



**UNIHOST Ostrava
Ostravské výstavy, a.s.
Střední škola společného stravování, Ostrava-Hrabůvka**

ve spolupráci s

**Asociací číšníků
Asociací kuchařů a cukrářů ČR
Budweiser Budvar
LA BOHEME CAFE
CzechTourism**

pořádají

GASTRO FESTIVAL OSTRAVA 2012

18. - 19. října 2012

Soutěžní část Gastro festivalu Ostrava je realizována s finanční podporou
Moravskoslezského kraje

pod záštitou Mgr. Věry Pálkové, náměstkyně hejtmana Moravskoslezského kraje
a Ing. Jana Březiny, předsedy představenstva Krajské hospodářské komory MSK.

Soutěže Gastro festivalu Ostrava jsou pořádány s partnery:



Soutěžní část Gastro festivalu Ostrava 2012 je realizována ve spolupráci a s finanční podporou těchto partnerů a sponzorů:



Krajská hospodářská komora
Moravskoslezského kraje



www.kudyznudy.cz



Organizační tým:

Ředitel Gastro festivalu Ostrava 2012: Ing. Zdeněk Blinky – předseda představenstva UNIHOST
Generální rozhodčí: Mgr. Marie Nováková – místopředseda představenstva

Soutěžní obory:

(Mimo soutěže Gastro Junior – Bidvest Cup)

Slavnostní tabule pro 6 osob na volné téma – bude vystavena 18. a 19.10.2012

Dovednostní čepování piva – soutěž proběhne 19.10.2012

Barista - soutěž proběhne 19.10.2012

Doprovodné soutěže:

Výřezávání ovoce a zeleniny (carving): Odborný garant Luděk Procházka

Tyto soutěže jsou určeny studentům a žákům do 21 let středních škol, které vyučují gastronomické obory, pokud není uvedeno jinak.

Organizační pokyny:

Přihláška a termín uzávěrky: Přihlášku nutno odeslat do 8.10.2012 na: gastrofestival@seznam.cz
paní Bubová, mobil 603 283 175

Ubytování: Zajištěno organizátorem Gastro festivalu Ostrava pro soutěžící a jejich doprovody v Domově mládeže v Ostravě – Hrabůvce, Krakovská 1095, Ostrava, sekretariat@ssss.cz (viz propozice pro Gastro Junior Cup)

Stravování: Snídaně a večeře je pro ubytované hosty zajištěna.

Pro soutěžící a doprovod je zajištěno stravování na výstavišti Černá louka formou poukázky.

Prezentace: V den soutěže min. 2 hodiny před zahájením soutěže přímo na výstavišti Černá louka.

Příjezd pro soutěžící: V den soutěže přímo na výstaviště Černá louka.
Ve vrátnici výstaviště bude seznam přihlášených soutěžících pro bezplatný vstup k registraci.

Slavnostní zahájení: Čtvrtek 18.10.2012 v 9.00 hod. na výstavišti Černá louka.

Účastnický poplatek: Pro každého soutěžícího a commis v každé kategorii je účastnický poplatek stanoven na částku 300,-- Kč a pro každou doprovodnou osobu účastnický poplatek činí 200,-- Kč.
Poplatek bude vybírán při prezenci.
Tento poplatek zajišťuje stravování formou poukázky.

Kategorie dovednostní čepování piva je od úhrady účastnického poplatku osvobozena.

Kategorie vyřezávání ovoce a zeleniny se řídí vlastními propozicemi.

Organizátor soutěže si vyhrazuje právo omezení počtu soutěžících.

Všichni soutěžící se řídí programem Gastro festivalu od zahájení do jeho ukončení.

