

# PROPOZICE - Junior Mistr kávy®

- Název soutěže: **XXI. ročník AHOL CUP 2019**
- Pořadatel soutěže: AHOL-Střední škola gastronomie, turismu a lázeňství, Dušní 1106/8, Ostrava-Vítkovice
- Odborný garant: Česká barmanská asociace
- Garant soutěže: Kamil Hégr, tel.:+ 420 608 820 704
- Dotazy k soutěži: pouze písemně na [mkhelp@cb Janet.cz](mailto:mkhelp@cb Janet.cz)
- Datum: 27. 2. 2019
- Místo konání: Multifunkční aula GONG, Ruská 2993, 703 00 Ostrava-Vítkovice
- Registrace přihlášek: do 12. 2. 2019 on-line na [www.cb Janet.cz](http://www.cb Janet.cz)  
On-line registrace je podmínkou účasti na soutěži!  
Přihlášením do soutěže soutěžící souhlasí s kodexem GDPR  
[https://www.cb Janet.cz/cba\\_gdpr](https://www.cb Janet.cz/cba_gdpr)
- Startovné: 500,-- 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 20. 2. 2019 na e-mail: [nikol.peslova@ahol.cz](mailto:nikol.peslova@ahol.cz)  
Doklad o úhradě vám bude předán při registraci.
- Hlavní komisař CBA: Kamil Hégr
- Hodnocení soutěže: **Dle platných pravidel JMK 2019** umístěných na [https://www.cb Janet.cz/cba\\_pravidla](https://www.cb Janet.cz/cba_pravidla) a doplňujícími informacemi uvedenými v těchto propozicích. Rozhodnutí porot jsou konečná. Případný protest je možné podat u hlavního komisaře, výhradně však v místě a dni konání soutěže nejpozději do 24 hodin od zveřejnění výsledků.
- Kategorie nápojů: **espresso, cappuccino, volný nápoj**
- Partner káva část "A" Losem z partnerských káv uvedené v příloze 1.
- Partner káva část „B“ Café Majada - GURMET
- Povinné složky volného nápoje: - espresso  
- musí při přípravě také použít **ISI** láhev  
- min 2 cl Capitan Bucanero Elixir nebo 2 cl jakéhokoliv jiného likéru od spol. ZANZIBAR s.r.o.  
- v případě, že zvolená ingredience není v portfoliu žádného z partnerů, je možné ji použít.
- Šálky na espresso: dAndcap ALADINO 70 ml
- Šálky na cappuccino: dAndcap ALADINO 190 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.



Ceny: 1. – 3. místo pohár CBA, hodnotné věcné ceny  
drobné ceny pro všechny účastníky soutěže  
Všichni účastníci obdrží dle umístění zlatý, stříbrný nebo bronzový diplom.

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

Informace k soutěži: Bc. Šárka Seibertová - tel.: 777 162 098  
Mgr. Miriam Lacinová - tel: 597 582 869, 773 977 036

Technické  
zabezpečení:

### Seznam vybavení zajištěné organizátorem

#### Technika části „A“

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

#### Technika části „B“

- o profesionální espresso dvoupákový kávovar
- o profesionální mlýnek se zásobníkem
- o opěrka páky, pěchovadlo
- o odklepávač na kávu
- o koš na odpad
- o el. přípojka pro zařízení, které si soutěžící přinese (mixér apod.)
- o šálky na espresso typ dAndcap Aladino 60 ml
- o šálky na cappuccino typ dAndcap Aladino 190 ml
- o **2x láhev ISI Gourmet whip plus vč. bombiček (1 litr + 0,5 litru)**
- o zrnková káva, voda Mattoni pro porotu

#### 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)
- lžice/lžičky – všechny druhy potřebné pro prezentaci
- štětec na čištění
- nerez konvičky na šlehání mléka
- čisté utěrky/hadry doporučujeme minimálně 10ks (nebo jednorázové ubrousky)
- podnosy pro servírování nápojů porotě
- cukr, mléko
- soutěžící si může přinést, klasický temper (průměr 58 mm) nebo zarovnávač



## 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

OXALIS cafe  
Piazza d'Oro

### Mléko:

Vlastní – doporučeno mléko na cappuccino Bohemilk

### Likéry <http://www.zanzibarcz.cz>

od společnosti Zanzibar s.r.o.

### David Rio Chai

<http://www.zanzibarcz.cz/index.php/produkty/david-rio/>

### Monin sirupy:

Kompletní portfolio produktů Monin naleznete <https://www.sirupy-koktejly.cz/sirupy-pyre>. Všechny druhy uvedené v přihlášce a odeslané v řádném termínu budou k dispozici v dostatečném množství.

Partner – minerální voda:



Partneři - kávovary:



Partneři - káva:



Partneři příslušenství



## 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!**



Příloha 2

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

Závazná přihláška k ubytování z 26. února na 27. února 2019.

**Ubytování není hrazeno** z účastnického poplatku.

Přihlášku zašlete k rukám pořadatele poštou nebo naskenovanou na e-mail: [aholss@ahol.cz](mailto:aholss@ahol.cz) do 11. 2. 2019.

Jméno soutěžícího:

1.

.....

2.

.....

Doprovod:

.....

.....

.....

Počet ubytovaných celkem: .....

.....  
Razítko školy a podpis

