

PROPOZICE – Profi Mistr kávy

- Název soutěže: **BAILEYS PROFESSIONAL MISTR KÁVY 2016**
pořádaný při příležitosti výstavy For Gastro & Hotel 2016
- Pořadatel soutěže: Česká barmanská asociace
- Garant soutěže: Tomáš Zahradil – mobil: 602 555 785, e-mail: zahradil@cbanet.cz
- Datum: 1.10.2016
- Místo konání: Výstaviště Letňany – PVA EXPO PRAHA, Beranových 667, 19900 Praha 9 – Letňany
- Registrace přihlášek: do 20.9.2016 on-line na www.cbanet.cz
on-line registrace je podmínkou účasti na soutěži!
- Startovné: 300,- Kč hradí při registraci pouze soutěžící, který není členem CBA.
- Zařazeno do: Hodnocení „Mistr kávy CBA“
- Kategorie nápojů: **Fancy Cocktail** - volný nápoj – na téma „**Gastro výstava**“
1. Espresso je součástí servisu
2. soutěžící musí použít minimálně 2 cl Baileys Original Irish Cream
3. obsah nápoje musí být minimálně 90 ml
4. ostatní suroviny jsou povoleny pouze z portfolia partnerů Mistr Kávy® uvedené v příloze 2. (např. smetana pouze značka Tatra)
5. káva je povolena pouze z portfolia partnerů soutěže Mistr Kávy® (viz. příloha 2.)
6. soutěžící může použít suroviny které nejsou v portfoliu z žádných partnerů Mistr Kávy®
7. v případě užití průmyslově vyrobených sirupů jsou přípustné pouze produkty společnosti MONIN (viz. příloha 1.)
- Počet porcí: 4
- Šálky na espresso: dAndcap PALERMO 55 ml
- Šálky/sklo volný nápoj: vlastní
- Časový limit: 10 minut příprava pracoviště – přinesení inventáře, organizace pracoviště
20 minut seřízení mlýnku a příprava 4 porcí volného nápoje
10 minut úklid pracoviště a odnesení inventáře
- Led: led dodá pořadatel v provedení: kostka
- 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 pravidel uvedených níže, 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: 8:00 – 8:30 Registrace soutěžících
9:00 Zahájení soutěže
16:30 – 17:00 Slavnostní vyhlášení výsledků

Technické



Česká barmanská asociace
Šimáčkova 704/135, 628 00 Brno
www.cbanet.cz



member of International Bartenders Association

zabezpečení:

Seznam vybavení zajištěné organizátorem:

Technika

- profesionální espresso dvou-pákový kávovar FAEMA
- profesionální mlýnek MACAP se zásobníkem
- opěrka páky, pěchovadlo, 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 partnerů soutěže
- mléko na cappuccino Tatra
- voda Mattoni pro porotu

Seznam vybavení zajištěné soutěžícím:

- vše ostatní potřebné pro přípravu volného nápoje
- soutěžící musí použít pouze soutěžní techniku, která je nainstalovaná
- soutěžícímu není povoleno používat vlastní mlýnek, vlastní kávovar ani vlastní kávu
- soutěžícímu není povoleno používat jakýkoliv inventář či oblečení s viditelnou reklamou s výjimkou reklamy partnerů soutěže Mistr Kávy®
- soutěžící může použít vlastní hudební doprovod (dodat na USB flash disku ve formátu MP3)

Pravidla soutěže:

Soutěžící má 10 minut na přípravu a 10 minut na úklid pracoviště. Soutěžící si v rámci soutěžního času - 20-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 čtyřech volných nápojů jehož součástí nebo součástí servisu je espresso. Tříčlenná porota hodnotí soutěžícího dle hodnotící tabulky (příloha č.3)

Receptura nápoje

1. Espresso je součástí servisu
2. Min.2 cl alkoholové složky
3. 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).
4. Soutěžící si může zvolit následující způsob přípravy koktejlu nebo jejich kombinaci:
 - přímo do skla, porcelánu
 - v míchací sklenici, džbánů apod.
 - v šejkru
 - v mixéru

Soutěžící používá své vlastní barmanské a baristické vybavení.

