

PROPOZICE - Junior Mistr kávy®

- Název soutěže: **XX. ročník AHOL CUP 2018**
- Pořadatel soutěže: AHOL-Střední škola gastronomie, turismu a lázeňství, Dušní 1106/8, Ostrava-Vítkovice
- Odborný garant: Česká barmanská asociace
- Garant soutěže: Tomáš Zahradil, tel.: 602 555 785, zahradil@cbanet.cz
- Datum: 28. 2. 2018
- Místo konání: Multifunkční aula GONG, Ruská 2993, 703 00 Ostrava-Vítkovice
- Registrace přihlášek: do 12.2.2018 on-line na www.cbanet.cz
on-line registrace je podmínkou účasti na soutěži!
- Startovné: 300,-- platí při registraci pouze soutěžící, který není členem CBA nebo JSC.
- Účastnický poplatek: 600,-- soutěžící, 300,-- doprovod
Účastnický poplatek se hradí předem na číslo účtu: 35-8769400237/0100, VS 705
Potvrzení o úhradě a plátcí zasílejte do 23. 2. 2018 na e-mail:
lenka.vavrikova@ahol.cz. Doklad o úhradě vám bude předán při registraci.
- 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:
- espresso
 - min. 2 cl. Rum Bucanero nebo 2 cl jakéhokoliv likéru Monin
 - min. 75% volného drinku musí být připraveno přímo v lahvi **ISI** viz příloha
 - Další ingredience musí soutěžící použít z portfolia partnerů Mistr kávy® (např. smetana pouze zn.Tatra)
 - V případě, že zvolená ingredience není v portfoliu žádného z partnerů, je možné ji použít.
- Šálky na espresso: dAndcap 55 ml
- Šálky na cappuccino: dAndcap 180 ml
- Šálky/sklo volný nápoj: vlastní
- Led: Led dodá pořadatel v provedení: kostka a/nebo kuželka
- Receptura: Receptury se stávají majetkem CBA a pořadatele soutěže, bez nároku na honorář v případě jejich zveřejnění.
- Hlavní komisař CBA: Tomáš Zahradil
- Pravidla: Soutěžící se řídí platnými pravidly JMK 2018 umístěnými na www.cbanet.cz a doplňujícími informacemi uvedenými v těchto propozicích.
- Hodnocení soutěže: Dle platných pravidel Mistr Kávy 2018 umístěné na 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

Časový harmonogram: 7:30 – 8:20 Registrace soutěžících a losování, zasedání hodnotící komise
8:30 Slavnostní zahájení soutěže
9:00 – 9:20 Rozprava s komisí
9:30 Start prvních soutěžících
17:30 Vyhlášení výsledků

Informace k soutěži: Bc. Šárka Seibertová - tel.: 777 162 098
Mgr. Miriam Lacinová - tel: 597 578 858, 597 578 857, 773 977 036

Technické
zabezpečení:

Seznam vybavení zajištěné organizátorem:

Technika části „A“

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

Technika části „B“

- profesionální espresso dvoupákový kávovar
- profesionální mlýnek se zásobníkem
- váha 20 kg s opěrkou páky, pýchovadlo
- 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, mléko, voda Mattoni pro porotu
- **2x láhev ISI Gourmet whip plus vč. bombiček (1 litr + 0,5 litru)**

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)
- lžíce/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)



Portfolia jednotlivých partnerů soutěže, které bude soutěžícím k dispozici po online registraci:

Káva:

Cellini Caffé
Café Reserva
Café Majada

Veronia cafe
Piazzad'Oro- JDE

Mléko:

Tatra Mléko Lascato 3,5%

Voda

Minerální voda Mattoni

Portfolio MONIN

Capitan Bucanero Elixir 7 Años 34%

Kompletní portfolio produktů Monin naleznete

https://www.cbanet.cz/souteze/portfolio/monin_portfolio_2018.jpg. Všechny druhy uvedené v přihlášce a odeslané v řádném termínu budou k dispozici v dostatečném množství.

Nabídka společnosti MONIN : PRO ŠKOLY

Skladový kód	Druh	litr	Balení	Základní cena v Kč bez DPH
87	Bombičky na přípravu šlehačky, balení 10 ks	0	1	81,5
84	Bombičky na přípravu šlehačky, balení 24 ks	0	1	195,6
85	Bombičky na přípravu šlehačky, balení 50 ks	0	1	407,5
722	Bombičky na přípravu šlehačky PROFI, balení 20 ks	0	1	167
742	Bombičky na přípravu šlehačky PROFI, balení 42 ks	0	1	349
1603	Gourmet whip plus (pro BARISTY)	0,5	1	1395
1703	Gourmet whip plus	1	1	1530
1801	Thermo whip plus (pro kuchaře)	0,5	1	1725
1805	Thermo X press whip	1	1	2670
Doplňky k lahvím Gourmet whip a Cream whip				
2714	Funnel and sieve/fine mesh-trychtýř a sítko	0	1	505,4
2719	Heat Cover Gourmet Whip 0,5 L / tepelná ochrana	0	1	215
2720	Heat Cover Gourmet Whip 1,0 L / tepelná ochrana	0	1	215
2721	Rapid Infusion Set / Set na rychlou infuzi	0	1	290

Ke každé ISI láhvi dodá, jako bonus, 50ks bombiček zdarma.

Upozorňujeme, že používáním jiných bombiček, než originál ISI, ztrácí výrobek záruku!



Do naplnění kapacity je možné zajistit ubytování v ubytovně VP1, Ruská 2946, Ostrava – Vítkovice

Závazná přihláška k ubytování z 27. února na 28. února 2018.

Ubytování není hrazeno z účastnického poplatku.

Přihlášku zašlete k rukám pořadatele poštou nebo naskenovanou na e-mail: aholss@ahol.cz do 15. 2. 2018.

Jméno soutěžícího:

1.

.....

2.

.....

Doprovod:

.....

.....

.....

Počet ubytovaných celkem:

.....
Razítko školy a podpis