OBOR ČEPOVÁNÍ PIVA
PROPOZICE SOUTĚŽE
číšník /servírka - VÝČEPNÍ

„MEMORIÁL ZDEŇKA KOPKY“



**Soutěžní část Gastro festivalu Ostrava 2012 je realizována s finanční podporou
UNIHOSTU,
Moravskoslezského kraje
a národního podniku Budějovický Budvar**

Hlavní cíl soutěže

Cílem je soutěžní hodnocení znalostí a praktických dovedností z oblasti výroby, čepování a prodeje piva u přihlášených výčepních. Vzájemné srovnání soutěžících bude kontrolou již dosažených schopností a také impulzem k dalšímu možnému růstu.

Základní charakteristika soutěže

Základním schématem hodnocení soutěži je část teoretická a část praktická:

a. Teoretická část soutěže – TEST

15 otázek vztahujících se k historii vzniku, k technologii piva, zbožíznalství a praktické práci výčepního. Každá otázka má tři možnosti, z nichž je vždy jen jedna správná.

Bodování bude za správnou odpověď – 1 bod, za nesprávnou – 0 bodů. Bude stanoveno a vyhodnoceno pořadí v této teoretické části,

b. Praktická část soutěže

- natočení piva do sklenice 0,5 l, nealkoholického piva Budweiser Budvar
- dodržení správné míry
- dodržení časového limitu 4 minuty na 0,5 l
- hodnocení vizuálního vzhledu natočeného piva porotou
- způsob servírování

Účast soutěžících

Přihlásit se mohou žáci škol prezentujících se na Gastro festivalu Ostrava 2012 a Gastro Junior Bidvest Cup 2012/2013 (za každou školu je možno přihlásit více soutěžících). Podmínkou je, že přihlášený soutěžící musí být žákem této školy. Soutěž je vypsána pro kategorii jednotlivců.

Hlavní kritéria hodnocení

Hodnocení provádí porota podle stanovených kritérií, s nimiž jsou soutěžící seznámeni před zahájením soutěže.

a. Teoretická část soutěže – TEST

Pořadí se určí podle počtu správných odpovědí. Za každou správnou odpověď je 1 bod.

b. Praktická část soutěže

Pořadí soutěžících se určí výpočtem bodových ohodnocení jednotlivých sledovaných atributů čepování piva. Praktickou část hodnotí tříčlenná porota. Každý porotce hodnotí jednotlivě dle svého uvážení **od 0 do 6 bodů** podle těchto kritérií:

Příprava sklenice	- ochlazení, vyčištění, přešetření sklenice
Uchopení sklenice	- správné uchopení sklenice ve spodní třetině či za „stopku“
Způsob čepování piva	- po skle, pěna – mokrá, její tvar, výška a pevnost
Míra načepovaného piva	- přesná míra – maximální počet bodů, nad rysku vodoznaku - ½ bodů, pod míru – 0 bodů
Servis piva	- způsob podání piva na stůl ze správné strany, komunikace s hostem, úsměv a příjemné vystupování, použití podtáčku, natočení sklenice k hostu
Celkový vzhled piva	- subjektivní pocit porotce z načepovaného piva po servisu na stůl
Celkový dojem	- celkový dojem z vystoupení soutěžícího od prvního dojmu až po upravenost zevnějšku soutěžícího a jeho vystupování po celou dobu soutěžního výkonu, dodržení časového limitu

Bodové hodnocení

Každý porotce zapíše své bodové ohodnocení do soutěžního registračního lístku. Celková bodová hodnota výkonu soutěžícího je zjištěna součtem bodového hodnocení jeho vystoupení za všechny porotce.

Bodové srážky

Hlavní rozhodčí společně s řídícím (organizátorem) soutěže má právo odečíst body za nedodržení následujících podmínek:

- za použití nedovolených způsobů při čepování např. propichování bublin, míchání piva, od fouknutí pěny, setřepávání pěny apod. **mínus 5 bodů**
- za postavení piva na podstavec před porotu bez podtáčku **mínus 2 body**
- za nedodržení povinnosti předložit pivo rozhodčímu či porotě (soutěžící opustí soutěžní prostor) **mínus 5 bodů**
- za čepování piva po uplynutí časového limitu **mínus 5 bodů**

