

# PROPOZICE - Junior Mistr kávy®

- Název soutěže: **MISTR KÁVY TOP GASTRO & HOTEL CUP 2016**  
pořádaný při příležitosti výstavy Top Gastro & Hotel 2016
- Pořadatel soutěže: Česká barmanská asociace
- Garant soutěže: Tomáš Zahradil – mobil: 602 555 785, e-mail: [zahradil@cbanet.cz](mailto:zahradil@cbanet.cz)
- Datum: 19.2.2016
- Místo konání: Výstaviště Praha – Holešovice, Výstaviště 67, 17000 Praha 7 - Bubeneč
- Registrace přihlášek: do 11.2.2016 on-line na [www.cbanet.cz](http://www.cbanet.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: 0.- Kč + volný vstup na výstaviště včetně jednoho doprovodu
- Zařazeno do: Hodnocení „Mistr kávy CBA“
- Ubytování: ve vlastní režii
- Kategorie nápojů: 2x espresso, 2x cappuccino, **2x povinný nápoj**
- Partner káva část „A“ Losem z partnerských káv uvedené v příloze 1.
- Partner káva část „B“ Piazza D´oro
- Povinný nápoj: 2x Nealkoholická Irská káva (volná variace na alkoholický nápoj)
- Povinné složky a příprava nápoje
- >\*Mixycafe Irishcream FABBRI
  - >\* Káva Piazza D Oro
  - >Šlehačka Tatra - vlastní
  
  - >\* Sklenice Irish coffee 230 ml
  - >\* Příprava v nádobí Bialetti (French press 3 dcl)
- \* Tyto povinné složky budou dodány pořadatelem v dostatečném množství
- Šálky na espresso: dAndcap PALERMO55 ml,
- Šálky na cappuccino: dAndcap PALERMO 150 ml
- Sklo povinný nápoj: IRISH Coffee 230ml – dodá pořadatel viz příloha
- Čas soutěže „B“ příprava 5 minut, 15 minut soutěž, 5 minut uklid
- Receptura: receptury se stávají majetkem CBA a pořadatele soutěže, bez nároku na honorář v případě jejich zveřejnění.
- Hlavní komisař soutěže : Tomáš Zahradil, člen prezidia, tel.: 602 555 785, [zahradil@cbanet.cz](mailto:zahradil@cbanet.cz)
- Pravidla: soutěžící se řídí platnými pravidly JMK 2016 umístěnými na [www.cbanet.cz](http://www.cbanet.cz) a doplňujícími informacemi uvedenými v těchto propozicích.



Hodnocení soutěže: dle platných pravidel Mistr Kávy 2016 umístěné na [www.cbanet.cz](http://www.cbanet.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: 9:00 – 9:30 registrace losování  
9:30 – 9:45 rozprava s komisaři  
10:00 – 17:00 soutěž  
17:00 – 18:00 vyhlášení výsledků a ukončení

Technické  
zabezpečení:

#### Seznam vybavení zajištěné organizátorem:

##### Technika části „A“

- o profesionální espresso pákový kávovar
- o profesionální mlýnek se zásobníkem
- o váha 20 kg s opěrkou páky, pýchovadlo,
- o cejchovaná 30 ml odměrka 6-10 ks
- o odklepávač na kávu
- o zrnková káva 250 gr
- o koš na odpad

##### Technika části „B“ – čas soutěžní části 15 minut

- o profesionální espresso dvoupákový kávovar
- o profesionální mlýnek se zásobníkem
- o váha 20 kg s opěrkou páky, pýchovadlo
- o odklepávač na kávu
- o koš na odpad
- o el. přípojka pro zařízení, které si soutěžící přinese (mixér apod.)
- o šálky na espresso typ dAndcap PALERMO55 ml
- o šálky na cappuccino typ dAndcap PALERMO 150 ml
- o 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)

Obrazová příloha:

Bialetti French press



Irish coffee glass 230 ml



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  
Majada cafe

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:

- **FABBRI Mixycafe Irishcream**

- FABBRI Mixybar Almond Milk(mandle)
- FABBRI Mixybar Amarena(višeň)
- FABBRI Mixybar Amaretto(hořké mandle)
- FABBRI Mixybar Bitter
- FABBRI Mixybar Caramel (karamel)
- FABBRI Mixybar Cinnamon(skořice)
- FABBRI Mixybar Cocco(kokos)
- FABBRI Mixybar Elderflower(bezinka)
- FABBRI Mixybar Gingerbread(pečník)
- FABBRI Mixybar Green apple(zelené jablko)
- FABBRI Mixybar Grenadina
- FABBRI Mixybar Hazelnut (lískový oříšek)
- FABBRI Mixybar Chai
- FABBRI Mixybar Jahoda piú
- FABBRI Mixybar Lemon(citrón)
- FABBRI Mixybar Lesní jahoda
- FABBRI Mixybar Lime(limeta)
- FABBRI Mixybar Mandarinka
- FABBRI Mixybar Maracuja
- FABBRI Mixybar Melon (žlutý meloun)
- FABBRI Mixybar Mint(máta)
- FABBRI Mixybar Mojito
- FABBRI Mixybar Orange(pomeranč)
- FABBRI Mixybar Orgeat
- FABBRI Mixybar Papaya
- FABBRI Mixybar Peach(broskev)
- FABBRI Mixybar Pineapple (ananas)
- FABBRI Mixybar Raspberry(malina)
- FABBRI Mixybar Strawberry (jahoda)
- FABBRI Mixybar tropical blue (modrý)
- FABBRI Mixybar Vanilla (vanilka)
- FABBRI Mixybar Walnut(vlašský ořech)
- FABBRI Mixybar Watermelon(červený meloun)
- FABBRI Mixybar Wildfruits(lesní plody)
- FABBRI Mixyfruit Melon(žlutý meloun)
- FABBRI Mixyfruit Passionfruit(maracuja)
- FABBRI Mixyfruit White Peach(bílá broskev)

