

# PROPOZICE – Mistr kávy

- Název soutěže: **17. ročník Jodhpur gin LÁZEŇSKÝ POHÁR 2018**
- Pořadatel soutěže: Hotelová škola Vincenze Priessnitze a Obchodní akademie Jeseník
- Odborný garant: Česká barmanská asociace
- Garant soutěže: Tomáš Zahradil, tel.: 602 555 785, [zahradil@cbanet.cz](mailto:zahradil@cbanet.cz)
- Datum: 18.10.2018
- Místo konání: sál hotelu Zlatý Chlum, Jánského 7, 790 81, Česká Ves
- Registrace přihlášek: do 7.10.2018 on-line na [www.cbanet.cz](http://www.cbanet.cz)  
on-line registrace je podmínkou účasti na soutěži!  
Přihlášením do soutěže soutěžící souhlasí s kodexem GDPR  
[https://www.cbanet.cz/cba\\_gdpr](https://www.cbanet.cz/cba_gdpr)
- Startovné: 500,- Kč hradí při registraci pouze soutěžící, který není členem CBA nebo JSC.
- Účastnický poplatek: 700,- Kč hradí soutěžící a 300,- Kč hradí doprovod pořadateli 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:
- soutěžící musí použít Espresso
  - soutěžící je povinen použít minimálně 1 cl Capitan Bucanero Elixir 7 Años 34% od společnosti Zanzibar s.r.o.
  - obsah nápoje musí být minimálně 170 ml
  - minimálně 2/3 nápoje musí být připraveny v šejkru
  - další ingredience musí soutěžící použít z portfolia partnerů Mistr Kávy®
  - v případě užití sirupů, likérů jsou přípustné pouze produkty společnosti MONIN – viz příloha
  - V případě, že zvolenou ingredienci nápoje nemá v portfoliu žádný z partnerů, je možné ji použít.
- Šálky na espresso: dAndcap 55 ml,
- Šálky na cappuccino: dAndcap 180 ml
- Šálky/sklo volný nápoj: vlastní
- Čas soutěže „B“ příprava 5 minut, 15 minut soutěž, 5 minut úklid
- 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.
- Hlavní komisař: Tomáš Zahradil, člen prezidia, tel.: 602 555 785, [zahradil@cbanet.cz](mailto:zahradil@cbanet.cz)
- Pravidla: soutěžící se řídí platnými pravidly JMK 2018 umístěnými na [www.cbanet.cz](http://www.cbanet.cz) a doplňujícími informacemi uvedenými v těchto propozicích.



Hodnocení soutěže: Rozhodnutí porot jsou konečná. Případný protest je možné podat u hlavního komisaře soutěže, výhradně však v místě a dni konání soutěže.

Ceny: Diplom za účast, poháry, věcné ceny

Časový harmonogram: **17.10.2018**

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.  
Nutná registrace na stránkách [www.cbanet.cz](http://www.cbanet.cz) v sekci vzdělávání - workshopy

**18.10.2018**

10:00 Sraz soutěžících a losování v sále hotelu Zlatý Chlum  
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@cbanet.cz](mailto:hegr@cbanet.cz) , tel: +420 608 820 704

Technické  
zabezpečení:

**Seznam vybavení zajištěné organizátorem:**

**Technika části „A“**

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

**Technika části „B“ – čas soutěžní části 15 minut**

- profesionální espresso dvoupákový kávovar
- profesionální mlýnek se zásobníkem
- váha 20 kg s opěrkou 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, mléko, voda Mattoni pro porotu

**Seznam vybavení zajištěné soutěžícím:**

- skleničky na vodu ke kávě pro porotu
- mléko, 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 není povolen)

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@cbanet.cz](mailto:hegr@cbanet.cz) nebo telefonicky na tel. +420 608 820 704, do 7.10.2018.



## 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  
Piazza d'Oro- JDE

### **Mléko:**

Vlastní

### **Voda:**

Minerální voda Mattoni

### **Sirupy:**

Kompletní portfolio produktů Monin naleznete

[https://www.cbanet.cz/souteze/portfolio/monin\\_portfolio\\_2018.jpg](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.

### **Rum:**

Capitan Bucanero Elixir 7 Años 34%



## 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@cbanet.cz](mailto:hegr@cbanet.cz), nebo telefonicky na tel. +420 608 820 704, do 7.10.2018.

Na přání je možno zajistit ubytování z 18. na 19. října 2018 také za zvýhodněnou cenu 350 Kč/os./noc.

### Jméno soutěžícího:

1.

.....

2.

.....

3.

.....

4.

.....

### Doprovod:

.....

.....

.....

Počet ubytovaných celkem: .....

.....  
**Razítko školy a podpis**