Soutěžní pravidla – průběh soutěže

- Každý účastník soutěží v čepování sklenice 0,5 l (Budweiser Budvar nealkoholické pivo).
- Na výzvu hlavního rozhodčího přistoupí soutěžící k určené výčepní stolici podle vylosovaného pořadí.
- Soutěžící má právo (nemusí) zkušebního natočení jedné sklenice ještě před zahájením měření časového limitu.
- Časový limit zkušebního natočení je 1 minuta.
- Soutěžící nesmí zasahovat do nastavení výčepního zařízení, které je seřizeno odbornou firmou pro všechny účastníky jednotně. Porušení této zásady znamená diskvalifikaci.
- Způsob čepování si určuje soutěžící sám, přičemž musí dbát, aby jeho způsob odpovídal přibližně běžné čepovací praxi.
- Je povoleno přetečení piva při čepování. Sklenice si může soutěžící dle vlastního uvážení vypláchnout vodou (před měřením).
- Není povoleno propichování bublin, míchání piva, od fouknutí pěny, setřepávání pěny a jiné nepovolené způsoby.
- Soutěžící natočí vždy **dvě sklenice 0,5 l** (Budweiser Budvar nealkoholické pivo) v časovém limitu 3 minuty.
- Dodržení časového limitu sleduje rozhodčí u výčepu, který spouští časomíru (stopky).
- Nejpozději po uplynutí časového limitu **určí sám soutěžící**, které natočené pivo chce změřit. K měření rozhodčím postaví pivo soutěžící na podstavec sám. Po změření míry a výšky pěny **přinese sám soutěžící** pivo na podstavec před porotu, která provede vizuální hodnocení. Soutěžící postaví na podstavci pivo na podtácek.
- Výsledky měření a hodnocení запиše porota do registračního lístku, který předá soutěžící porotě před přistoupením k výčepu. Současně provede porota záznam do svého soutěžního protokolu.
- V případě, že v průběhu výčepu „dojde“ pivo, má soutěžící právo na opakovaný soutěžní pokus v plném rozsahu po příslušném nastavení výčepní stolice.

Shodné pořadí

Při shodném bodovém hodnocení na prvních třech místech následuje dodatečná soutěž. Soutěžící v takovém případě mají pouze dvě sklenice o obsahu 0,5 l. Časový limit je 3 minuty. Soutěžící již nemají právo zkušebního natočení piva. V případě dodatečné soutěže provádí vizuální hodnocení vždy celá porota jednotně, v případě neshody jednotlivých rozhodčí rozhodne hlavní rozhodčí a přidělí bodové ohodnocení soutěžícímu.

Pokud dojde k opakované shodě v pořadí i po prvním dodatečném čepování pokračuje soutěž pro tyto soutěžící dalším dodatečným čepováním. V takovém případě však mají soutěžící k výčepu pouze jednu sklenici (0,5 l) a časový limit se zkracuje na 2 minuty. Soutěžící nemá právo na zkušební čep. Vizuální hodnocení provádí opět celá porota.

Pokud dojde ke shodě v pořadí i po dodatečných čepováních dle bodu a) a b) pokračuje dodatečné čepování systémem dle bodu b), až do úplného rozhodnutí.

Registrační lístek soutěžícího

Čepování piva

MEMORIÁL ZDEŇKA KOPKY

Jméno a příjmení soutěžícího			
SOUTĚŽNÍ KRITÉRIA	Max. počet bodů	přidělené body	poznámka
Příprava sklenice	6		
Uchopení sklenice	6		
Způsob čepování piva	6		
Míra načepovaného piva	6		
Servis piva	6		
Celkový vzhled piva	6		
Celkový dojem	6		
BODY CELKEM			

OBOR BARISTA

PROPOZICE SOUTĚŽE

**Soutěžní část Gastro festivalu Ostrava 2012 je realizována s finanční podporou
UNIHOSTU,
Moravskoslezského kraje
a LA BOHEME CAFE**



OFICIÁLNÍ PRAVIDLA PRO ROK 2012

Účast v soutěži

Pro možnost účasti v soutěži je třeba přihlásit se do soutěže prostřednictvím přihlášky. Přivítáme, když do přílohy uvedete informace o své osobě i svém zájmu o kávu. Uvedené informace v případě potřeby organizátor soutěže zveřejní v materiálech k soutěži nebo na internetových stránkách.

