

PROPOZICE – Junior Mistr kávy

- Název soutěže: **16. ročník Jodhpur gin LÁZEŇSKÝ POHÁR 2017**
- Pořadatel soutěže: Hotelová škola Vincenze Priessnitz a Obchodní akademie Jeseník
- Odborný garant: Česká barmanská asociace
- Garant soutěže: Mgr. Kamil Hégr, DiS. tel: +420 608 820 704, e-mail: hegr@hotelovkajes.cz
- Datum: 24.10.2017
- Místo konání: Kongresový sál Priessnitzových léčebných lázní, Priessnitzova 12/299, 790 03, Jeseník
- Registrace přihlášek: do 12.10.2017 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 nebo JSC.
- Účastnický poplatek: 800,- Kč hradí soutěžící a 500,- Kč hradí doprovod pořadateli při registraci.
(v ceně jsou náklady na stravování a náklady spojené s organizací)
- 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 2. (např. smetana pouze značka Tatra)
 - soutěžící může použít suroviny, které nejsou v portfoliu z žádných partnerů Mistr Kávy®
- Šálky na espresso: dAndcap 55 ml
- Šálky na cappuccino: dAndcap 180 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 2017, rozhodnutí porot jsou konečná. Případný protest je možné podat u Hlavního komisaře, výhradně však v místě a dni konání soutěže.
- Hlavní komisař CBA: Jiří Novák
- Ceny: Diplom za účast, poháry, věcné ceny



Časový harmonogram: 23.10.2017

19:00 Workshop **Perfect Gin Tonic Concept** v podání brand ambassadora společnosti ZANZIBAR, Radima Habarty.
Moderní trendy servisu GT, prezentace sedmi ginů z portfolia ZANZIBARU.

24.10.2017

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
17:00 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

Dle individuálního zájmu je možno zajistit ubytování v Hotelu Zlatý Chlum za zvýhodněnou cenu 350 Kč/os/noc se snídaní. Požadavek na toto ubytování je potřeba zaslat mailem na hegr@hotelovkajes.cz, nebo telefonicky na tel. +420 608 820 704 do neděle 12.10.2017.

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

Technika části „B“

- 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 Palermo 55 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 povolen)



Příloha č. 1 – Portfolio partnerů soutěže

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%

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
Monin Čokoláda tmavá
Monin Donut / Americká kobliha
Monin Dýňový sirup kořeněný / Pumpkin Spice
Monin Falernum
Monin Fialka / Violette / Violet
Monin Gin / Saveur Gin
Monin Granátové jablko / Pomegranate
Monin Grapefruit bílý / Pamplemousse /
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 Máta ledová / Menthe Blanche
Monin Máta zelená / Menthe Verte / Green Mint
Monin Med / Miel / Honey
Monin Meloun vodní / Watermelon
Monin Meloun / Melon
Monin Meruška / Abricot / Apricot
Monin Mojito / Mojito Mint
Monin Okurka / Cocombre / Cucumber
Monin Ostružina / Mure / Blackberry
Monin Perník / Pain d'Epices / Gingerbread
Monin Piña Colada
Monin Pistácie / Pistache / Pistachio
Monin Pomeranč krvavý / Orange Sanguine
Monin Pomeranč / Orange
Monin Popcorn
Monin Pralinka / Praline
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 (PE
Mionin Rantcho (citr.šťáva)



Závazná přihláška k ubytování

Dle individuálního zájmu je možno zajistit ubytování v Hotelu Zlatý Chlum za zvýhodněnou cenu 350 Kč/os/noc se snídaní. Požadavek na toto ubytování je potřeba zaslat mejlem na hegr@hotelovkajes.cz, nebo telefonicky na tel. +420 608 820 704. do 12.10.2017.

Na přání je možno zajistit ubytování z 24. na 25. října 2017 také za zvýhodněnou cenu 350 Kč/os./noc.

Jméno soutěžícího:

1.

.....

2.

.....

Doprovod:

.....

.....

.....

Počet ubytovaných celkem:

.....
Razítko školy a podpis

