

POLIČSKÁ SOUTĚŽ MLADÝCH BARISTŮ

**Celorepubliková soutěž zaměřená
na dovednosti žáků z oboru
Gastronomie, Kuchař-číšník, Číšník**

**Akce se koná pod záštitou Jany Pernicové,
náměstkyně hejtmana Pardubického kraje.**

SOŠ a SOU Polička

8. 12. 2015



Soutěžní podmínky

- Předmět soutěže:** Příprava 4 porcí espressa ze zvolené kávy
Příprava 4 porcí cappuccina zdobeného za použití techniky Latte Art, metodou free pour (obrázek je nakreslený pouze litím mléčné pěny)
- Charakter akce:** Soutěž pro žáky středních odborných škol, středních odborných učilišť a odborných učilišť
- Pořadatel soutěže:** Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Polička, Čs. armády 485, 572 01 Polička
- Termín:** 8. 12. 2015
- Místo konání:** Spolkový dům Jordán, Tyršova 34, Polička
- Startovné:** 300 Kč je hrazeno při registraci. Startovné slouží k zajištění občerstvení a cen pro soutěžící
- Přihláška k soutěži:** písemně, faxem, e-mailem do 3. prosince 2015 na adresu:
Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Polička
Čs. armády 485
572 01 Polička
fax: 461725843
e-mail: havlik@soupolicka.cz
- Přihláška musí obsahovat:**
- název a adresu vysílající školy
 - jména a příjmení soutěžících
 - jméno kontaktní osoby, telefon, e-mail
- Ředitel soutěže:** Mgr. Boris Preissler,
ředitel SOŠ a SOU Polička

Příprava espressa

- Každý soutěžící musí připravit a naservírovat v časovém limitu 15 minut čtyři porce espressa (a čtyři porce cappuccina), odpovídající mezinárodním standardům
- 15 minutový měřený čas začíná i končí pokynem baristy, i když nebude časový limit plně vyčerpán
- Za každou započatou sekundu nad limit bude baristovi stržen 1 bod z celkového hodnocení
- Baristovi nemůže být v průběhu soutěže poskytována žádná pomoc

Příprava cappuccina

- Každý soutěžící musí připravit a naservírovat v časovém limitu 15 minut čtyři porce cappuccina (a čtyři porce espressa), odpovídající mezinárodním standardům, zdobeného za použití techniky Latte Art, metodou free pour (obrázek je nakreslený pouze litím mléčné pěny). *Kvalitu obrazců bude komise hodnotit na základě tištěného obrázku, který barista odevzdá při prezentaci! Při prezentaci je třeba odevzdat i stručný popis kávy, se kterou bude soutěžící při soutěži pracovat.*
- 15 minutový měřený čas začíná i končí pokynem baristy, i když nebude časový limit plně vyčerpán
- Za každou započatou sekundu nad limit bude baristovi stržen 1 bod z celkového hodnocení
- Baristovi nemůže být v průběhu soutěže poskytována žádná pomoc

Všichni soutěžící si musí dovézt vlastní vybavení a doplňky nutné pro úspěšné absolvování soutěže. Stejně tak si sami zajišťují vybavení a doplňky pro případnou dekoraci. Zajištění vybavení a doplňků je součástí hodnocení baristy.

Vybavení poskytnuté organizátorem:

- Kávovar
- Kávomlýnek
- Elektrická přípojka pro zařízení, které si barista přiveze
- Ohřívač šálek
- Chladnička
- Plnotučné mléko PILOS (LIDL)

Doporučené vybavení, které si musí zajistit barista

- Šálky na espresso
- Šálky na cappuccino
- Skleničky nebo šálky na zkoušku espressa
- Skleničky na vodu ke kávě pro porotu
- Zrnkovou kávu potřebnou pro zkoušku a na přípravu nápojů
- Lžice, lžičky
- Tamper
- Knock-out box (odklepávač)
- Opěrku pod páku
- Konvičky na mléko
- Čisté utěrky
- Podnosy na servírování nápojů
- Ubrousky
- Cukr, vodu a další
- Veškerý materiál a zařízení, které potřebuje k úspěšnému absolvování soutěže
- Potřeby pro úklid pracoviště, čištění kávovaru a kávomlýnku