Kávu pro soutěž dodá sponzor soutěže – firma LA BOHEME CAFE.

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:

Barista nesmí nikde na soutěžní a pracovní ploše ani na oblečení prezentovat žádná jiná loga než loga soutěže. Soutěžící mohou v rámci soutěže prezentovat ústně i vizuálně školu, kterou zastupují.

Produkty, které nejsou z produkce partnerů soutěže a budou používány na pracovní ploše a během prezentace baristy, nesmí být žádným způsobem, vizuálním ani slovním, prezentovány a nesmí být v originálních obalech od výrobce, veškeré znaky, které by mohly ukazovat na značku produktu, musí být zcela potlačeny.

PORUŠENÍ JE DŮVODEM K DISKVALIFIKACI.

Soutěž

•

Soutěžící hodnotí tříčlenná porota, z toho dva (degustátoři) hodnotí celkovou chuť a techniku přípravy, prezentaci nápoje atd. a jeden porotce hodnotí celkový vzhled a prezentaci porotě.

•

Každý soutěžící připraví porotcům degustátorům každému jedno espresso, jedno cappuccino a jeden volný nápoj podle vlastního receptu (na základě espressa a bez alkoholu), které servíruje vždy v setu dvou nápojů v libovolném pořadí. Celkem naservíruje šest nápojů během 10 minut.

•

V rámci každé kategorie servíruje soutěžící oba nápoje najednou. Porotci degustátoři začnou svůj nápoj hodnotit hned, jakmile jim bude podán.

•

Nápoje v jednotlivých kategoriích musí být stejné a mít stejný obsah.

•

Dvojice nápojů v jednotlivých kategoriích musí být připraveny ze stejné odrůdy či směsi kávy (kávu dodá pražírna).

•

Soutěžící nemohou během soutěže vyrobit více nápojů než budou servírovat. Hodnotí se pouze nápoje servírované degustační porotě.

Každý soutěžící musí připravit a naservírovat během 10 minut dvěma degustátorům:

- 2 espresso - stejná
- 2 cappuccina - identická s předlohou (**soutěžící si donese fotografii** obrázku, kterou bude malovat do cappuccina, tzv. předlohu pro porotu, která následně hodnotí odlišnost od vzoru).
- 2 volné nápoje - stejné dle vlastního výběru

Čas

10-ti minutový soutěžní čas začíná a končí na základě pokynu baristy. Barista musí zvednout ruku nahoru, jako signál začátku soutěžního času a také na konci své prezentace jako signál ukončení soutěžního času..

Pokud je poslední nápoj naservírován porotcům před ukončením soutěžního času, stejně musí dát barista signál o ukončení.

Pokud barista nedokončí soutěžní část během časového limitu 10 minut, může pokračovat ve své prezentaci, i když samozřejmě dostane trestné body, které se odečtou od celkového bodového hodnocení, přičemž soutěžící ztrácí 1 bod za každou započatou sekundu časové ztráty, tedy maximálně 60 bodů. Pokud barista překročí stanovený časový limit o více než 1 minutu, je diskvalifikován.

Informace

Dávat informace baristovi během soutěžní části je absolutně zakázáno. Pokud barista něco zapomene, může požádat o pomoc jen předsedu poroty. Barista se nesmí ptát na informace lidí ze svého týmu, diváků ani svých fanoušků. Je nutno počítat s tím, že při porušení této podmínky může být barista diskvalifikován.

Organizátoři soutěže povolují povzbuzování soutěžících publikem, fanoušky i doprovodným týmem, ale v žádném případě není možné poskytnout baristovi přímou pomoc.

