



Střední odborné učiliště a Střední odborná škola SČMSD, Znojmo, s.r.o.



pořádá 1. ročník
soutěže

Carraro Barista „Přímka“ Cup 2020 – junior

Základní informace, pravidla soutěže a hodnotící standard

Cílem celé soutěže je hodnocení práce a kreativity soutěžícího. Připravili jsme soutěž, kde všichni účastníci mají k dispozici stejné zadání, stejné soutěžní nápoje, stejné suroviny, stejné vybavení a je jen na nich a na jejich šikovnosti, jak si s tímto zadáním poradí.

Časové propozice soutěže

Každý soutěžící bude mít časový limit na přípravu soutěžních nápojů (u kávovaru 20 minut čistého času, v přípravě 15 minut, příprava soutěžního stolu 5 minut, úklid pracoviště 5 minut).

Soutěžící připraví kávové nápoje pro porotu v tomto pořadí a počtu:

- 4 x espresso,
- 4 x cappuccino,
- 1 x irskou kávu s použitím irské whisky Powers.

Espresso - bude připraveno z kávy značky Carraro – na výběr budou 2 směsi: Damiano 100% arabica a Tazza d'Oro z 8 pečlivě vybraných odrůd Arabiky (90%) a Robusty (10%). K dispozici budou 2 mlýnky (každý s jedním druhem kávy) a váha na převážení porce. Mlýnky budou seřízeny na hrubost mletí espresso. V případě, že bude soutěžící mít zájem použít vlastní mlýnek, bude mu to umožněno. Každý soutěžící bude mít k dispozici 250 g zrnkové kávy na všechny soutěžní nápoje.

Hodnocení:

Komise bude hodnotit čistotu, práci s pomůckami a kávovarem, správný postup při výrobě, chuť, pěnu a kvalitu výsledného nápoje.

Po přípravě 4 porcí espressa soutěžící servíruje připravené nápoje ihned komisi.

Cappuccino: bude připraveno z kávy značky Carraro – na výběr budou 2 směsi: Damiano 100% arabica a Tazza d’Oro z 8 pečlivě vybraných odrůd Arabiky (90%) a Robusty (10%). K dispozici budou 2 mlýnky, každý s jedním druhem kávy, váha na převážení porce. Mlýnky budou seřizeny na hrubost mletí espresso. V případě, že bude soutěžící mít zájem použít vlastní mlýnek, bude mu to umožněno. Každý soutěžící bude mít k dispozici 250 g zrnkové kávy na všechny soutěžní nápoje. V přípravě soutěžící nahlásí, ze které kávy bude připravovat soutěžní nápoje. Kombinace je možná.

Hodnocení:

Komise bude hodnotit čistotu, práci s pomůckami a kávovarem, našlehání mléčné pěny, správný postup při výrobě, chuť, pěnu a kvalitu výsledného nápoje. Výsledné nápoje by měly být co nejvíce podobné. Latte art není podmínkou, ale výhodou... :-)

Po přípravě 4 porcí cappuccina je soutěžící servíruje ihned komisi.

Irská káva: bude připravena z kávy značky Carraro - na výběr budou 2 směsi: Damiano 100% arabica a Tazza d’Oro z 8 pečlivě vybraných odrůd Arabiky (90%) a Robusty (10%). K dispozici budou 2 mlýnky, každý s jedním druhem kávy, váha na převážení porce. Mlýnky budou seřizeny na hrubost mletí espresso. V případě, že bude soutěžící mít zájem použít vlastní mlýnek, bude mu to umožněno. Každý soutěžící bude mít k dispozici 250 g zrnkové kávy na všechny soutěžní nápoje. V přípravě soutěžící nahlásí, ze které kávy bude připravovat soutěžní nápoje. Kombinace je možná. Káva by měla být připravována správným způsobem, to znamená 3 cl whisky Powers při přípravě kávy flambovat, použít espresso a našlehanou smetanu.

Hodnocení:

Komise bude hodnotit čistotu, práci s pomůckami a kávovarem, flambování, správný postup při výrobě, chuť a kvalitu výsledného nápoje.

Další informace k soutěži:

Suroviny: veškeré suroviny budou zajištěny ze strany sponzora soutěže Franck Czech s.r.o., přímý partner společnosti Caffè Carraro S.p.A
V případě, že chce soutěžící použít vlastní značku mléka, smetany či cukru, musí si je zajistit sám.

Výpis surovin:

- zrnková káva Carraro Damiano 100% arabica,
- zrnková káva Carraro Tazza d’Oro 90/10,
- irská whisky Powers,
- mléko plnotučné,
- smetana 33%,
- cukr třtinový.

Vybavení: vybavení a inventář budou zajištěny ze strany sponzora soutěže Franck Czech s.r.o.,
přímý partner společnosti Caffè Carraro S.p.A.

Výpis vybavení:

- dvoupákový kávovar La spaziale S2,
- 2x profi fresh mlýnek,
- temper, gumová podložka pod temper,
- nádoba na použitou kávu,
- porcelán na espresso,
- porcelán na cappuccino,
- sklenice na irskou kávu,
- flambovací vozík, flambovací stojan.

V případě jakýchkoli dotazů prosím pište na email: Martin.trtilek1@gmail.com

Ukázka soutěžních úkolů:

