

PROPOZICE – Mistr kávy

- Název soutěže: **XV. ročník LÁZEŇSKÝ POKÁR 2016**
- Pořadatel soutěže: **Hotelová škola Vincenze Priessnitzze Jeseník**
- Odborný garant: **Česká barmanská asociace**
- Garant soutěže: Tomáš Zahradil – mobil: 602 555 785, e-mail: zahradil@cbaret.cz
- Datum: 20.10.2016
- Místo konání: Kongresový sál Priessnitzových léčebných lázní, Priessnitzova 12/299, 790 03, Jeseník
- Registrace přihlášek: do 9.10.2016 on-line na www.cbaret.cz on-line registrace je podmínkou účasti na soutěži!
- Startovné: 300,- Kč hradí při registraci pouze soutěžící, který není členem CBA nebo JSC.
- Účastnický poplatek: 800,- Kč hradí soutěžící a 500,- Kč hradí doprovod pořadateli při registraci.
- Kategorie nápojů: **espresso, cappuccino, volný nápoj**
- Partner káva část "A" Losem z partnerských káv uvedené v příloze 1.
- Partner káva část „B“ Café Majada
- Povinné složky volného nápoje:
- soutěžící musí použít Espresso
 - obsah nápoje musí být minimálně 90 ml
 - alkoholické suroviny nejsou povoleny
 - ostatní suroviny jsou povoleny pouze z portfolia partnerů Mistr Kávy®
 - uvedené v příloze (např. smetana pouze značka Tatra)
 - soutěžící může použít suroviny, které nejsou v portfoliu z žádných partnerů Mistr Kávy®
- Šálky na espresso: dAndcap PALERMO 55 ml,
- Šálky na cappuccino: dAndcap PALERMO 150 ml
- Šálky/sklo volný nápoj: vlastní
- Led: led dodá pořadatel v provedení: kostka, tříšť
- Receptura: receptury se stávají majetkem CBA a pořadatele soutěže, bez nároku na honorář v případě jejich zveřejnění.
- Suroviny: organizátor soutěže zajišťuje suroviny uvedené v příloze 1.
- Hodnocení soutěže: dle platných pravidel MK 2016, rozhodnutí porot jsou konečná. Případný protest je možné podat u Hlavního komisaře, výhradně však v místě a dni konání soutěže.
- Hlavní komisař CBA: Tomáš Zahradil
- Ceny: Diplom za účast, poháry, věcné ceny



- Časový harmonogram: 10:00 Sraz soutěžících a losování v Kongresovém sále Priessnitzových léčebných lázní.
10:15 Slavnostní zahájení, rozprava s komisaři.
10:30 Příprava prvních soutěžících.
11:00 Zahájení vlastní soutěže.
V průběhu soutěže individuálně oběd.
19:00 Předpokládané ukončení soutěže, vyhlášení výsledků a předání cen.
Slavnostní večer s rautem.

Informace k soutěži: Mgr. Kamil Hégr, DiS, e-mail: hegr@hotelovkajes.cz, tel: +420 608 820 704

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
- 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 Palermo 55 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 povolen)



PARTNEŘI Mistr kávy®

Mléko:

Tatra Lascato

www.tatramleko.cz

Voda:

Mattoni

www.mattoni.cz

Káva :

Cellini Caffé

www.cellini.cz

Café Reserva

www.cafereserva.cz

Café Majada

www.cafemajada.cz

Šálky na kávu:

d'ANCAP

www.ancap.cz

Kávovary:

Carimali

www.kronen.cz

Faema,

www.espresso-bar.cz

Mlýnky na kávu:

Gaggia, Saeco

www.espresoprofesional.cz

Doplňky pro baristy

Kavovary.cz

www.kavovary.cz

Čištění:

Puly Caff

www.pulycaff.cz

Filtry:

Brita

www.britaprofesional.cz

Váhy:

Zeman Váhy

www.lesak-zeman.cz

Šlehačkové lahve:

iSi

www.sirupy-koktejly.cz

Veronia Coffe

www.eurocoffee.sk

Piazza d'Oro

www.douweegbertscoffeesystems.com/cz/

Caffe Milani <http://www.caffemilani.cz/>

La Cimbali <http://www.montycon.cz/>

