

PROPOZICE – Profi Mistr kávy

Název soutěže:	Mistr kávy – Kroměřížská koktejlová soutěž 2014
Pořadatel soutěže:	Střední škola hotelová a služeb Kroměříž
Odborný garant:	ČESKÁ BARMANSKÁ ASOCIACE, o.s.
Datum:	12.02.2014
Místo konání:	Střední škola hotelová a služeb, Na Lindovce 1463, Kroměříž
Registrace přihlášek:	do 1.02.2014 on-line na www.cbanet.cz on-line registrace je podmínkou účasti na soutěži!
Zařazeno do:	Hodnocení „Mistr kávy CBA“ Poháru TATRA-LASCATO Poháru MONIN
Kategorie nápojů:	espresso, cappuccino, volný nápoj
Garant soutěže:	Tomáš Zahradil – tel: 602 555 785, zahradil@cbanet.cz
Hlavní komisař CBA:	Roman Pospíchal
Startovné CBA:	300,-- platí pouze soutěžící, který není členem CBA nebo JSC.
Účastnický poplatek:	800,-- hradí soutěžící pořadateli při registraci 300,-- hradí pedagogický doprovod při registraci (v ceně jsou náklady na stravování a náklady spojené s organizací)
Hodnocení soutěže:	dle platných pravidel MK 2014, rozhodnutí porot jsou konečná. Případný protest je možné podat u Hlavního komisaře, výhradně však v místě a dni konání soutěže.
Partner káva část „A“ Partner káva část „B“	Piazza d ORO Veronia caffè
Povinné složky volného nápoje:	1. Espresso 2. Obsah volného nápoje je minimálně 100ml 3. Soutěžící je povinen použít min. 2 cl produktu společnosti R.Jelínek – Bohemia Honey. 4. Další ingredience musí soutěžící použít z portfolia partnerů Mistr kávy® (např. smetana pouze zn.Tatra) 5. V případě, že zvolenou ingredienci nápoje nemá v portfoliu žádný z partnerů, je možné ji použít.
Šálky na espresso:	dAndcap TORINO 80 ml,
Šálky na cappuccino:	dAndcap TORINO 150 ml
Pro volný nápoj:	vlastní
Led:	dodá pořadatel v provedení: kostka
Časový harmonogram:	07:00 – 09:00 registrace 09:00 – 09:30 slavnostní zahájení, losování pořadí, rozprava s komisaři 09:15 – 15:00 soutěž 12:00 – 13:00 oběd 17:30 – 18:30 slavnostní vyhlášení výsledků a ukončení 18:30 raut

Ceny pro jednotlivce: 1. místo – diplom, pohár, věcné ceny
2. místo – diplom, pohár, věcné ceny
3. místo – diplom, pohár, věcné ceny
ostatní obdrží diplomy za účast.

Ubytování: Přihlášku na ubytování (v příloze) zašle vysílající škola do 1.2.2014
Mgr. Ivana Hašová (ivana.hasova@hskm.cz).
Cena ubytování činí 100 Kč osoba/noc.

Informace k soutěži: Mgr. Ivana Hašová, garant školy, tel.: 604 531 029, ivana.hasova@hskm.cz

Materiálně technické zabezpečení soutěže:

Seznam vybavení, které poskytne organizátor:

Technika části „A“

Profesionální espresso pákový kávovar
Profesionální mlýnek se zásobníkem
Váha 20 kg s opěrkou páky, pěchovadlo,
Váha baristická 100 gr
Cejchovaná 30 ml odměrka 4 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, pěchovadlo
Odklepávač na kávu
Koš na odpad
El. přípojka pro zařízení, které si soutěžící přinese (mixér apod.)
Šálky na espresso typ dAndcap TORINO 80 ml,
Šálky na cappuccino typ dAndcap TORINO 150 ml
Zrnková káva, mléko, voda Rajec pro porotu

Soutěžící si musí přinést:

- skleničky na vodu ke kávě pro porotu
- lžice/lžičky – všechny druhy potřebné pro prezentaci
- konvičky na mléko
- 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 dovolen)

Mléko :	Tatra Lascato	http://www.tatramleko.cz
Káva :	Piazza d ORO	http://www.demb.com
Káva:	Veronia café	http://www.eurocoffee.sk
Voda:	Rajec	http://www.rajec.com
Kávovary:	Carimali	http://www.kronen.cz
Kávovary:	Faema	http://www.espressobar.cz
Mlýnky :	Gaggia, Saeco	http://www.espresoprofesional.cz
Barista doplňky	Kavovary.cz	http://www.kavovary.cz
Čištění PulyCaff	Puly Caff	http://www.pulycaff.cz

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

Káva: dle partnera soutěže

Portfolio Tatra:

Mléko Lascato 3,5%

Portfolio MONIN:

Kompletní portfolio sirupů na www.monin.cz nebo na www.cbanet.cz – složka soutěže. Všechny druhy uvedené v přihlášce a odeslané v řádném termínu budou k dispozici v dostatečném množství.

Portfolio firmy RUDOLF JELÍNEK a.s.

Bohemia Honey 35% Likér, který v sobě spojuje chuť pravé tříleté slivovice a blahodárné účinky lipového medu. Přirozené medové aroma s lehkým ovocným tónem má jasně švestkové dozvuky, ve kterých můžeme cítit sušené švestky, karamel a lipový květ.

Všechny druhy uvedené v přihlášce a odeslané v řádném termínu budou k dispozici v dostatečném množství.

Závazná přihláška k ubytování

Přihlášená škola:

Cena: 100 Kč osoba/noc

Zaškrtněte:

od 11. 02. – 12. 02. 2014

od 12. 02. – 13. 02. 2014

Jméno soutěžícího:

1. _____

2. _____

3. _____

Doprovod: _____

Počet ubytovaných celkem: _____

