

# PROPOZICE – Profi Mistr kávy

- Název soutěže: **BAILEYS PROFESSIONAL MISTR KÁVY 2018**  
**pořádaný při příležitosti výstavy For Gastro & Hotel 2018**
- Pořadatel soutěže: Česká barmanská asociace
- Garant soutěže: Tomáš Zahradil – mobil: 602 555 785, e-mail: [zahradil@cbanet.cz](mailto:zahradil@cbanet.cz)
- Datum: 6.10.2018
- Místo konání: Výstaviště Letňany – PVA EXPO PRAHA, Beranových 667, 19900 Praha 9 – Letňany
- Registrace přihlášek: do 24.9.2018 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.
- Zařazeno do: Hodnocení „Mistr kávy CBA“
- Kategorie nápojů: **2x espresso**  
**4x Fancy Cocktail - volný nápoj**  
**Musí obsahovat minimálně** espresso a 2 cl Baileys Original Irish Cream  
obsah nápoje musí být minimálně 150 ml
1. Ostatní suroviny jsou povoleny pouze z portfolia partnerů Mistr Kávy®
  2. Káva pro espresso je povolena pouze z portfolia partnerů soutěže Mistr Kávy®  
(Lze však objednat jakoukoliv směs či jednodruhovou kávu včetně způsobu pražení nejpozději však v den uzávěrky soutěže, případně přímo od partnera nutno uvést v online přihlášce)
  3. Soutěžící může použít suroviny, které nejsou v portfoliu z žádných partnerů Mistr Kávy®
  4. V případě užití průmyslově vyrobených sirupů jsou přípustné pouze produkty společnosti MONIN (viz. příloha 1.)
  5. Mléko vlastní
- Počet porcí: 4 volné nápoje + 2 espresso
- Šálky na espresso: dAndcap 55 ml  
dAndcap 180 ml
- Šálky/sklo volný nápoj: vlastní
- Časový limit: 5 minut      příprava pracoviště – přinesení inventáře, organizace pracoviště  
20 minut      seřízení mlýnku a příprava 4 porcí volného nápoje  
5 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: 9:15 – 9:45 Registrace soutěžících  
10:00 Zahájení soutěže  
13:00 – 14:00 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
- 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 5 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 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 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 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 květín.
3. Standardní dlouhá a krátká brčka, koktejlová napichovátká a míchátká 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:**

vlastní

**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.



## Příloha č.2 – hodnotící tabulka

<b>HODNOTÍCÍ TABULKA:</b> <b>Jméno soutěžícího:</b>		<b>Kategorie</b>
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, rozsypaní kávy	1 - 25 bodů	
Technika práce příprava espressa	1 - 15 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	
Hodnocení espressa: Barva pěny (6) Konzistence (6) servis (6) Chuťová a smyslová vyváženost (24)	7 - 42 bodu	
<b>Celkem získané body:</b>		

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

<b>Celkový počet dosažených bodů</b>	
--------------------------------------	--

Podpis porotce:	
-----------------	--