



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



**pořádá 1. ročník
soutěže**

Carraro Barista „Přímka“ Cup 2020 – junior

- Termín konání:** 22. duben 2021
Místo konání: SOU a SOŠ SČMSD, Znojmo, s. r. o.,
Znojmo, Přímětická 1812/50
- Pořadatel soutěže:** Střední odborné učiliště a Střední odborná škola SČMSD, Znojmo, s.r.o.
- Datum:** 22. duben 2021
- Místo konání:** SOU a SOŠ SČMSD, Znojmo, s.r.o., Přímětická 1812, Znojmo
- Registrace přihlášek:** Závazné odevzdání přihlášek do 18. září 2020, přihlášky zasílejte na e-mail kucharova.vera@sousoszn.cz nebo na adresu školy.
- Garanti soutěže:** Martin Trtílek, barista a školitel Kávy Carraro, obchodní zástupce společnosti Franck Czech s.r.o., manager prodeje Kávy Carraro
PhDr. Zdenka Endlicherová, NcM vzdělávací středisko
- Hlavní komisař:** Martin Trtílek, barista a školitel Kávy Carraro, obchodní zástupce společnosti Franck Czech s.r.o., manager prodeje Kávy Carraro
- Sponzor soutěže:** Franck Czech s.r.o., přímý partner společnosti Caffè Carraro S.p.A
Jan Becher Pernod Richard
NcM vzdělávací středisko
SOU a SOŠ, SČMSD, Znojmo
- Soutěžní úkoly:** 4 porce espressa,
4 porce cappuccina,
1 porce irské kávy s použitím irské whisky Powers, která bude při přípravě kávy flambovaná.
- Soutěžní čas:** 1 x 20 min příprava nápojů u kávovaru vč. servisu hodnotící komisi,
15 min příprava v zázemí,
5 min příprava pracovního stolu,
5 min úklid pracovního stolu a stolu pro hodnotící komisi.

Hodnocení soutěže: 3 členná komise + 1 hlavní komisař.

Hodnotící arch má 3 oblasti hodnocení:

1. kvalita připraveného nápoje, čistota,
2. práce baristy, servis nápoje,
3. chuťový vjem.

Námítky je možné podat u hlavního komisaře v den soutěže.

Po skončení soutěže je možné konzultovat hodnocení a chyby s porotou.

Pravidla soutěže: Hodnocení podle mezinárodních platných kritérií SCAE.
Pravidla soutěže jsou součástí přílohy.

Organizátor zajistí: Čerstvě praženou kávu, čerstvé mléko vychlazené plnotučné, kávovar dvoupákový La spaziale S2, profifresh mlýnek seřízen na espresso, tamper, box na použitou kávu, váhu na převážení porce, porcelán na espresso s logem CARRARO, porcelán na cappuccino CARRARO, sklenice na irskou kávu, flambovací, vozík i flambovací stojan, whisky Powers, cukr, smetanu, mléko.

Soutěžící si zajistí: Lžičky, příslušenství a přílohy ke kávě, popř. ozdoby dle vlastní iniciativy, tácy na servis nápojů porotě, konvičky na mléko, skleničky na vodu, prostředky pro úklid pracovní plochy – utěrky, štětec.
Soutěžící má také možnost použít vlastní mlýnek, váhu, temper.

Pracovní oblečení: Soutěžící bude pracovat ve vhodném oděvu pro práci za barem nebo ve školním stejnokroji - oblečení pro obsluhu.

Startovné: 500,- Kč – poplatek je splatný při registraci ve škole, jeho součástí je občerstvení a oběd pro soutěžící.

Strava pro doprovod: Občerstvení a oběd poskytne naše škola zdarma.

Časový harmonogram:

07:30 – 08:00	registrace účastníků v budově školy
08:30 – 09:00	technická rozprava s komisařem
09:00 – 09:30	zahájení soutěže
09:30 – 15:00	soutěž
11:30 – 12:30	oběd

Předávání cen: 16:00 slavnostní vyhlášení soutěže, předání cen

1. místo pohár, diplom, věcná cena v hodnotě 1000,- Kč
2. místo pohár, diplom, věcná cena v hodnotě 500,- Kč
3. místo pohár, diplom, věcná cena v hodnotě 200,- Kč

Poznámky:

- V den soutěže lze od 7:30 do 8:30 hodin vyzkoušet práci s mlýnkem či kávovarem a připravit si zkušební porce.
- Soutěžící má možnost si přípravu kávy vyzkoušet již den předem v čase mezi 18:00 - 20:00 hod., a seznámit se tak s celkovým zázemím soutěžních prostor.
- Seznam sponzorských káv: Damiano 100% arabica, Tazza d'Oro z 8 pečlivě vybraných odrůd Arabiky (90%) a Robusty (10%) – tyto kávy jsou prezentovány na www.kava-carraro.cz.
- Ubytování je možné zařídit po předchozí domluvě na www.kaplanka.cz.
- Vyhlášovatel soutěže omezuje počet účastníků soutěže na maximální počet 10 – 12.

Kontaktní osoba:

Martin Trtílek

barista a školitel Kávy Carraro, obchodní zástupce společnosti Franck Czech s.r.o, manager prodeje Kávy Carraro

e-mail: martin.trtilek1@gmail.com

Mob: 737 110 023

Mgr. Věra Kuchařová

učitelka odborných předmětů HT

SOU a SOŠ SČMSD, Znojmo, s.r.o.

Přímětická 1812/50, 669 41 Znojmo

Tel.: 537 020 540

Mob: 605 579 388

e-mail: kucharova.vera@sousoszn.cz

www.sousoszn.cz

Loga sponzorů:

