

PROPOZICE – Profesionál - Mistr kávy

- Název soutěže: **BAILEYS PROFESSIONAL MISTR KÁVY 2018**
pořádaný při příležitosti výstavy Top Gastro & Hotel 2018
- Pořadatel soutěže: Česká barmanská asociace
- Garant soutěže: Tomáš Zahradil – mobil: 602 555 785, e-mail: zahradil@cb Janet.cz
- Datum: 17.2.2018
- Místo konání: Výstaviště Praha – Holešovice, Výstaviště 67, 17000 Praha 7 - Bubeneč
- Registrace přihlášek: do 5.2.2018 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.
- Kategorie nápojů:
- | | | |
|---|---|---------------------|
| A | - | espresso 4 porce |
| B | - | volný nápoj 4 porce |
- Fancy Cocktail – servis vlastní**
- Povinné složky
1. Espresso
 2. Minimálně 2 cl Baileys Original Irish Cream
 3. ostatní suroviny jsou povoleny pouze z portfolia partnerů Mistr Kávy® uvedené v příloze
 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®
- Počet porcí: 4 + 4
- 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, příprava 4 porcí volného nápoje a 4 espressa |
| 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:
- | | |
|---------------|-------------------------------|
| 9:00 – 9:30 | Registrace soutěžících |
| 10:00 | Zahájení soutěže |
| 13:30 – 14:00 | 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 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 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 porcí cappuccina. Tříčlenná porota hodnotí soutěžícího dle hodnotící tabulky (příloha č.3)

Receptura nápoje

1. Espresso 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:

Stock Plzeň:

Baileys Original Irish Cream

Mléko:

Tatra Mléko Lascato 3,5%

Monin:

Capitan Bucanero Elixir 7 Años 34%

David Rio Chai

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.



Příloha č.2 – hodnoticí tabulka

HODNOTÍCÍ TABULKA: Jméno soutěžícího:		Kategorie		
Technika práce	0 až 6	ANO	NE	
seřízení průtoku / odpouštění vody hlavou		A	N	
suché/čisté sítko před dávkováním		A	N	
mlýnek - neplýtvání kávou, rozsypaná káva	0-6			
správné dávkování a rovnoměrné pěchování	0-6			
čistota práce a hygiena	0-6			
správná příprava mléka k espressu	0-6			
příprava nápoje na soutěžním pultu		A	N	
čištění páky před nasazením do hlavy		A	N	
vložení a okamžitá extrakce		A	N	
čas extrakce v daném čase (20-30 sec)		A	N	
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			
Technika volný nápoj 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			
	Celkem získané body:			

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

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

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