Průběh soutěže:

- Zajištěn bude podle počtu účastníků 1 - 2 profesionální kávovary.
- Pořadí účastníků bude losováno při prezentaci
- Celkový pracovní čas baristy je 40 minut
 - o 15 minut příprava pracoviště spolu se seřízením mlýnku
Čas běží od pokynu organizátora. Tento čas soutěžící využívá na přípravu pracoviště a rozmístění veškerého inventáře, potřebného k úspěšnému absolvování soutěže. Po uplynutí času je opět dán pokyn organizátorem a soutěžící odstupuje od pracovního stolu.

15 minut příprava kávy

15 minutový čas začíná i končí pokynem zdviženou rukou soutěžícího baristy. V průběhu tohoto času musí soutěžící připravit a odprezentovat všechny nápoje espresso i cappuccino

- o 10 minut úklid pracoviště

Čas na úklid pracoviště běží na základě pokynu organizátora. Soutěžící pomocí vhodných čisticích prostředků vyčistí hlavu a páku kávovaru, v případě použití kávomlýnku organizátora vyčistí i třecí kameny soutěžního kávomlýnku. Pracoviště musí být po uběhnutí času uklizené.

- Čas určený pro následujícího soutěžícího bude vyvěšen v místě soutěže
- Kávovar bude umístěn organizátorem soutěže na neměnné místo. Kávovar bude nastaven na standardní hodnoty. Na kávovar je v průběhu soutěže zakázáno pokládat tekutiny nebo používané suroviny.
- Soutěžící má možnost využít mlýnek dodaný organizátorem, může použít i vlastní mlýnek. V obou případech musí být mlýnek bez jakýchkoli značek umožňujících seřízení. Před započítáním časového limitu na přípravu budou mlýnské kameny kávomlýnku povoleny a bude jej nutno seřídít.

Hodnocení:

- Všichni porotci mají k dispozici hodnotící standardy, které jsou rozepsány v hodnotící tabulce. Všichni porotci dodržují předepsané standardy.
- Hodnotící komise je čtyřčlenná
- Předseda hodnotící komise má při konečné rovnosti bodů rozhodující slovo.

Hodnotí se:

- Hygiena a čistota pracovní plochy
- Dodržování bezpečnosti při práci s kávovarem
- Používání kávomlýnku
- Znalosti v oboru kávy, především znalost právě připravované kávy, způsobu jejího pěstování, sklízení atd.
- Mletí, dávkování a lisování kávy
- Proces extrahování zvolené kávy
- Napěnění mléka
- Vzhled základního espressa
- Vzhled připraveného cappuccina - na všech připravovaných cappuccinech musí být co nejlepší shoda obrázků na kávě s předlohou, odevzdanou při prezentaci
- Konečná čistota pracovního stolu
- Schopnost baristy komunikovat
- Prezentace servírovaných nápojů
- Vizuální dojem servírovaných nápojů
- Chuťová kvalita podávaných nápojů
- Teplota podávaných nápojů
- Vyváženost chuti podávaných nápojů
- Další body stanovené v hodnotící tabulce porotce

Nehodnotí se:

- Použití množství kávy v rozmezí 7 - 9 gramů a odvážení kávy, hodnotí se pouze chuť připravované kávy
- Množství spotřebovaného mléka

Časový plán soutěže:**úterý 8. 12. 2015**

8.00 – 8.30 hod. - registrace a rozlosování účastníků soutěže

9.00 hod. - zahájení soutěže

9.15 – x hod. - průběh soutěže

- vyhlášení výsledků po ukončení soutěže a zpracování dat
Soutěžící obdrží diplom nebo účastnický list, věcné ceny a první tři soutěžící pohár

Stravování: stravování bude podáváno průběžně soutěžícím i doprovodu, stravování je hrazeno z účastnických poplatků

Informace: informace k soutěži podá Alena Stoklásková UOV, tel.: 604129586, popř. Lubor Havlík VOV, tel. 733539561

Mgr. Boris Preissler,
ředitel SOŠ a SOU Polička