

# PROPOZICE – Mistr kávy junior

Název soutěže:	<b>PODĚBRADY CUP 2015</b>
Pořadatel soutěže:	<b>Hotelová škola Poděbrady</b>
Odborný garant:	<b>ČESKÁ BARMANSKÁ ASOCIACE, o.s.</b>
Datum:	16.-17.3.2015
Místo konání:	HŠ a VOŠ hotelnictví a turismu a Státní jazyková škola s právem státní zkoušky, Komenského 156/III, Poděbrady 290 60 Kongresové centrum LÁZEŇSKÁ KOLONÁDA
Registrace přihlášek:	do 1.3.2015 on-line na <a href="http://www.mistrkavy.cz">www.mistrkavy.cz</a> on-line registrace je podmínkou účasti na soutěži!
Zařazeno do:	Hodnocení „Mistr kávy CBA“
Kategorie nápojů:	<b>espresso, cappuccino, volný nápoj</b>
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:	500,-Kč (k pokrytí nákladů soutěže)
Doplňující informace:	Soutěžící a doprovod si mohou zajistit ubytování: <b>PENZION FONTÁNA</b> Tel.: +420 774 334 440 e-mail: <a href="mailto:fontana@pension-podebrady.cz">fontana@pension-podebrady.cz</a> <b>PENZION ALFA</b> Tel.: +420 325 623 111 e-mail: <a href="mailto:hotel@bellevue.cz">hotel@bellevue.cz</a>
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“	soutěžící si vylosuje jednu z káv partnerů soutěže Julius Meinl
Povinné složky volného nápoje:	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Espresso je součástí servisu</li><li>2. Obsah ingrediencí do volného nápoje je minimálně 130 ml</li><li>3. Alkohol není povolený</li><li>4. Další ingredience musí soutěžící použít z portfolia partnerů Mistr kávy® (např. smetana pouze zn.Tatra)</li><li>5. V případě, že zvolenou ingredienci nápoje nemá v portfoliu žádný z partnerů, je možné ji použít.</li></ol>
Šálky na espresso	<a href="#">dAndcap TORINO 80 ml,</a>
Šálky na cappuccino	<a href="#">dAndcap TORINO 150 ml</a>
Pro volný nápoj	vlastní
Led	dodá pořadatel v provedení: kuželka

Časový harmonogram: **Pondělí 16.3.2014**

do 15:00	Registrace v budově hotelové školy
15:30	Slavnostní zahájení
16:00-17:00	Přednáška o historii a nových trendech Bacardi Martini
17:00-17:30	Baristická přednáška
18:00	Večeře v budově školy

**Úterý 17.3.2014**

09:00	Zahájení soutěže
11:00-15:00	Oběd na hotelové škole (průběžně)
15:00	Předpokládané ukončení soutěže
16:00	Slavnostní vyhlášení výsledků a ukončení soutěže

Ceny: Diplom za účast, poháry, věcné ceny

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, pýchovadlo,  
Cejchovaná 20-30 ml odměrka cca 10 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, pýchovadlo  
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 Mattoni pro porotu

**Soutěžící si musí přinést:**

- 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
- nerez konvičky na šlehání mléka
- 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	<a href="http://www.tatramleko.cz/">http://www.tatramleko.cz/</a>
Káva :	Cafés Richard	<a href="http://www.crtrading.cz/">http://www.crtrading.cz/</a>
Káva:	Veronia cafe	<a href="http://www.eurocoffee.sk">http://www.eurocoffee.sk</a>
Voda:	Mattoni	<a href="http://magazin.mattoni.cz/home/">http://magazin.mattoni.cz/home/</a>
Kávovary:	Carimali	<a href="http://www.kronen.cz">http://www.kronen.cz</a>
Kávovary:	Faema	<a href="http://www.espressobar.cz">http://www.espressobar.cz</a>
Mlýnky :	Gaggia, Saeco	<a href="http://www.espresoprofesional.cz">http://www.espresoprofesional.cz</a>
Barista doplňky	Kavovary.cz	<a href="http://www.kavovary.cz">http://www.kavovary.cz</a>
Čištění PulyCaff	Puly Caff	<a href="http://www.pulycaff.cz">http://www.pulycaff.cz</a>

## 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](http://www.monin.cz) nebo na [www.cbanet.cz](http://www.cbanet.cz) – složka soutěže. Všechny druhy uvedené v přihlášce a odeslané v řádném termínu budou k dispozici v dostatečném množství.



# Tatra



# KRONEN



# LA Cimbali

# Coffee VERONIA



# FAEMA

# CARIMALI

MACCHINE PER CAFFÈ DAL 1919



# iSi

# ZEMAN VAHY