Parametry espresso:

Jediný typ nápoje, jež můžeme nazvat pojmem espresso, musí splnit mezinárodně platné parametry. Dodržování jeho receptury je velmi nutné s ohledem na vytěžitelnost aromatických a chuťových látek obsažených v kávě a také proto, že espresso tvoří základ nespočetného množství dalších nápojů z kávy.

Pro správně připravené espresso je nutno dodržet následující parametry:

- Hrubost mletí kávy musí být taková, aby při zalisování v páce kávovaru silou 200 N (odpovídá tíže závaží o hmotnosti 20 kg) protékalo 20 až 30 ml nápoje po dobu 20 až 30 s;
- Na jeden šálek espresso je počítáno cca 7g kávy
- Nápoj musí být připravován do předehrátého, silnostěnného šálku z porcelánu s ouškem o celkovém objemu 60 - 90 ml, přičemž ideální šálek na espresso musí mít vnitřní tvar kónický, oblý;
- Na povrchu espresso připraveného z jakéhokoli druhu či značky kávy (neexistuje káva určená pouze na espresso, ale spíše káva špatně nebo dobře namletá a připravená; vše ostatní je jen otázkou individuálních chuťových preferencí) musí být oříškově hnědá elastická pěna, na povrchu je možné vidět také „tygrování“ - střídání světlejších a tmavších odstínů oříškově hnědé barvy, a pěna musí být velmi hustá a elastická;
- Chuť espresso musí být harmonicky vyvážená mezi hořkou, kyselou a sladkou;
- Teplota vody při průtoku hlavou kávovaru má být 90,5 – 96,0 °C;
- Tlak kávovaru okolo 0,90 MPa (8,5 – 9,5 atm);

- Espresso musí být vždy servírované s malou sklenkou vody a s cukrem.
- K espressu se servíruje také malá mléčenka s trochou teplého mléka.

COKOLIV JINÉHO NENÍ ESPRESSO!

Parametry cappuccina:

Porcelán:

Pro tradiční cappuccino potřebujeme silnostěnný porcelánový šálek o objemu 150 – 180 ml. Ideální je vnitřní oblý „kulatý“ tvar šálku. Šálek na cappuccino by měl mít vždy ouško a používá se výhradně predehřátý.

Konvička:

Musí být vždy nerezová. Budete-li chtít konvičku, která je vhodná také na techniku Latte Art, je třeba mít konvičku s nalévací hubičkou. Pokud nemáme ambice na tuto techniku, pak stačí i konvička bez nalévací hubičky. Nejčastěji nacházejí využití konvičky o objemu 0,5 l, 0,75 l a 1 litr.

Mléko:

Pro přípravu cappuccina je ideální využívat mléko určené právě pro jeho přípravu nebo plnotučné mléko, které nalijete v ideálním případě podchlazené z lednice do nerezové konvičky v množství 1/3 až 1 konvičky (dle typu a tvaru konvičky, s níž pracujete), před vnořením výdejníku horké páry do mléka odstříknete zkondenzovanou páru a teprve následně zanoříte trysku do mléka a započnete s procesem ohřívání a pění. Při něm nesmí být překročena teplota max. 70 °C, ideální je teplota kolem 60 °C.

Espresso:

Tvoří nezbytný základ pro cappuccino. Je tedy třeba si do servírovacího šálku připravit espresso, tedy 20 – 30 ml kávy, extrahované po dobu 20 – 30 sekund. Detailnější postup přípravy espresso – viz. výše.

Cappuccino:

Do připraveného espresso doplníte připravené teplé zpěněné mléko a krémově hustou pěnu tak, že šálek o objemu 150 – 180 ml bude plný a rovný, výška pěny na tomto nápoji je minimálně 1 cm a maximálně 2 cm, pěna musí být hustá, konzistentní. Na povrchu servírovaného nápoje musí být vždy vidět zabarvení pěny kávou, i toto má svá pravidla. Tradiční cappuccino má po vnitřním obvodu šálku hnědé zabarvení, tvořící prstenec.

