

## PROPOZICE SOUTĚŽ - „Barista Poděbrady Cup 2014“ - doprovodný program Martini Bacardi 2014

*Cílem baristického klání je ne jen soutěžit a předvést své praktické dovednosti, ale neustále zlepšovat odbornou úroveň žáků a studentů a předávat jim prostřednictvím profesionálů aktuální poznatky ze světa kávy. V průběhu soutěže bude možnost ochutnávky kávy a zhlédnutí ukázky pražení. Porotu budou tvořit zkušení lektori a baristé, kteří jsou ochotni podělit se o své zkušenosti.*

Pořadatel: Hotelová škola a Vyšší odborná škola hotelnictví a turismu Poděbrady  
Kdy: 17. -18. 3. 2014  
Termín přihlášek: do 3. 3. 2014 kontaktní osobě  
Místo: Kongresové centrum Lázeňská kolonáda, Poděbrady  
Garant soutěže: Michal Křížka  
Kontaktní osoba: Václav Mareš, vasekm10@gmail.com  
Startovné: 200,- Kč  
Soutěžní úkol:

17. 3. 2014

1. část baristické soutěže bude zaměřena na rozšíření vědomostí a dovedností soutěžících:

- a) písemný test ze základních vědomostí o kávě
- b) cupping (ochutnávka kávy - soutěžícím budou předloženy 3 vzorky připravené kávy, z nichž jeden vzorek bude odlišný)
- c) soutěžící si na základě degustace připravené kávy vybere jeden vzorek, se kterým bude soutěžit
- d) trénink na kávovaru (příprava espresso, cappuccina, alternativy- French press, Vakuum pot na druhou část soutěže) podle dohody

18. 3. 2014

2. část baristické soutěže:

- a) příprava 4 porcí kávy espresso
  - b) příprava 4 porcí kávy cappuccino
  - c) příprava alternativní metody (French press, Vakuum pot, atd.),
- ve stanovený čas podle mezinárodně uznávaných parametrů

Soutěžící mohou dekorativně připravit stůl pro porotu.

Soutěžní čas: 10 minut příprava pracoviště

10 minut příprava 4 porcí espressa a 4 porcí cappuccina

5 minut třetí část- příprava alternativy

10 minut úklid

Hodnocení: 4 členná degustační porota + 1 technický porotce

hodnocení se bude provádět podle mezinárodních uznávaných kritérií

celkové hodnocení bude tvořit: 10% výsledek cuppingu

50% hodnocení espressa a cappuccina

30% hodnocení alternativy

10% osobní prezentace

podle pravidel SCAE, pravidla ke stažení na:

<http://specialitycoffee.cz/souteze/barista-roku/>

soutěžící jsou povinni tato pravidla dodržet

Organizátor zajistí: čerstvě praženou kávu, porcelán, mléko, kávovar, mlýnek, temper, odklepávač, alternativní metody

Povinností soutěžících je si zajistit:

příslušenství k nápojům (lžičky, cukr)

konvičky na mléko

dekorace na stůl pro porotu, skleničky na vodu pro porotu

čisticí prostředky (utěrky apod.) pro úklid pracovní plochy

pokud máte k dispozici svou alternativní metodu (Vakuum pot, french press,...), můžete si ji přivést

podnosy, tácky na odnos soutěžních nápojů

Časový harmonogram:

**Pondělí 17. 3. 2014**

do 15:00 registrace v budově hotelové školy

15:00 porada s komisáři

15:10 písemný test

15:30	slavnostní zahájení
15:40-16:00	cupping
16:00-17:30	exhibice molekulárního mixologa Achima Šipla
17:30-18:00	výběr soutěžní kávy restaurace Junior při hotelové škole
18:15	večeře v budově hotelové školy

Pozn. *Příjezd je možný po 12. hodině, soutěžícím bude umožněn trénink na kávovaru či příprava alternativy.*

### **Úterý 18. 3. 2014**

*V úterý je kongresové centrum je k dispozici již od 6 hodin.*

Trénink na kávovaru podle dohody

9:30 příprava prvního soutěžícího

15:30 vyhlášení výsledků soutěže

Ceny: vyhlášení 1., 2., 3. místa a předání věcných cen

*Účastí na soutěži potvrzuji, že jsem se seznámil s pravidly a souhlasím s nimi a že souhlasím s komerčním využitím fotografických, filmových či dalších záznamů, na nichž jsem zachycen a jsou pořízeny na soutěži nebo v souvislosti s ní. Povoluji požívat mé jméno a vyobrazení v jakémkoliv formátu bez nároku na náhradu za účelem propagace soutěže.*