinese (mixér apod.)
Šálky na espresso typ dAndcap TORINO 80 ml,
Šálky na cappuccino typ dAndcap TORINO 150 ml
Zrnková káva partnerů,
Mléko na cappuccino Tatra, voda Mattoni pro porotu

Soutěžící si musí přinést:

- vše ostatní potřebné pro přípravu volného nápoje

Soutěžící musí použít:

- *pouze soutěžní techniku, která je instalována*

Soutěžící nesmí použít:

- *vlastní mlýnek, vlastní kávovar ani vlastní kávu*
- *jakýkoliv inventář, oblečení či jinou viditelnou věc s jiným logem než logem partnera soutěže Mistr kávy®*

Soutěžící může použít:

- *vlastní hudební doprovod (nejlépe MP3, flash, ...)*



HODNOTÍCÍ TABULKA: Jméno soutěžícího:		Kategorie
Technika, profesní zdatnost a jistota, vystupování, profesionální přístup, celkový profesionální dojem Chyby např.: rozbité sklo/šálky, kapání, stříkání, padání ledu, nedodržení receptury, neprofesní vystupování, porušení hygienických předpisů a norem, plýtvání kávou, rozsypaní kávy	1 - 25 bodů	
Komunikace s hostem (komisařem), vystupování, koordinace pracovní činnosti během komunikace.	1 - 15 bodů	
Inovace nápoje, kreativita. ORIGINALITA	1 - 20 bodů	
Jakost nápoje – vzhled	1 - 10 bodů	
Jakost nápoje – vůně	1 - 10 bodů	
Jakost nápoje – chuť	1 - 20 bodů	
Celkem získané body:		

Překročení časového limitu 5 trestných bodů	minus	
---	-------	--

Celkový počet dosažených bodů	
--------------------------------------	--

Podpis porotce:	
------------------------	--

