

PROPOZICE – Professional Mistr kávy

- Název soutěže: **CAPTAIN BUCANERO PROFESSIONAL MISTR KÁVY 2017**
pořádaný při příležitosti Konference CBA 2017
- Pořadatel soutěže: Česká barmanská asociace
- Garant soutěže: Tomáš Zahradil – mobil: 602 555 785, e-mail: zahradil@cbanet.cz
- Datum: 30.4.2017
- Místo konání: Hotel Voroněž **** , Brno
- Registrace přihlášek: do 20.4.2017 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: **A - Fancy Cocktail** - volný nápoj – 4 porce – servis vlastní
 1. Espresso musí být součástí servisu
 2. Soutěžící musí použít minimálně 2 cl Capitan Bucanero Elixiru
 3. Ostatní suroviny jsou povoleny pouze z portfolia partnerů Mistr Kávy® uvedené v příloze 2. (např. smetana pouze značka Tatra)
 4. Káva je povolena pouze z portfolia partnerů soutěže Mistr Kávy®
 5. Soutěžící může použít suroviny, které nejsou v portfoliu z žádných partnerů Mistr Kávy®
 6. V případě použití sirupů – pouze sirupy MONIN
- B - CAPPUCCINO – kavárenský servis 4 porce – servis do šálků dAndcap 180 ml**
- Počet porcí: 4 + 4
- Šálky na espresso: dAndcap 55 ml
dAndcap 180 ml
- Šálky/sklo volný nápoj: vlastní
- Časový limit: 10 minut příprava pracoviště – přinesení inventáře, organizace pracoviště
17 minut seřízení mlýnku, příprava 4 porcí volného nápoje a 4 cappuccina
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: 9:00 – 9:30 Registrace soutěžících (změna programu vyhrazena)
10:00 Zahájení soutěže
13:00 Slavnostní vyhlášení výsledků



Seznam vybavení zajištěné organizátorem:

Technika

- profesionální espresso dvou-pákový kávovar FAEMA / CARIMALI
- 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 55 ml
- šálky na cappuccino typ dAndcap 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 5 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 2 volných nápojů jejichž součástí nebo součástí servisu je espresso a 2 porci cappuccina. Tříčlenná porota hodnotí soutěžícího dle hodnotící tabulky (příloha č.3)

Receptura nápoje

1. Espresso musí být součástí servisu
2. Min.2cl Capitan Bucanero Elixiru
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 mixéruSoutěžící 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:

ZANZIBA

Capitan Bucanero Elixiru

Mléko:

Tatra Mléko Lascato 3,5%

Monin sirupy:

Monin Amaretto
Monin Ananas / Pineapple
Monin Anis / Anise
Monin Banane Verte / Green Banana
Monin Banane Jaune / Yellow Banana
Monin Bazalka / Basilic
Monin Bezinka / Fleu de Sure / Elderflower
Monin Bitter
Monin Black Forest / Schwarzwald
Monin Borůvka / Myrtille / Blueberry
Monin Broskev / Peche / Peach
Monin Brownie
Monin Brusinka / Airelle / Cranberry
Monin Caipirinha
Monin Citrónová šťáva s dužinou / Rantcho
Lemon40%
Monin Citrónová tráva / Lemongrass
Monin Citrón / Glasco Citron / Lemon
Monin Creme Brulée
Monin Cukrová třtina / Pure Cane Sugar
Monin Curacao modré / Blue Curacao
Monin Čokoláda bílá / White Chocolate
Monin Čokoláda s mátou / Chocolat-Menthe /
Chocolate Mint
Monin Čokoláda tmavá / Chocolat / Chocolate
Monin Donut / Americká kobliha
Monin Dýňový sirup kořeněný / Pumpkin Spice
Monin Estragon / Estragone / Taragon
Monin Falernum
Monin Fialka / Violette / Violet
Monin Gin / Saveur Gin
Monin Granátové jablko / Pomegranate
Monin Grapefruit bílý / Pamplemousse / Grapefruit
Monin Grapefruit růžový / Pink Grapefruit
Monin Grenadina / Grenadine
Monin Griotka / Morello Cherry / Griotte
Monin Guave / Guava
Monin Gumový sirup / Gomme / Gum
Monin Hruška / Poire / Pear
Monin Chai Tea
Monin Ibišek / Hibiscus
Monin Irský sirup / Irlandais / Irish syrup
Monin Jablečný koláč / Apple Pie
Monin Jablko zelené / Pomme Verte/Green Apple
Monin Jablko / Pomme / Apple
Monin Jahoda / Fraise / Strawberry
Monin Jasmín / Jasmin
Monin Javorový sirup kořeněný / Maple Spicy
Monin Karamel / Caramel
Monin Karamel slaný / Salted Caramel
Monin Kardamon / Cardamon
Monin Karibský rumový sirup / Caribbean Rum
Monin Kaštan / Chataigne / Chestnut

Monin Káva / Cafe / Coffee
Monin Kiwi
Monin Kokos / Coco / Coconut
Monin Levandule / Lavande
Monin Lime Juice
Monin Limetka / Citron Vert / Lime
Monin Lískový oříšek / Noisette / Hazelnut
Monin Lískový oříšek pražený / Roasted Hazelnut
Monin Litchi / Lychee
Monin Macaron
Monin Makadamový oříšek / Macadamia
Monin Malina / Framboise / Raspberry
Monin Mandarinka / Mandarine / Tangerine
Monin Mandle / Orgeat / Almond
Monin Mango kořeněné / Mango Spicy
Monin Mango / Mangue / Mango
Monin Maracuja / Mučenka / Passion Fruit
Monin Mята ledová / Menthe Blanche
Monin Mята zelená / Menthe Verte / Green Mint
Monin Med / Miel / Honey
Monin Meloun vodní / Watermelon
Monin Meloun / Melon
Monin Meruňka / Abricot / Apricot
Monin Mojito / Mojito Mint
Monin Okurka / Cocombre / Cucumber
Monin Ostružina / Mure / Blackberry
Monin Perník / Pain d' Epices / Gingerbread
Monin Piňa Colada
Monin Pistácie / Pistache / Pistachio
Monin Pomeranč krvavý / Orange Sanguine
Monin Pomeranč / Orange
Monin Popcorn
Monin Pralinka / Praline
Monin Rozmarýn / Rosemary
Monin Růže / Rose
Monin Rybíz černý / Cassis / Blackcurrant
Monin Sangria
Monin Skořice / Cannelle / Cinnamon
Monin Slíva třešňová / Cherry Plum
Monin Spicy
Monin Speculoos
Monin Sušenka s čokoládou / Chocolat Cookie
Monin Šafrán / safran / saffron
Monin Tiramisu
Monin Toffee oříšek / Toffee Nut
Monin Tonka Bean NOVINKA
Monin Třešeň / Cerise / Cherry
Monin Vanilka / Vanille / Vanilla
Monin Vanilka francouzská / French Vanilla
Monin Zázvor / Gingembre / Ginger
Monin Žvýkačka / Bubble Gum
Monin Sweet & Sour (PET)
Monin Lemonade Mix (PET)



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



member of International Bartenders Association

Příloha č.2 – hodnotící tabulka

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.	1 - 20 bodů	
Jakost nápoje – vzhled	1 - 10 bodů	
Jakost nápoje – vůně	1 - 10 bodů	
Jakost nápoje – chuť	1 - 20 bodů	
Cappuccino	1 - 25 bodů	
Celkem získané body:		

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

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

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