Suroviny

1. Jakékoliv změny v receptuře v průběhu soutěže nejsou povoleny.
2. Sporné suroviny musí být konzultovány s hlavním komisařem před zahájením soutěže.
3. Rozhodnutí hlavního komisaře je konečné.
4. Soutěžící si zajišťuje všechny suroviny, které nejsou uvedeny v propozicích soutěže (k dispozici), sám na vlastní náklady.
5. Prvky moderní gastronomie – molekulární mixologie, dochucování udící pistolí, apod. jsou povoleny.

Ozdoba

1. Ozdoba může být připravena před soutěží.
2. Zákaz použití omamných, jedovatých či nejedlých květin.
3. Standardní dlouhá a krátká brčka, koktejlová napichovátka a míchátko jsou povolena pouze bez loga popřípadě s logem partnera soutěže (viz. příloha 2.)
4. Všechny sporné ozdoby musí být schváleny hlavním komisařem soutěže před zahájením soutěže



Příloha č. 1 – Portfolio partnerů soutěže, které budou k dispozici po online registraci:

Stock Plzeň:

Baileys Original Irish Cream

Mléko:

Tatra Mléko Lascato 3,5%

Monin sirupy:

Monin Lime Juice
Monin Sucre de Canne / Pure Cane Sugar
Monin Grenadine
Monin Gomme
Monin Anis / Anise
Monin Menthe Blanche / Frosted Mint
Monin Menthe Verte / Green Mint
Monin Glasco Citron / Lemon
Monin Orange
Monin Pomegranate
Monin Orgeat / Almond
Monin Pomme / Apple
Monin Abricot / Apricot
Monin Banane Verte / Green Banana
Monin Banane Jaune / Yellow Banana
Monin Caramel
Monin Coco / Coconut
Monin Pink Pamplemousse / Pink Grapefruit
Monin Pamplemousse / Grapefruit
Monin Kiwi
Monin Citron Vert / Lime
Monin Melon
Monin Peche / Peach
Monin Poire / Pear
Monin Ananas / Pineapple
Monin Mandarine / Tangerine
Monin Blue Curacao
Monin Passion / Passion Fruit
Monin Mure / Blackberry
Monin Cassis / Blackcurrant
Monin Myrtille / Blueberry
Monin Framboise / Raspberry
Monin Fraise / Strawberry
Monin Airelle / Cranberry
Monin Cerise / Cherry
Monin Mangue / Mango
Monin Basilic
Monin French Vanilla
Monin Estragone / Taragon
Monin Hibiscus
Monin Black Forest / Schwarzwald
Monin Tiramisu
Monin Apple Pie
Monin Piña Colada
Monin Curacao Triple sec
Monin Bitter

Monin Amaretto
Monin Macadamia
Monin Pistache / Pistachio
Monin Noisette / Hazelnut
Monin Hazelnut
Monin Irlandais / Irish syrup
Monin Cannelle / Cinnamon
Monin Chocolat / Chocolate
Monin Chocolat-Menthe / Chocolate Mint
Monin Cafe / Caffe
Monin Gingembre / Ginger
Monin Rose
Monin Miel / Honey
Monin Vanille / Vanilla
Monin Mojito Mint
Monin Sangria Mix
Monin Spicy
Monin Chataigne / Chestnut
Monin Caribbean Rum
Monin Melon d' Eau / Watermelon
Monin Pain d' Epices / Gingerbread
Monin Gingerbread
Monin Violette / Violet
Monin Blanc Chocolat / White Chocolate
Monin Jasmin
Monin Lavande
Monin Pomme Verte / Green Apple
Monin Toffee Nut
Monin Litchi
Monin Guava
Monin Fleu de Sure / Elderflower
Monin Orange Sanguine / Blood Orange
Monin Cocombre / Cucumber
Monin Chocolat Cookie
Monin Maple Spicy
Monin Mango Spicy
Monin Creme Brulée
Monin Praline
Monin Roasted Hazelnut
Monin Saveur Gin
Monin Bubble Gum
Monin Sweet & Sour
Monin Rantcho Lemon 40%
Monin Caramel LIGHT Sugar Free
Monin Noisette LIGHT Sugar Free
Monin Vanilla LIGHT Sugar Free



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, rozsypání kávy	1 - 25 bodů	
Komunikace s hostem (komisařem), vystupování, koordinace pracovní činnosti během komunikace.	1 - 15 bodů	
Inovace nápoje, kreativita.	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:	
-----------------	--