Při využívání techniky Latte Art mohou být na povrchu nápoje různé obrazce.

Cappuccino se podává pouze v této podobě (nesmí se používat další ingredience jako např. kakao, topping, skořice atp.) Tradiční cappuccino netvoří nic jiného než espresso, mléko a mléčná pěna. Také ke cappuccinu, stejně jako k espressu, je nutné servírovat malou sklenku vody.

Pravidla pro volné nápoje jsou následující:

1. alkohol NENÍ povolený
2. v nápoji musí být cítit jasná chuť espresso
3. nápoj musí být vypitelný (ne dezert)
4. nápoj je dle vlastního receptu baristy a každý servírovaný nápoj musí obsahovat minimálně jednu dávku espresso
5. do páky se nesmí vkládat žádné jiné ingredience nebo složky kromě mleté kávy .

Mimo tyto podmínky jsou baristé volní a mohou používat jakékoliv ingredience, které preferují. Soutěžící si musí sám přinést všechny potřebné ingredience. Upřednostňuje se příprava volných nápojů a jejich ingrediencí během hlavního soutěžního času, ne před tím. Soutěžící musí na požádání sdělit porotě všechny složky obsažené v nápoji a v zázemí musí mít všechny originální obaly či lahve od všech použitých ingrediencí obsažených v nápoji pro případnou kontrolu poroty. Příliš velká předpřipravenost je součástí hodnocení baristy.

Upozornění:

Používání alkoholu či jiných nelegálních látek jsou zakázané a v případě jejich zjištění v nápoji bude soutěžící diskvalifikován. Pokud bude do páky kávovaru přidána jiná látka než mletá káva, bude soutěžící hodnocen nulou ve všech bodech volného nápoje u degustační i technické poroty. Pokud nebude v nápoji obsaženo celé jedno espresso, získá soutěžící nula bodů za chuťovou vyváženost od všech degustačních porotců.

Servírování porotě

Tříčlenná degustační porota stojí kolem určeného stolu pro porotu a všechny servírované nápoje musí být podávány na tento stůl. Porotě nesmí být servírován alkohol v soutěžních nápojích ani samostatně. Toto porušení může být důvodem k diskvalifikaci.

Personál, který má za úkol odnášet nápoje ze stolu, může toto učinit pouze po signálu předsedy poroty.

Vybavení a doplňky

Důležité! Všichni soutěžící se musí sami postarat o zajištění svého vybavení a doplňků pro soutěž. Musí si sami zajistit, aby měli vše pro svou prezentaci. Organizátoři v případě nouze mohou zapůjčit nějaký základní materiál a doplňky pokud je budou mít k dispozici. Je jasné, že organizátoři nemohou mít pro případ nouze materiál pro všechny soutěžící. I tak je barista stále zodpovědný za zajištění všech svých věcí. Zajištění vybavení a doplňků je součástí hodnocení baristy.

Seznam vybavení, které poskytne organizátor:

- kávovar a kávomlýnek
- šálky na espresso
- šálky na cappuccino
- koš na odpadky
- el. přípojka pro zařízení, které si barista přinese (mixér apod.)

Baristé si musí přinést:

- vše, co je potřebné pro volný nápoj (šálky, skleničky), nutno počítat s větším množstvím, než bude potřeba
- skleničky nebo šálky na zkoušky espressa – minimálně 2
- skleničky na vodu ke kávě pro porotu
- lžíce/lžičky – všechny druhy potřebné pro prezentaci
- presovač (temper)
- knock box
- opěrku pod páku
- konvičky na mléko
- čisté utěrky/hadry (doporučujeme minimálně 10 ks)
- všechny ingredience potřebné pro volný nápoj, např.: sirupy, koření a ostatní
- podnosy pro servírování nápojů porotě, doporučujeme minimálně 2 ks
- ubrousky
- cukr, vodu apod.
- veškerý potřebný materiál a zařízení pro přípravu volného nápoje a ostatních soutěžních nápojů
- potřeby pro úklid pracovní plochy a čištění kávovaru a kávomlýnku.

