

PROPOZICE – Profi Mistr kávy

- Název soutěže: **BAILEYS PROFESSIONAL MISTR KÁVY 2017**
pořádaný při příležitosti výstavy For Gastro & Hotel 2017
- Pořadatel soutěže: Česká barmanská asociace
- Garant soutěže: Tomáš Zahradil – mobil: 602 555 785, e-mail: zahradil@cbanet.cz
- Datum: 7.10.2017
- Místo konání: Výstaviště Letňany – PVA EXPO PRAHA, Beranových 667, 19900 Praha 9 – Letňany
- Registrace přihlášek: do 25.9.2017 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: **2x Capuccino**
- 4x Fancy Cocktail - volný nápoj**
1. Espresso je součástí servisu
 2. soutěžící musí použít minimálně 2 cl Baileys Original Irish Cream
 3. obsah nápoje musí být minimálně 100 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 volné nápoje + 2 cappuccina
- Šálky na espresso: dAndcap 55 ml
dAndcap 180 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: 9:00 – 9:30 Registrace soutěžících
09:30 Zahájení soutěže
11:30 – 12:00 Slavnostní vyhlášení výsledků

Technické
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 55 ml
- šálky na cappuccino typ dAndcap 180 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 stříkách, 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, džbánku 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 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 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 Máta ledová / Menthe Blanche
Monin Máta 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 Piña Colada
Monin Pistácie / Pistache / Pistachio
Monin Pomeranč krvavý / Orange Sanguine
Monin Pomeranč / Orange
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 (PET)



Příloha č.2 – hodnoticí tabulka

HODNOTÍČÍ TABULKA: Jméno soutěže:		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:	
------------------------	--

