

PROPOZICE - Junior Mistr kávy®

- Název soutěže: **Mistr kávy – Kroměřížská koktejlová soutěž 2016**
- Pořadatel soutěže: **Střední škola hotelová a služeb Kroměříž**
- Odborný garant: Česká barmanská asociace
- Garant soutěže: Tomáš Zahradil, tel.: 602 555 785, zahradil@cb Janet.cz
- Datum: 10.2. 2016
- Místo konání: Střední škola hotelová a služeb, Na Lindovce 1463, Kroměříž
- Registrace přihlášek: do 31.1.2016 on-line na www.cb Janet.cz
on-line registrace je podmínkou účasti na soutěži!
- Startovné: 300,-- platí při registraci pouze soutěžící, který není členem CBA nebo JSC.
- Účastnický poplatek: 800,-- hradí soutěžící pořadateli při registraci
300,-- hradí pedagogický doprovod při registraci (v ceně jsou náklady na stravování a nákladyspojené s organizací)
- Ubytování: viz barmanské propozice
- Kategorie nápojů: 2x **espresso**, 2x **cappuccino**, 2x **volný nápoj**
- Partner káva část „A“ Losem z partnerských káv uvedené v příloze 1.
- Partner káva část „B“ Caffè Milani
- Povinné složky volného nápoje:
- Espresso
 - Obsah volného nápoje je minimálně 100 ml
 - Další ingredience musí soutěžící použít z portfolia partnerů Mistr kávy® (např. smetana pouze zn.Tatra)
 - V případě, že zvolená ingredience není v portfoliu žádného z partnerů, je možné ji použít.
- Šálky na espresso: dAndcap PALERMO55 ml,
- Šálky na cappuccino: dAndcap PALERMO 150 ml
- Šálky/sklo volný nápoj: vlastní
- Led: led dodá pořadatel v provedení: kostka
- Receptura: receptury se stávají majetkem CBA a pořadatele soutěže, bez nároku na honorář v případě jejich zveřejnění.
- Hlavní komisař CBA: Tomáš Zahradil, člen prezidia, tel.: 602 555 785, zahradil@cb Janet.cz
- Pravidla: soutěžící se řídí platnými pravidly JMK 2016 umístěnými na www.cb Janet.cz a doplňujícími informacemi uvedenými v těchto propozicích.
- Hodnocení soutěže: dle platných pravidel Mistr Kávy 2016 umístěné na www.cb Janet.cz. Rozhodnutí porot jsou konečná. Případný protest je možné podat u hlavního komisaře soutěže, výhradně však v místě a dni konání soutěže.



Ceny: 1. – 3. místo pohár CBA, hodnotné věcné ceny
drobné ceny pro všechny účastníky soutěže
Všichni účastníci obdrží dle umístění zlatý, stříbrný nebo bronzový diplom.

Časový harmonogram: 07:00 – 09:00 registrace
09:00 – 09:30 slavnostní zahájení, losování pořadí, rozprava s komisaři
09:15 – 15:00 soutěž
12:00 – 13:00 oběd
17:30 – 18:30 slavnostní vyhlášení výsledků a ukončení
18:30 raut

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 6-10 ks
- odklepávač na kávu
- zrnková káva 250 gr
- koš na odpad

Technika části „B“

- profesionální espresso dvoupákový kávovar
- profesionální mlýnek se zásobníkem
- váha 20 kg s opěrkou páky, pýchovadlo
- odklepávač na kávu
- koš na odpad
- el. přípojka pro zařízení, které si soutěžící přinese (mixér apod.)
- šálky na espresso typ dAndcap PALERMO55 ml
- šálky na cappuccino typ dAndcap PALERMO 150 ml
- zrnková káva, mléko, 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
- nerez konvičky na šlehání mléka
- čisté utěrky/hadry doporučujeme minimálně 10ks (nebo jednorázové ubrousky)
- podnosy pro servírování nápojů porotě
- cukr
- soutěžící si může přinést, klasický temper (průměr 58 mm)(temper s pružinou není povolen)



Příloha č. 1 – Portfolio partnerů soutěže Mistr kávy

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

Káva:

Cellini Caffé
Café Reserva
Café Majada

Veronia cafe
Caffé Milani
Piazza d'Oro- JDE

Mléko:

Tatra Mléko Lascato 3,5%

Voda

Minerální voda Mattoni



Příloha č. 2 - Portfolia jednotlivých partnerů soutěže, které budou také soutěžícím k dispozici:

Monin:

Monin Lime Juice	Monin Amaretto
Monin Sucre de Canne / Pure Cane Sugar	Monin Macadamia
Monin Grenadine	Monin Pistache / Pistachio
Monin Gomme	Monin Noisette / Hazelnut
Monin Anis / Anise	Monin Hazelnut
Monin Menthe Blanche / Frosted Mint	Monin Irlandais / Irish syrup
Monin Menthe Verte / Green Mint	Monin Cannelle / Cinnamon
Monin Glasco Citron / Lemon	Monin Chocolat / Chocolate
Monin Orange	Monin Chocolat-Menthe / Chocolate Mint
Monin Pomegranate	Monin Cafe / Caffee
Monin Orgeat / Almond	Monin Gingembre / Ginger
Monin Pomme / Apple	Monin Rose
Monin Abricot / Apricot	Monin Miel / Honey
Monin Banane Verte / Green Banana	Monin Vanille / Vanilla
Monin Banane Jaune / Yellow Banana	Monin Mojito Mint
Monin Caramel	Monin Sangria Mix
Monin Coco / Coconut	Monin Spicy
Monin Pink Pamplemousse / Pink Grapefruit	Monin Chataigne / Chestnut
Monin Pamplemousse / Grapefruit	Monin Caribbean Rum
Monin Kiwi	Monin Melon d' Eau / Watermelon
Monin Citron Vert / Lime	Monin Pain d' Epices / Gingerbread
Monin Melon	Monin Gingerbread
Monin Peche / Peach	Monin Violette / Violet
Monin Poire / Pear	Monin Blanc Chocolat / White Chocolate
Monin Ananas / Pineapple	Monin Jasmin
Monin Mandarine / Tangerine	Monin Lavande
Monin Blue Curacao	Monin Pomme Verte / Green Apple
Monin Passion / Passion Fruit	Monin Toffee Nut
Monin Mure / Blackberry	Monin Litchi
Monin Cassis / Blackcurrant	Monin Guava
Monin Myrtille / Blueberry	Monin Fleu de Sure / Elderflower
Monin Framboise / Raspberry	Monin Orange Sanguine / Blood Orange
Monin Fraise / Strawberry	Monin Cocombre / Cucumber
Monin Airelle / Cranberry	Monin Chocolat Cookie
Monin Cerise / Cherry	Monin Maple Spicy
Monin Mangue / Mango	Monin Mango Spicy
Monin Basilic	Monin Creme Brulée
Monin French Vanilla	Monin Praline
Monin Estragone / Taragon	Monin Roasted Hazelnut
Monin Hibiscus	Monin Saveur Gin
Monin Black Forest / Schwarzwald	Monin Bubble Gum
Monin Tiramisu	Monin Sweet & Sour
Monin Apple Pie	Monin Rantcho Lemon 40%
Monin Piña Colada	Monin Caramel LIGHT Sugar Free
Monin Curacao Triple sec	Monin Noisette LIGHT Sugar Free
Monin Bitter	Monin Vanilla LIGHT Sugar Free