Soutěžící si během soutěže za své nástroje a pomůcky zodpovídají sami. Organizační tým, dobrovolníci a pořadatelé neručí za žádné předměty, které si soutěžící odloží v přípravně nebo v soutěžním prostoru.

RADA: DOPORUČUJEME KAŽDÉMU SOUTĚŽÍCÍMU PŘIVÉZT SI SEBOU MOBILNÍ VOZÍK NA VŠECHNY VĚCI, KTERÉ POTŘEBUJE K DOPRAVENÍ NA SOUTĚŽNÍ PLOCHU.

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: BARISTA NESMÍ NIKDE NA SOUTĚŽNÍ A PRACOVNÍ PLOŠE ANI NA OBLEČENÍ PREZENTOVAT JINÁ LOGA NEŽ LOGA SOUTĚŽE A JEJÍCH PARTNERŮ.

PRODUKTY, KTERÉ NEJSOU Z PRODUKCE PARTNERŮ SOUTĚŽE A BUDOU POUŽÍVÁNY NA PRACOVNÍ PLOŠE A BĚHEM PREZENTACE BARISTY, NESMÍ BÝT ŽÁDNÝM ZPŮSOBEM, VIZUÁLNÍM ANI SLOVNÍM, PREZENTOVÁNY A NESMÍ BÝT V ORIGINÁLNÍCH OBALECH OD VÝROBCE, VEŠKERÉ ZNAKY, KTERÉ BY MOHLY UKAZOVAT NA ZNAČKU PRODUKTU, MUSÍ BÝT ZCELA POTLAČENY. SLOVNĚ SMÍ BARISTA V PRŮBĚHU CELÉ SOUTĚŽE JMENOVAT POUZE SPOLEČNOSTI ČI PRODUKTY, KTERÉ JSOU PARTNERY SOUTĚŽE. JE POVOLENO POUŽÍVÁNÍ ORIGINÁLNÍHO BALENÍ VŠECH PARTNERŮ SOUTĚŽE NA PRACOVNÍ PLOŠE BARISTY. PORCELÁN A VEŠKERÉ DOPLŇKY SERVÍROVANÉ DEGUSTAČNÍ POROTĚ MOHOU NĚST POUZE LOGA HLAVNÍCH NEBO GENERÁLNÍCH PARTNERŮ SOUTĚŽE.

PORUŠENÍ JE DŮVODEM K DISKVALIFIKACI.

Umístění pracovního stolu a pořadí soutěžících:

Místo soutěže bude mít min. 2 stoly s profesionálními kávovary. Pořadí soutěžících bude vylosováno před zahájením soutěže a musí se ho zúčastnit všichni soutěžící, pokud nebude organizátorem udělena některému ze soutěžících odůvodněná výjimka. Jiný způsob stanovení pořadí soutěžících je pouze v kompetenci předsedy poroty.

Časový harmonogram soutěže:

Celkový čas pro každého soutěžícího baristu je 25 minut takto rozdělených:

- 10 min příprava pracoviště
- 10 min příprava nápojů
- 5 min úklid pracoviště

Kávovar

Organizátor soutěže zajistí a umístí přístroje pro soutěž, kávovary jsou jediným zařízením, jehož umístění nesmí barista měnit. Umístěné kávovary budou nastaveny na standardní hodnoty: teplota 90,5 – 96 °C , tlak 8,5 – 9,5 baru. To se týká i technických parametrů a vybavení kávovaru.

UPOZORNĚNÍ: Níže uvedené důvody mohou vést k diskvalifikaci:

Barista nesmí měnit nastavení nebo uzpůsobovat části kávovaru. Technický porotce ověřuje, že barista nic z následujícího na připraveném kávovaru neměnil:

- Páku kávovaru / sítko / těsnění
- Teplotu
- Tlak

Na kávovary na espresso je zakázáno pokládat tekutiny či používané ingredience. Pokud si soutěžící na kávovar něco odloží, dostane od obou technických porotců 0 bodů za organizaci pracoviště.

