

PROPOZICE – Profesionál - Mistr kávy

- Název soutěže: **BAILEYS PROFESSIONAL MISTR KÁVY 2017**
pořádaný při příležitosti výstavy Top Gastro & Hotel 2017
- Pořadatel soutěže: Česká barmanská asociace
- Garant soutěže: Tomáš Zahradil – mobil: 602 555 785, e-mail: zahradil@cb Janet.cz
- Datum: 18.2.2016
- Místo konání: Výstaviště Praha – Holešovice, Výstaviště 67, 17000 Praha 7 - Bubeneč
- Registrace přihlášek: do 8.2.2016 on-line na www.cb Janet.cz
on-line registrace je podmínkou účasti na soutěži!
- Startovné: 300,- Kč hradí při registraci pouze soutěžící, který není členem CBA.
- Kategorie nápojů: **A - Fancy Cocktail - volný nápoj – 2 porce – servis vlastní**
 1. Espresso a zákusek Harlekýn musí být součástí servisu
 2. soutěžící musí použít minimálně 2 cl Baileys Original Irish Cream
 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®**B - CAPPUCCINO – 2 porce – servis do šáleků dAndcap 150 ml**
- Počet porcí: 2 + 2
- Šálky na espresso: dAndcap 55 ml
dAndcap 150ml
- Šálky/sklo volný nápoj: vlastní
- Časový limit: 10 minut příprava pracoviště – přinesení inventáře, organizace pracoviště
20 minut seřízení mlýnku, příprava 2 porcí volného nápoje a 2 cappuccina
5 minut úklid pracoviště a odnesení inventáře
- 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 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



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 a Harlekýn musí být 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 lžičce (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 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 udíací 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:

Dort Harlekýn : BUDE dodán pořadatelem - vyrobeno v Cukrárna NATALI – Kralupy n.V.

Složení: kakaový korpus, šlehačka (½ živočišná, ½ rostlinná), pařížská šlehačka.



Stock Plzeň-Božkov:

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



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



member of International Bartenders Association

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 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 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)

Příloha č.2 – hodnotící tabulka

Hodnotící list
PROFESSIONAL MISTR KÁVY CBA
NÁZEV SOUTEŽE
01.01.2017

Jméno soutěžícího:				Kategorie
Technika, profesní zdatnost a jistota, vystupování, profesionální přístup, celkový profesionální dojem	seřízení průtoku / odpouštění vody hlavou	1		
	suché/čisté sítko před dávkováním	1		
	mlýnek - neplýtvání kávou, rozsypaná káva	0-6		
	správné dávkování a rovnoměrné pěchování	0-6		



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



member of International Bartenders Association

	čistota práce a hygiena	0-6	
	správná příprava mléka k espressu	0-6	
	příprava nápoje na soutěžním pultu	1	
	čištění páky před nasazením do hlavy	1	
	vložení a okamžitá extrakce	1	
	čas extrakce v daném čase (20-30 sec)	1	
Komunikace s hostem (komisařem), vystupování, koordinace pracovní činnosti během komunikace.		1 - 15 bodů	
Inovace nápoje, kreativita		1 - 20 bodů	
Jakost nápoje – vzhled (+ totožnost nápojů)		1 - 10 bodů	
Jakost nápoje – vůně		1 - 10 bodů	
Jakost nápoje - chuť		1 - 20 bodů	
Úklid pracoviště na konci		1 - 10 bodů	
Celkem získané body:			

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

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