Mlýnek

Soutěžící bude mít možnost využít mlýnek dodaný organizátorem, může si však také donést svůj vlastní mlýnek.

Ostatní elektrické spotřebiče

Soutěžící musí nahlásit předem počet spotřebičů, které bude používat během soutěže. Ideální je, uvést seznam využívaných spotřebičů přímo do přílohy přihlášky v odkazu – pracovní postup.

Čas pro přípravu pracoviště

Na pokyn osoby pověřené organizátorem soutěže začíná běžet čas na přípravu – prvních 10min. V tomto čase si soutěžící připravuje veškeré zařízení a vybavení, které potřebuje k soutěži včetně přípravy stolu pro porotu. Po uplynutí tohoto času dá tato osoba znovu pokyn soutěžícímu na ukončení první části soutěže. Soutěžící musí

okamžitě po takovémto signálu odstoupit na 3 kroky od pracovní plochy a barista nesmí pokračovat s jakýmkoliv přípravami na následující soutěžní část. Pokud nebude toto respektovat, bude diskvalifikován.

Čas pro přípravu nápojů

Předseda poroty dá pokyn soutěžícímu, že jsou všichni připraveni a on může začít s přípravou nápojů. Poté dá barista zvednutím ruky signál časomíře, čímž odstartuje svůj soutěžní čas. Presentace baristy je ukončena opět na jeho pokyn, tedy zvednutí ruky. Pouze po zvednutí ruky ukončí časomíra měření. V průběhu těchto 15 minut musí soutěžící odprezentovat vše včetně informací o volném nápoji.

Čas pro úklid pracoviště

Na pokyn osoby pověřené organizátorem soutěže začíná běžet čas na úklid pracoviště – posledních 5 min. Soutěžící musí vše vyčistit do původního stavu.

Další připravený soutěžící bude informován organizátorem soutěže, kdy začne jeho soutěžní část.

Hodnocení

V rámci soutěže jsou stanoveny standardy pro hodnocení soutěžících, které jsou zapsány v hodnotící tabulce. Všichni porotci soutěže dodržují tyto standardy.

Předseda poroty

Na soutěžích je jeden předseda technické poroty a jeden předseda degustační poroty, kteří mají hlavní zodpovědnost za soutěž a dohlíží na osoby pověřené časomírou i na ostatní asistenty na pracovní ploše. Zároveň dohlíží i na to, aby měl každý soutěžící shodný základní pracovní prostor s ostatními baristy.

Technický porotce budou posuzovat baristy zejména z následujících technických hledisek:

-
- Hygiena a čistota na pracovní ploše, čisté ubrousky a celková připravenost
-
- Používání kávomlýnku - je barista seznámen s kávomlýnkem?
-
- Má barista znalosti v oboru kávy?
-
- Správné umletí, dávkování a lisování kávy
-
- Proces extrahování kávy
-
- Způsoby při napěnění mléka
-
- Vzhled základního espressa a dále osobní pojetí kreativního nápoje
-
- Po soutěžním úkonu hodnotí čistotu pracovního stolu a užívání utěrek v průběhu přípravy nápojů
-
- Další body vyplývající z tabulky technického porotce

Porotci degustátoři hodnotí baristy zejména podle následujících hledisek:

- Schopnost baristy komunikovat s porotci
- Odborné znalosti a prezentace servírovaných nápojů
- Vizuální dojem servírovaných nápojů
- Jsou nápoje podávány se správnými doplňky?
- Chuťová kvalita podávaných nápojů
- Teplota podávaných nápojů
- Použití přísady při přípravě osobního kreativního nápoje
- Vyváženost chuti podávaných nápojů
- Pozornost baristy věnovaná detailům a kreativitě
- Další body vyplývající z tabulky degustačního porotce.

Odborný garant soutěže: Vojtěch Polehla, mobil: 775 680 278, polehla@seznam.cz